

Die Nebenzwiebeln (Knoblauchzehen) sind länglich eiförmig bis lanzettlich, eckig, gebogen. Von bekanntem, scharfen Geschmack und Geruch. Sie enthalten 0,9 Proc. eines ätherischen Oeles.

Der Knoblauch wird in der Regel vom Gärtner geholt, bisweilen aber auch in der Apotheke, dann am besten im Keller mit Sand bedeckt vorrätig gehalten. Einstmals innerlich und äußerlich, sogar als Schutz gegen ansteckende Krankheiten viel benutzt, ist er heute als Arzneimittel veraltet; selten dient er noch, mit Milch oder Wasser abgekocht, zum Klystier gegen Madenwürmer.

Im Trank des Ungarn KOVATZ gegen Wasserscheu ist Knoblauch der Hauptbestandtheil.

**Sirupus Allii.** Syrup of Garlic (U-St.). Frischen Knoblauch, geschnitten und gequetscht 200 g, Essig (6 proc.) 300 ccm lässt man 4 Tage lang stehen, presst ab, zieht nochmals mit 200 ccm Essig aus, vereinigt die Pressflüssigkeiten, filtrirt, löst darin 800 g Zucker und bringt mit Essig auf 1000 ccm.

**Oleum Allii sativi.** Knoblauchöl. Essence d'Ail. Oil of Garlie. Ist das Destillat des Krautes und der Zwiebeln der Knoblauchpflanze, *Allium sativum L.* Es hat gelbe Farbe und unangenehmen, höchst penetranten Knoblauchergeruch. Spec. Gew. 1,046 bis 1,057. Optisch ist es inaktiv.

Knoblauchöl enthält verschiedene Sulfide, besonders  $C_6H_{10}S_2$ , außerdem  $C_6H_{12}S_2$ ,  $C_6H_{10}S_4$  etc., aber kein Allylsulfid. Es wird zum Aromatisiren von Knoblauchwürsten verwendet.

**II. Allium Cepa L.** (Sommerzwiebel.<sup>1)</sup>) Vaterland nicht sicher bekannt, vielleicht Palästina, Turkestan etc., seit langer Zeit in Kultur. Die Zwiebeln:

**Bulbus Cepae.** Die frische Zwiebel. Bolle. Zipolle. — **Oignon** (Gall.) — ist rundlich, etwas platt gedrückt mit scheibenförmiger Achse (Zwiebelkuchen) und etwa 10—12 spiraling daran angeordneten, zusammenschliessenden Niederblättern (Schalen), von denen die äusseren papierdünne und trocken, die inneren fleischig sind. Geruch und Geschmack bekannt. Enthält 0,05 Proc. eines linksdrehenden Oeles.

Sie wird hängend an einem kühlen Orte aufbewahrt. Aus der geriebenen Zwiebel (15 Th., Wasser 60 Th., Weingeist 15 Th., Zucker 150 Th.) kocht man einen Sirupus Cepae; ihr Saft ist ein Bestandtheil der Zwiebelbonbons und dient in der Thierheilkunde bisweilen in Pulvermischungen zur Unterstützung der Wirkung der Asa foetida.

#### Pulvis Equorum viridis.

Rp. Asae foetidae	5,0	Camphorae	1,0
Seminis Foenugraeci	40,0	Fructuum Lauri	10,0
Fructuum Coriandri	5,0	Capitis mortui	5,0
Salis culinaris	40,0	Kalii nitrici	10,0
Pulveris herbarum	90,0	Seminis Nigellae	10,0
		Fructuum Juniperi	10,0

werden mit 20,0 grob geriebener Zwiebel gemischt und durch ein großes Sieb geschlagen.

#### Oleum Allii Cepae. Zwiebelöl. Essence d'Oignon. Oil of Onion. Zwiebelöl.

Wird durch Destillation der ganzen Zwiebelpflanze *Allium Cepa L.* gewonnen. Dunkelbraunes, dünnflüssiges Öl von scharfem, anhaftendem Zwiebelgeruch. Spec. Gew. ca. 1,03. Drehungswinkel (100 mm — Rohr) = — 5°. Zwiebelöl besteht hauptsächlich aus einem Disulfid  $C_6H_{12}S_2$  und anderen schwefelhaltigen Körpern. Allylsulfid ( $C_3H_6S$ ) das nach dem Oel seinen Namen erhielt, ist nach neueren Untersuchungen kein Bestandtheil des Zwiebelöls.

**Oleum Allii ursini.** Bärlauchöl. Ist durch Destillation der ganzen Bärlauchpflanze *Allium ursinum L.* (Liliaceae) erhalten worden. Dunkelbraunes nach Knoblauch riechendes Öl vom spec. Gew. 1,01; besteht fast ausschließlich aus Vinylsulfid ( $C_2H_4S$ ).

**III. Allium Victorialis L.** Heimisch auf den Gebirgen Mitteleuropas, durch das nördl. Asien bis Kamtschatka, China, Japan und im westl. Nordamerika. Länglich rund bis fast cylindrisch, gebogen, die äussern Schuppen netzfaserig.

**Bulbus Victorialis longus.** Allermannsharnisch. Lange Siegwurz. Wilder Alraun. **Alpenknoblauch.** Damit häufig zusammengefordert werden in der Apotheke die runden, ebenfalls netzfaserigen Zwiebeln von *Gladiolus communis L.* „Bulbus Victorialis rotundus“.

<sup>1)</sup> Die Winterzwiebel stammt von *Allium fistulosum L.*, ursprünglich heimisch in Sibirien, deren Zwiebeln früher als *Radix Cepae oblongae* Verwendung fanden.