

## Citrus Limonum Risso.

Syn. *Citrus medica* var.  $\beta$ . L. *Citrus acida* Roxb.

**Citrone, Limone — Lemon — Citronnier.**

**Familie:** *Aurantieae*. **Gattung:** *Citrus* L.

**Beschreibung.** 3—5 Meter hoher Baum, mit vielästiger Krone, hartem Holze, bewehrten oder unbewehrten jüngeren Zweigen (im wilden Zustande dornigen Aesten). Blätter mit flügellosem oder schmalberandetem Blattstiele, oval oder eiförmig-länglich, etwas zugespitzt, kerbig-gesägt. Blüten aussen röthlich, mit 20—40 Staubfäden, einzeln in den Blattwinkeln oder an der Spitze der Zweige gehäuft. Frucht länglich-rund, oben oder an beiden Enden gebuckelt, 10—12fächerig, mit gelber, unebener Schale und einem saftigen, saueren Fruchtfleische. Die äussere gelbe Fruchthaut ist mit zahlreichen, kugeligen Oelbehältern ausgestattet, welche mit einem gelben ätherischen Oele von aromatischem Geruche und Geschmacke angefüllt sind.

**Verbreitung.** Der Citronenbaum stammt aus Asien (Indien) und hat sich von dort aus über die wärmeren Gegenden der Erde verbreitet.

**Name und Geschichtliches.** Die Citrusarten sind den alten Griechen erst durch die Kriegszüge Alexanders des Grossen bekannt geworden, bei welcher Gelegenheit die schönen goldgelben Früchte in Persien und Medien zuerst gesehen wurden. Man nannte sie medische Aepfel. Schon Theophrastus (um 390 v. Chr.) beschrieb die Früchte als ungeniessbar, schön duftend, giftwidrig und das Ungeziefer abhaltend. In Folge der letzteren Eigenschaften hielt man den medischen Apfel für die Frucht des gleiche Eigenschaften besitzenden Cedernbaumes (Kedros) und diesem Umstande soll der Name Citrus (*Malus citrus*), woraus später Citrone entstand, entsprungen sein. Das Wort Limone leitet man ab aus der arabischen Bezeichnung *limun* und dieses wiederum aus dem indischen Worte *limu*. Zu den Zeiten des Plinius konnte man den Citronenbaum in Italien noch nicht im Freien ziehen. Um 150 n. Chr. findet man ihn (jedoch mit ungeniessbaren Früchten) um Neapel und in Sardinien schon im Freien wachsend und erst zu Anfang des dritten Jahrhunderts haben sich die Früchte soweit veredelt, dass sie als geniessbar bezeichnet werden. Dioskorides (um 50 n. Chr.) rühmt die giftwidrigen Eigenschaften der Citrone und Caelius Aurelianus (römischer Schriftsteller unbekannten Zeitalters) empfiehlt in seinem Werke „*Acutarum et chronicarum passionum*“ die Anwendung der Früchte und des Saftes bei Gicht und hitzigen Fiebern.

**Blüthezeit.** Fast das ganze Jahr hindurch.

**Offizinell** sind die Früchte (Citronen): *Fructus Citri* (*Citreum*, *Pomum citreum*) und die frischen und getrockneten Fruchtschalen (Citronenschalen): *Cortex fructus Citri* (*Flavedo Citri*).

**Präparate.** Aus dem Fruchtfleisch wird gewonnen: der Fruchtsaft (Citronensaft): *Succus Citri recens* (*Succus Citri*, *Limonis succus*); aus letzterem wiederum: *Syrupus Succi Citri*, und die Citronensäure: *Acidum citricum*; aus den frischen Schalen der reifen Früchte: Citronenöl (Cedroöl): *Oleum Citri corticis* (*Oleum Citri*, *Oleum de Cedro*); *Elaeosaccharum Citri* (*Oleosacharure de citron* und *Tinctura Citri corticis recentis* (*Essentia Citri corticis*).



**Bestandtheile.** Wie bei *Citrus vulgaris* Risso.

**Litteratur.** Abbildung und Beschreibung: Nees v. Esenb., Plant. med., Taf. 424; Hayne, Arzneigew. XI., Taf. 27; Berg u. Schmidt, Officin. Gew. XXXI<sup>F</sup>; Bentley u. Trim., Medic. pl., Taf. 54; Woodville, Taf. 89; Steph. u. Ch., Taf. 92; Risso, Taf. 70—95; Flückiger and Hanbury, Pharmacographia, p. 114; Luerissen, Handb. d. system. Bot., p. 690; Karsten, deutsche Flora, p. 625; Wittstein, Handb. d. Pharm., p. 158.

**Drogen und Präparate:** *Fructus Citri*: Ph. ross. 183; Ph. dan. 121; Ph. suec. 89; Ph. U. St. 35; Berg, Waarenk. 338; Hager, Ph. Prx. I. 899.

*Succus Citri recens*: Ph. U. St. 35; Brit. ph. 170; Berg, Waarenk. 339; Hager, Ph. Prx. I. 899.

*Cortex fructus Citri (Flavedo Citri)*: Ph. germ. 67; Ph. austr. 61; Ph. hung. 129; Ph. ross. 90; Ph. helv. 30; Cod. med. 47; Ph. belg. 31; Nederl. A. 94; Brit. ph. 170; Ph. suec. 52; Berg, Waarenk. 412; Hager, Ph. Prx. I. 900.

*Oleum Citri corticis*: Ph. germ. 195; Ph. austr. 147; Ph. hung. 317; Ph. ross. 292; Ph. helv. 92; Cod. med. 420; Ph. belg. 31; Nederl. A. 214; Brit. ph. 223; Ph. dan. 37; Ph. suec. 16; Ph. U. St. 39; Berg, Waarenk. 558; Hager, Ph. Prx. I. 901. Das Citronenöl gehört ausserdem zur Zusammensetzung des *Acetum aromaticum*: Ph. germ. 1 und ebenso bildet es einen Theil der *Mixtura oleoso-balsamica*, Ph. germ. 179.

*Syrupus succi Citri*: Ph. hung. 429; Ph. ross. 396; Ph. helv. 132; Cod. med. 460; Brit. ph. 311; Ph. suec. 214; Ph. U. St. 288, 393; Hager, Ph. Prx. I. 900.

*Elaeosaccharum Citri*: Hager, Ph. Prx. I. 901.

*Tinctura Citri corticis*: Hager, Ph. Prx. I. 901.

*Acidum citricum*: Ph. germ. 9; Ph. austr. 5; Ph. hung. 11; Ph. ross. 9; Ph. helv. 4; Cod. med. 96; Ph. belg. 101; Nederl. A. 11; Brit. ph. 8; Ph. dan. 21; Ph. suec. 6; Ph. U. St. 12; Berg, Waarenk. 335; Hager, Ph. Prx. I. 52.

Die Citronensäure gehört ausserdem noch zur Zusammensetzung des *Chininum ferro-citricum*, Ph. germ. 54.

#### Tafelbeschreibung:

A blühender Zweig, natürl. Grösse; 1 Blüthe, etwas vergrössert; 2 Stempel mit Kelch, Scheibe und Staubgefäss, stärker vergrössert; 3 Fruchtknoten im Längsschnitt, desgl.; 4 Staubbeutel, desgl.; 5 Frucht, natürl. Grösse; 6 dieselbe im Querschnitt, desgl.; 7 u. 8 Same, desgl.; 9 derselbe im Querschnitt, desgl. Nach der Natur von W. Müller.