

blüten und -blättern, 5 gr aufs Liter Wasser, treibt den Schweiß und ist gut gegen Krämpfe. Mit dem Fruchtsaft von Orangen und Wasser wird die Orangeade, ein erfrischendes, gegen Skorbut dienendes Getränk, bereitet. Aus Kräuterbüchern: „Der Saft aus weinsäuren Pomeranzen gedrückt und ein Tränklein davon gemacht, ist gut bei hitzigen Fiebern, löscht den Durst und unnatürliche Hitze, läßt keine Fäulnis aufkommen, stärkt das Herz und fördert den Harn. Aus der Pomeranzenblüte brennt man ein Wasser, welches eingenommen den Schweiß gewaltig treibt. Die Pomeranzenschalen sind gut bei allen Gebrechen des Magens.“

Taf. 38. Fig. 3. Zitronenbaum (*Citrus limonium* Risso), Limonenbaum. *Citrus medica* β L.

Ein immergrüner Baum mit lederen, dunkelgrünen, glatten Blättern und ungeflügelten Blattstielen. Die weiße Blüte ist der Pomeranzenblüte ähnlich. Die hellgelbe Frucht ist eiförmig mit nabelartiger Erhöhung. Ihre Schale ist so dick, wie diejenige der Pomeranze.

Der Zitronenbaum blüht und trägt reife Früchte fast das ganze Jahr über.

Er stammt aus Indien, kam schon im Altertum über Syrien in die Mittelmeerlande, wo er sich eingebürgert hat. Bei uns kommt er kaum in Gewächshäusern zum Blühen, kommt aber noch als Zimmerpflanze gut fort.

Die Früchte haben ein sehr sauer schmeckendes Fleisch. Die Rinde gibt durch ihre zahlreichen Öldrüsen einen angenehmen gewürzhaften, säuerlichen Geruch und hat ähnlichen, ein wenig bitteren Geschmack.

Anwendung. Die Zitronenschale, *Cortex Fructus Citri*, ist officinell. Sie kommt zum Karmeliter- oder Melissegeist, *Spiritus Melissae compositus*, und zur Zittmannschen Abkochung, *Decoctum Sarsaparillae compositum*. Sonst dient sie zur Verbesserung des Geschmacks von Arzneien. Aus den frischen Fruchtschalen wird das flüchtige Zitronenöl, *Oleum Citri*, destilliert und aus Südeuropa in den Handel gebracht. Es ist

bläulichgelb und hat feinen Zitronengeruch. Auch das frisch aus der gedrückten Schale gewonnene Öl wird bei einigen Augenleiden wie Augensell, Hornhautflecken, angewendet. Sonst ist es ein belebendes Duftmittel, gehört auch zum Pest- oder Bierräubereisig, *Acetum aromaticum*, und mit Pomeranzenblütenöl zum Hoffmannschen Lebensbalsam, *Mixtura oleoso-balsamica*. Der Fruchtsaft der Zitrone gibt mit Wasser und Zucker die „Limonade“, ein erfrischendes Getränk für Gesunde und Kranke, welches gegen Skorbut, auch zu starke Galienabsonderung getrunken werden kann. Aus diesem Fruchtsaft der Zitrone wird die Zitronensäure, *Acidum citricum*, gewonnen. Sie besteht aus ziemlich großen, farblosen, durchscheinenden Kristallen. Auch sonst im Pflanzenreiche, z. B. in Johannis- und Preiselbeeren ist die Zitronensäure zu finden und gewöhnlich von Wein- und Äpfelsäure begleitet. Ihre Darstellung wird fabrikmäßig betrieben; ungefähr 4 gr entsprechen dem Saft einer großen Zitrone. Hager sagt von ihr: „Die Zitronensäure gehört zu den kühlenden, erfrischenden und besonders antiskorbutischen Mitteln, womit sich mit Vorbedacht der Seemann zu versehen pflegt. Der Reisende, der marschierende Soldat nimmt ein kleines Kristallstück, 0,2—0,4—0,6 gr in den Mund, wenn ihn die Sonnenhitze drückt und der Durst ihn quält. Es sollten für diesen Zweck besondere Pastillen angefertigt und dem Soldaten eingehändigt werden. Zu 4—6 gr nebst Zucker im Liter Wasser gelöst, liefert sie ein erfrischendes und besonders durstlöschendes, angenehm säuerliches Getränk, indem sie die Körperwärme mindert und den Herzschlag verlangsamt. Den größeren Gebrauch in der Heilkunst findet sie zu Sättigungen und zur Darstellung des Magnesiumzitrats, Eisenzitrats und anderer Zitate. Außerlich hat man sie zum Verband oder zu Waschungen von Krebsgeschwüren, und zu Einschlungen bei Diphtheritis, Skorbut, auf Sommerprossen angewendet. Ein übermäßiger innerlicher Gebrauch der freien Säure ist der Gesundheit nachteilig und erzeugt Verdauungsstörungen, Schwäche, Anämie; in starken Gaben, 25—30 gr, ist sie ein Gift.“ Aus Kräuterbüchern: „Man macht aus Limonensaft mit Zucker einen Sirup, der dient wieder das Aufstoßen der Galle, hat auch sein Lob in den hitzigen Fiebern. Der frische Saft aus Limonen tötet die Würmer im Leib und ist auch wider den Stein gut.“