

# Popis různých bylin, kořenů a.p.

---

V knize: Libor Dupal; Kniha o medovině (nakl. Maťa, Praha 1997) se uvádějí různé látky vhodné k přichucení a aromatizování medoviny.

Bohužel se ukázalo, že mnoho lidí nemá tušení co je na př. fialkový kořen a nebo kalkánový kořen. Tento opus je snahou zaplnit tuto mezeru ve vědomostech. Údaje převzaty z knihy: ing Karel Andrlík: Drogy (nakl. Jos. Hokr, Praha 1942).

\vov, Skultuna, 980706

---

[badyán](#)

[bez černý - květ](#)

[bez černý - plody](#)

[dymián - nať](#)

[fialkový kořen](#)

[hořec - kořen](#)

[hřebíček](#)

[chmel](#)

[kalkánový kořen](#)

[kardamon](#)

[kmín](#)

[koriandr](#)

[kvasiové dřevo](#)

[muškátový květ](#)

[muškátový oříšek](#)

[nové koření](#)

[pelyněk - nať](#)

[pepř](#)

[puškvorcový kořen](#)

[skořice](#)

[vanilka](#)

[zázvor](#)

[zeměžluč](#)

## Badyán.:

### **Fructus Anisi stellati. Sternanis.**

Badyánik pravý. *Illicium verum*. Tropy.

Badyán tvoří plody podoby hvězdčovitě, které se skládají ze 6 až 11 pukavých mechyřů. V každém je uloženo jedno olejnaté semeno. Plody mají příjemnou anýzovou vůni a nasládlou pálivou chuť. Hlavní jejich součástí jest 4 až 5% silice. Užívá se jich v lékařství jako žaludečního prostředku, do *Species pectorales*, k přípravě likéru a v domácnosti jako koření. Destilací se z nich vyrábí silice badyánová (*Oleum Anisi stellati*), které se hojně užívá v likérnictví a v cukrářství. Mezi plody badyánu bývají někdy přimíšeny jedovaté plody badyaniku posvátného (*Illicium religiosum*), t. zv. plody sikimové. Vyznačují se odlišnou vůni a tenčím, hákovitě zahnutým zobanem. Pravý badyán, vařen se zředěným louhem draselným, barví se krvavě červeně, plody sikimové dávají zbarvení oranžově hnědé. Plody sikimové jsou jedovaté, neboť obsahují jedovatý heteroglykosid sikimianin.



## **Květ bezový.:**



### **Flores Malvae arboreae. Stockrosen.**

Bez černý. Sambucus nigra. Evropa.

Bezový květ se sbírá za jasného počasí, rychle se suší a protírá síty, aby se zbavil stonků. Sušení musí být rychlé, jinak květ hnědne. Za čerstva páchne bezový květ nepříjemně, sušením nabývá příjemné vůně. Chutná nasládle, sliznatě. **O.:** sliz. třísloviny, a něco silice. Jest známým diaphoretikem a součástí ustních vod.

## **Nat' mateřidoušková.:**



### **Herba Serpylli. Feldthymian. Quendelkraut.**

Mateřidouška. Thymus serpyllum. Evropa.

Sbírá se v době květu. Vyznačuje se příjemnou vůní a palčivou chutí. Obsahuje silici, jejíž součástí jsou thymol a karvakrol, které jsou příčinou antiseptických vlastností nati. Kromě toho obsahuje něco hořčiny a třísloviny. V lidové léčbě jest mateřidouška známým žaludečním prostředkem a karminativem. Z čerstvé nati se destiluje silice (Oleum Serpylli), které se používá ve voňavkářství a do různých mazání.

## **Nat' thymiánová.:**

### **Herba Thymu.**

Thymian. Tymián. Thymus vulgaris. Evropa.

