

Ueber vegetabilischen Moschus oder über die nach Moschus riechenden Pflanzen;

von

Dr. X. L a n d e r e r in Athen.

Die nach Moschus riechenden Pflanzen, die wegen dieses ihnen eigenthümlichen Aromas zu den heilkräftigsten Pflanzen gehören dürften, scheinen mir einer besonderen Aufmerksamkeit werth zu sein. Im Allgemeinen ist anzunehmen, dass alle aromatischen Pflanzen der südlichen Klimate weit mehr Aroma enthalten, als in den nördlichen und kalten, wo sich dagegen der Bitterstoff mehr ausbildet. Welcher Unterschied ist nicht zwischen den Kamillen des Orients und denen der nördlichen Zonen; welch ausserordentliches Aroma entwickelt sich nicht in den Blüthen der Linden, die aus Kleinasien und Macedonien zu uns kommen! Unter den nach Moschus riechenden Pflanzen der griechischen Flora erwähne ich: *Lamium moschatum*, *Erodium moschatum*, *Muscari moschatum* (auf Chios).

Alle diese angegebenen Pflanzen besitzen nicht nur im frischen Zustande einen ausserordentlich durchdringenden Moschusgeruch, sondern auch den getrockneten Pflanzen verbleibt er, und mit Recht kann man sich von der innerlichen Anwendung dieser Pflanze einen Nutzen gegen verschiedene Krankheiten versprechen. Einen noch stärkeren Moschusgeruch entwickelt eine Gartenpflanze, die hier im Königlichen Hofgarten cultivirt wird, *Mimulus moschatus*, eine Zierpflanze aus der Familie der *Scrophularineae*. Diese Pflanze besitzt durch die günstigen klimatischen Verhältnisse einen solchen Moschusgeruch, dass man schon in der Entfernung von einigen Schritten denselben gewahr wird; ein Paar Pflanzen sind im Stande, ein grosses Zimmer mit Moschusgeruch zu erfüllen, so dass reizbare Personen, namentlich Damen, oftmals von nervösen Zufällen, besonders *Cephalalgie*,

heimgesucht werden, wenn sie sich diesem Geruche aussetzen.

Dieser vegetabilische Moschus dürfte wohl werth sein, in den Arzneischatz aufgenommen zu werden. Eine mit Schwefeläther bereitete Tinctur zeigte auf Zusatz von Wasser eine solche Entwicklung von Mosehusgeruch, als habe man es mit wirklichem Moschus zu thun. Es that mir leid, dass ich nicht mehrere Versuche mit diesem vegetabilischen Moschus anstellen konnte.

Zu den beliebtesten Pflanzen der Griechen, die sie theils zur Bereitung von verschiedenen Haus-Heilmitteln, theils um ihre Speisen zu würzen und angenehm zu machen häufig verwenden, gehört die gewöhnlich *Thymasi*, d. i. θυμάς, genannte. Sie wird als Reizmittel angewendet und Personen, die an chronischen Schleimflüssen leiden, gebrauchen dagegen sehr concentrirte Absude, wodurch solche oft Jahre lang andauernde Blenorrhöen in kurzer Zeit geheilt wurden. Der Name *Thymos* wurde dieser Pflanze gegeben, ἀπὸ τοῦ θυμοῦ, *quod iis, qui animi deliquium patiuntur, adhibentur*. Da diese Pflanze jedoch auch zum Räuchern der Tempel Anwendung fand, so soll die Etymologie dieses Wortes ἀπὸ τῆς θυμάσεως καὶ τῆς θυῆς abgeleitet sein, und Rhodigenus sagt: „*quod hac veteris in sacris usi sunt*“.

Gleich den alten Hellenen, die ihr Salz mit Thymian abrieben, um dasselbe wohlschmeckend zu machen, und sich aus Salzwasser, Thymian und Essig oder auch mit Wein einen Heiltrank bereiteten, den sie *Thymoxalme* oder *Thymites* nannten — bereitet sich auch der heutige Grieche auf den Bergen diese Thymian-Arzneien, um sich vom Fieber zu heilen. Beginnt der Wein sauer zu werden, so hängt er Thymian in denselben, um ihn vor Säuerung zu schützen, und um davor gesichert zu sein, wäscht er mit Thymian-Absuden seine Weinfässer aus, bevor er den Weinmost hineinfüllt.