



Zwiebellauch



Zwiebellauch, *Allium Cepa*, L. [Dodon. Pempt. Ic. 687] mit unten bauchigtem, langem Blumenschafte und rundlichten Blättern; ein häufig gebauetes Kraut mit zweijähriger Wurzel unbekannten Vaterlandes.

Die Wurzelknollen (Zwiebel, *Rad. Cepae*) ist nach zwei Varietäten entweder rundlich zusammengedrückt, äusserlich roth und kleiner, inwendig aus dicken, fleischichten, hellröthlichen Häuten zusammengesetzt, oder blos rundlich, äusserlich weiß, aus ganz weißen, dicken Häuten zusammengesetzt, auch größer und süßer. Beide, oft ohne Unterschied gebrauchte Zwiebelarten sind mit einer im August allmählich dicklicher gewordenen Milch angefüllt, von beißend, süßlichem Geschmacke, und starkem, eigenem, etwas knoblauchartigem Geruche und beim Zerschneiden die Thränen hervorlockendem Dunste. Beim Trocknen verliert sie 7/8 ihres Gewichts und fast alle ihre flüchtigen Theile. Frisch auf die Haut gelegt, besitzt sie rothmachende Eigenschaften. Ihr frischer Saft, den man auch bei einigen Taubhörigkeiten mit Nutzen in die Ohren getropfelt hat, bringt den Blutlauf in Bewegung und ist als harntreibendes und antiskorbutisches Mittel mit Nutzen eingenommen worden. Erstere Tugend haben sie auch als Breiumschlag aufgelegt zuweilen geäussert. Ihre erhitzende und zugleich schleimige Eigenschaft ist vermuthlich Ursache, daß sie unter glühender Asche erweicht (gebraten) und so als Brei auf indolente Geschwülste mit zögernder Entzündung gelegt, einen nicht geringen Ruhm als Eiterung beförderndes Mittel erlangt haben, wozu die Wärme des Umschlags das Ihrige beitragen mag. Ob sie auf kahle Hautstellen frisch eingerieben, den Haarwuchs befördere, ist sehr zweifelhaft.

Gekocht wird weit milder, und dann süßer; sie erzeugt aber viel Blähungen.