Nat' je známým kořením v domácnosti. Má příjemnou vůni a kořenou chuť. **O.:** až 2% silice (Oleum Thymii), jež se destiluje z čerstvé nati. Hlavní součást silice jest thymol, který se ze silice vyrábí. Thymol tvoří průhledné krystaly zvláštní vůně. V lékařství jest výborným prostředkem antiseptickým, hlavně v případech, kde by kyselina karbolová škodila na př. do zubních past a ustních vod. Také se předpisuje proti hlístům. V novější době se thymol vyrábí synteticky.

## **Oddenek kosatcový.**



### **Radix (Rhizoma) Iridis. Vellchenwurz.**

Kosatec florentský. Iris florentina. Již. Evropa (kvete modře). Kosatec německý.

Iris germanica. Evropa (kvete žlutě).

Čerstvy oddenek jest bez vůně a měkký. Sušením nabývá příjemné fialkové vůně a ztvrdne jako kost. Do obchodu přichází zpravidla loupaný. Jest bílé nebo slabě nažloutlé barvy, příjemné vůně, nahořklé chuti. Nejlepší jest bílý, proto se bělí tmavé zboží sířením nebo pospáváním křídou. Oddenek kosatcový obsahuje vedle škrobu a slizu asi 0.2% silice a malé množství pryskyřice. Pěkné kusy se soustruhují a hladí na t. zv. fialkový kořínek pro děti (Radix Iridis pro infantibus), odpadky se melou na fialkový prášek do zubních, zasýpacích prášků a pudrů, nebo se z nich destiluje silice (Oleum Iridis). Tvoří máslovitou hmotu nažloutlé barvy, velmi příjemné fialkové vůně, pro kterou je oblíbena ve voňavkářství.

## **Oddenek galganový.**



### **Radix (Rhizema) Galangae. Galgantwurz.**

Galgan. *Alpinia officinarum*. Čína.

Oddenek, pokrytý zvláštními prstenci, jest barvy červenohnědé, aromatické vůně, palčivé kořenné chuti. **O.:** vedle silice malé množství pryskyřice. Jest známým žaludečním lékem a připravují se z něho žaludeční likéry.

## **Kořen hořcový.**



### **Radix Gentianae. Einzianwurz. (Bitterwurz.)**

Hořec žlutý. *Gentiana lutea*. Jižní Evropa.

Vyznačuje se červenohnědou barvou, fíkovou vůní a s počátku sladkou, později hořkou chutí. **O.:** heteroglykosidy gentiopikrin a gentisin. V lékařství jest žaludečním prostředkem. Jinak se ho používá k přípravě hořkých žaludečních likérů.

## **Hřebíček.**



### **Flores Caryophylli. Gewürznelken.**

Hřebíčkové. *Eugenia caryophyllata*. Tropy.

Jsou to sušená poupata hřebíčkovce. Vyznačují se příjemnou vůní, ostrou, palčivou chutí. Obsahují až 20% silice. Hřebíček jest známým kořením. V lékařství se ho používá jako žaludečního prostředku, do ústních vod, zubních přípravků, nejvíce k destilaci silice (*Oleum Caryophyllorum*). K témuž účelu používá se také stonků a zralých plodů hřebíčkovce. Dobré zboží vypouští silici po stisknutí mezi nehty, vhozeno do vody klesá ke dnu, nebo pluje kolmo. Vyextrahované zboží pluje na vodě ležmo. Silice hřebíčková jest kapalina nahnědlé barvy, příjemné vůně, palčivé chuti. Hlavní její součástí jest eugenol, který se z ní také připravuje. V novější době se eugenol vyrábí také uměle. Silice i eugenolu používá se hojně v parfumerii, přidávají se do zubních přípravků a do žaludečních likérů. Silice, destilovaná ze stonků, jest horší jakosti.

## **Chmel.**



### **Flores Lupuli. Hopfen.**

Chmel. Humulus lupulus. Evropa.

Chmel jsou v podstatě sušené samičí květy chmele. Tvoří malé šištičky, zelenožluté barvy, příjemné vůně, hořké chuti. **O.:** vedle silice žlutý prášek, lupulin, který se dá z květu vyklepati. Hlavní součástí lupulinu jsou pryskyřice a hořčiny. **U.:** v lékařství jako známého diuretica. Chmel je hlavní surovinou při výrobě piva, jemuž dává vůni a nahořklou chuť. Musí být přechováván dobře usušený, v nádobách dobře uzavřených, jinak podléhá zkáze.

## **Plody kardamomu.**



### **Fructus Cardamomi. Kardamomen.**

Kardamom obecný. Elettaria Cardamomum. Tropy.

Kardamomy jsou trojhranné nažloutlé tobolky, v nichž jsou hranatá semínka. Mají kafrovitou, příjemnou vůni a palčivou chuť. **O.:** vedle mastného oleje příjemně vonící silici, která se z nich vyrábí destilací (Oleum Cardamomi). **U.:** v domácnosti jako koření a v lidové léčbě jako žaludeční prostředek.

## **Plody kmínové.**



### **Fructus Carvi. Kümmel.**

Kmín. Carum carvi. Evropa.

Kmín je známé koření, přidávané do pečiva. Obsahuje 3 až 7% silice, která se vyrábí destilací (Oleum Carvi). Kmín je lékem proti nadýmání (Aqua Carvi, Aqua Carminativa). Silice kmínové používá se k přípravě likérů a k parfumování mýdel.

## **Plody koriandrové.**



### **Fructus Coriandri. Koriander.**

Koriandr. Coriandrum sativum. Evropa.

Plody jsou kulaté, čerstvé, mají nepříjemný zápach, který sušením mizí. **O.:** malé množství silice, která se z nich vyrábí destilací (Oleum Coriandri). **U.:** jako koření, v lékařství prostředek proti nadýmání.

## Dřevo kvasiové (hořké).



### **Lignum Quassiae. Bitterholz (Fhegenholz).**

Hořkoň obecná. *Quassia amara*. Jižní Amerika.

Do obchodu přichází zpravidla ve větších kusech nebo již rozřezané. Jest nažloutlé barvy, bez zápachu, velmi hořké chuti. **O.:** hořčinu quassiin. **U.:** jako žaludečního prostředku, k výrobě žaludečních likérů a k přípravě papíru na mouchy. Podobné účinky má kvasiové dřevo jamaiské, *L. Q. jamaicense*, obsahující holřčinu pikrasmin.

## Semeno muškátové (muškátový ořech).



### **Semen Myristicae. Nuces Moschatae. Muskatnuss.**

Macizeň pravá. *Myriatic a fragrans*. Tropy.

Plody muškátové podobají se vlašským ořechům. Odstraní-li se zelené oplodí, zbývá ořech, obalený červeným míškem. Míšek se suší a prodává pod názvem **macis** (nesprávně muškátový květ) jako známé koření. Usušené ořechy se rozbíjejí a semeno skořápky zbavené uvádí se do obchodu pod názvem muškátový ořech. Dobré muškátové ořechy jsou těžké (150—200 kusů na 1 kg), žlutohnědé barvy, příjemné vůně. Na povrchu bývají bělavé od vapenné vody, do níž se namáčejí, aby nebyly napadány hmyzem. Semeno muškátové obsahuje vedle 40% mastného tuku až 10% silice. Lepších druhů se užívá jako koření, horších druhů k lisování muškátového másla (*Butyrum Myristicae*) nebo spolu s míškem dávají destilaci silici (*Oleum Macidis*) Silice se užívá do zubních přípravků, v likérnictví a ve voňavkářství.

## Nové koření.



### **Fructus Pimentae (Amomi). Nelkenpfeffer.**

Myrta všechutná. *Myrtus pimente*. Tropy.

Nové koření či piment jsou nezralé plody usušené na slunci. Mají příjemnou hřebíčkovou vůni a palčivou chuť. **O.:** asi 3% silice. (*Oleum Pimentae*, *O. Amomi*), která se z nich získává destilací. **U.:** jako koření, silice v parfumerii a k přípravě hořkých likérů. Z listů jednoho pimentovníku (*Pimente acris*) destiluje se silice bayova (*Oleum Pimentse acris*, *O. Myrciae*), z níž se připravuje **bay-rum**, známý prostředek k pěstění vlasů.

## **Pelyněk.**



### **Herba Absinthii. Magenkraut. Wermut.**

Pelyněk pravý. *Artemisia absinthium*. Evropa.

Nať pelyňková se sbírá v červenci a srpnu, při čemž se dřevnaté stonky hned odstraňují. Nať, pocházející z rostlin divoce rostoucích, jest lepší než nať z rostlin pěstovaných. Jest šedé barvy, listy jsou jako hedvabné, neboť jsou pokryty jemnými chloupky. Vůně jest příjemná, chuť velice hořká. **O.:** asi 2% silice, tríslovinu a heteroglykosid absinthin. **U.:** žaludeční prostředek, k přípravě hořkých žaludečních lihovin, k aromatisování vína (vermut), v lékařství do žaludečního koření (*Species amaricantes*) a k destilaci silice (*Oleum Absinthii*), již se používá místo nati, hlavně k přípravě známé lihoviny absinthu.

## **Pepř černý.**



### **Fructus Piperis nigrif Pfeifer.**

Pepř obecný. *Piper nigrum*. Tropy.

Nedozrálé plody pepře, na slunci usušené, přicházejí do obchodu jako pepř černý (*Piper nigrum*). Dozrálé plody, delším máčením ve vodě a mnutím zbavené slupek, prodávají se jako pepř bílý (*Piper album*). Obsahují vedle velkého množství škrobu asi 2% silice a až 7% alkaloidu piperinu. Pepř bílý jest jemnější. Pepř má malý význam v lékařství, nejvíce se ho používá jako známého koření. Tytéž látky obsahuje pepř dlouhý (*Piper longum*), který pochází z jiné tropické rostliny. Podoba se plodu jitrocele. Používá se ho k hubení much.

## **Oddenek puškvorcový.**



### **Radix (Rhizoma) Calami. Kalmuswurz.**

Puškvorec. *Acorus calamus*. Evropa.

Oddenek puškvorcový sbírá se na podzim v bažinatých rybnících, zbavuje se korinků a šupin, omývá vodou a suší. Do obchodu přichází buď neloupaný, který tvoří kusy na prst silné s jizvami po listech a kořenech, nebo loupaný, kůry zbavený. Ponevadž silice jest obsažena v siličných nádržkách v kuře, jest oddenek neloupaný účinnější. **O.:** asi 5% silice a hořkou látku akorin. Puškvorce používá se v lékařství i zvěrolékařství jako žaludečního prostředku, k přípravě kloktadel a ústních vod, do žaludečních likérů, v cukrářství k přípravě cukrovaného puškvorce (*Canfectio Calami*), k přípravě tinktury, do *Species amaricantes* a k destilaci silice (*Oleum Calami*). Slilice je nažloutlá, velmi příjemné vůně, ostré pálivé chuti. **U.:** v lékařství, v likérnictví a k parfumování toaletních mýdel.

## **Kůra skořicová.**



### **Cortex Cinnamomi. Zimtrinde.**

Skořicovník. *Cinnamomum. Cina. Ceylon.*

U nás oficielní je skořice ceylonská (*Cortex Cinnamomi ceylanici*). Jest to tenká kůra z mladých kmenů a větví skořicovníku ceylonského. Tvoří rovné a hladké trubice nebo žlábký, světlé žlutohnědé barvy, jemné skořicové vůně a sladké sliznaté chuti. **O.:** asi 5% silice skořicové, třísloviny, něco pryskyřice, cukr a sliz. V lékařství jest známa jako žaludeční lék, jako lék utišující nervy a prostředek k upravování chuti odporých léků. Také v likérnictví se jí používá. Připravují se z ní oficielní tinktury a syroby. Skořice čínská (*Cortex Cinnamomi chinensis* či *Cortex Cinnamomi Cassiae*) pochází ze skořicovníku čínského. Loupe se z větví 5- až 6letých stromů. Jest mnohem tlustší a červenohnědé barvy. Její vůně není tak příjemná jako skořice ceylonské, ač obsahuje tytéž součásti, neboť obsahuje mnohem méně silice. Používá se jí hojně jako koření, z jejich odpadku se destiluje silice (*Oleum Cinnamomi*). Jest to žlutohnědá kapalina silné vůně, kořenné chuti. Její hlavní součást je aldehyd skořicový. Užívá se jí v lékařství jako žaludečního prostředku, do zubních vod, ve voňavkářství a v likérnictví. Silice z kůry ceylonské je jemnější. Pod názvem *Cassia vera* nebo *Cassia lignea* přicházejí do obchodu tlusté kůry starých skořicovníků. **U.:** nejvíce jako koření nebo k destilaci silice. Bílá skořice (*Cortex Canellae albae, Weises Zimt*) je běložluté barvy, skořicové vůně, ostré hořké chuti. Pochází z kanelly bílé (*Winterana Cannella*). Západní Indie. **O.:** silici a hořčinu. **U.:** v lidové léčbě. Skořicové květy, sbírané z různých druhů skořicovníků, podobají se hřebíčku. Obsahují příjemně vonící silice a užívá se jich jako koření nebo v likérnictví.

## **Plody vanilkové.**



### **Fructus Vanillae. Vanille.**

Vanilka. *Vanilla planifolia. Tropy.*

Nezralé tobolky vanilky se spaří buď horkou vodou, nebo se napřed osuší na slunci a potom se plní do vlněných pytlů, v nichž na slunci nebo nad ohněm prodělávají zvláštní druh kvašení. Přitom zhnědnou a nabývají příjemné vůně. Pak se usuší, rovnají se do svazečků po 50 kusech. Jsou černohnědé, pokryty bílými krystalky vanilinu. Mají kořennou chuť a velmi příjemnou vůni. Obsahují vedle malého množství pryskyřice a silice asi 3% vanilinu. Vanilky se používá v lékařství jako žaludečního prostředku, ve voňavkářství k parfumování mýdel a kosmetických přípravků, v domácnosti jako koření. Dříve byla vanilka velmi drahá, dnes, kdy se vanilin vyrábí uměle, její cena značně poklesla. Vanilin jest vanilka, pocházející z vanilky rostoucí divoce. Vanilin vyrábí se uměle z eugenolu. Jsou to bezbarvé krystalky, rozpustné v lihu a silicích. Používá se ho jako náhražky vanilky do pečiva, k přípravě vanilkového cukru a v parfumerii.



## **Oddenek zázvorový.**



### **Radix (Rhizoma) Zingiberla Ingwer.**

Zázvor obecný. *Zingiber officinale*. Čína.

Přichází do obchodu jako loupaný, pololoupaný nebo neloupaný. Loupaný jest barvy bílé nebo nažloutlé, neloupaný je šedý. Vyznačuje se příjemnou vůní a ostře palčivou chutí. **O.:** 45% škrobu, 2% silice a ostře chutnající látku **gingerol**. V domácnosti jest známým kořením, v lékařství prostředkem posilujícím žaludek a přídavkem do zubních přípravků. Známý je zázvor cukrovaný (*Confectio Zingiberis*). Destilací zázvoru vyrábí se silice zázvorová (*Oleum Zingiberis*), používaná v likérnictví a parfumerii. Nejcenější jest zázvor bílý, proto se žluté zboží často bělí sířením nebo chlorovou vodou. Nejznámější obchodní druhy jsou zázvor bengálský, jamaiský a cochinsky.

## **Nať zeměžlučová.**



### **Herba Centaurli. Tausendglidenkraut.**

Zemežluč obecná. *Erythraea centaurium*. Evropa.

Sbírá se v době květu z jednoletých rostlin. Květ jest barvy růžové. Nať jest bez vůně, velmi hořké chuti. **O.:** hořčinu erythrocentaurin, trochu pryskyrice a šťovanu vápenatého. **U.:** v lékařství a v lidové léčbě jako známého žaludečního prostředku, do *Species amaricantes*, k přípravě officinální tinktury a extraktu.