

Die Wurzel, die auch Stickerwurzel (*Rad. Bryoniae*) genannt wird, ist oft dicker als ein Arm. Frisch hat sie einen besondern unangenehmen Geruch, der im Trocknen vergeht; der Geschmack ist bitter und scharf. Von aussen ist sie gelblich, inwendig weiß. Zum Trocknen pflegt man sie in Scheiben zu zerschneiden.

§. 167.

XXII. Mit ganz getrennten Geschlechtern.

I. Mit vier Staubgefäßen.

513. Mistel (*Viscum album*) ist eine das ganze Jahr durch grünende Schmarozerpflanze, die in den Wäldern zwischen den Aesten der Bäume bemerkt wird, von deren Nahrungssäften sie wächst. Die Wurzel derselben dringt nicht nur durch die Rinde, sondern bis ins Holz der Bäume ein. Die Stängel, die holzig sind, und eine gelbbraunliche Rinde haben, theilen sich jedesmal in zwey Zweige, und jeden von diesen wiederum in zwey andere, welches etlichemal so fortgeht, bis jeder letzte Ast an der Spitze zwey lanzenförmige, stumpfe, etwas krumme, fleischige, mit starken Ripben durchzogene, gelbgrünliche Blätter bekommt. Die Blüthen, die keine Blumenkronen, sondern bloß einen aus vier Blättern bestehenden Kelch haben, sind gelblich. Die Frucht ist eine runde, glatte, weiße und schleimichte Beere, und man verfertigt daraus den Vogelleim *). Vor Zeiten

*) Zur Verfertigung des Vogelleims werden die Mistelbeeren in einem Kessel mit Wasser einige Stunden lang gesotz

ten glaubte man, daß diese Pflanze durch die so genannte Misteldrossel ausgesät würde, welche die Beeren sammt den Samen frässe, und letztere nachher unverdauet zwischen die Rinde der Bäume fallen ließe. Diese Meinung aber ist durch Erfahrungen genugsam widerlegt worden. Es werden die Rinde sammt den Blättern (*Viscum f. Lignum Vitæ*) zum arzeneyischen Gebrauche aufgehoben. Frisch hat sie einen ekelhaften Geruch und zusammenziehenden Geschmack, welches beydes im Trocknen beynähe ganz verlohren geht. Da sie auf so sehr verschiedenen Bäumen, von denen sie ihre Nahrung ziehet, wächst, als Fichten, Eichen, Birken, Linden, Weiden, Haselstrauch; so ist es noch unentschieden, ob sie nach Verschiedenheit dieser sich in ihrer Wirkung unterscheidet oder nicht. Dem Eichenmistel (*Viscum quernum*), der auf Eichenbäumen wächst, hat man von jeher den Vorzug gegeben.

514. Brabantische oder Niederländische Myrte (*Myrica Gale*) ist ein Staudengewächse, welches im mitternächlichen Amerika und Europa, besonders in Engelland, Holland, Dännemark und Schweden häufig wächst. Das Kraut (*Herb. Myrti brabanticae*) besteht aus Blättern, die lang

sotten, bis der Leim die erforderliche Dicke hat. Darauf gießt man ihn ins Wasser, legt ihn dann auf ein nasses Brett, und schlägt ihn mit einem Stück Holz so lange, bis er alle Körner hat fahren lassen, und wäscht ihn zuletzt mit frischem Wasser aus. Um ihn besser aufzubehalten, können jedem Punde drey bis vier Loth Serpentin zugeleht werden. Ist es nöthig, so läßt er sich auch mit etwas Veinöhl verdünnen, oder mit Harz verdicken.

lanzenförmig, nach der Spitze zu ein wenig gezähnt, ein bis anderthalb Zoll lang, und auf der unteren Fläche mit gelben harzigen Punkten versehen sind. Sie sind von einem angenehmen gewürzhafteu und starken Geruch, und schmecken ebenfalls gewürzhafteu bitterlich und ein wenig zusammenziehend. Beym Kochen mit Wasser sollen sie eine wachsartige Materie ausgeben.

3. Mit fünf Staubgefäßen.

515. Baumwoll- oder Lorbeerweide (*Salix pentandra*) findet bey uns an nassen Orten statt, und erreicht eine Höhe von funfzehn bis zwanzig Fuß. Seine Zweige sind blutroth, die Blätter eyförmig glatt, sägenartig gezähnt, und die Blattstiele mit vielen Drüsen besetzt. Zwischen den Händen gerieben haben die Blätter einen Lorbeergeruch. Die Rinde dieser Weide (*Cortex Salicis laureae*) soll die Kräfte der Chinarinde äussern. Sie muß nur von den ein- und zweijährigen Zweigen gesammelt werden, und ist dann dünn, biegsam, von außen braun, und von zusammenziehenden, und nicht unangenehmen bitteren Geschmack. Sechszehn Unzen davon geben drey Unzen an wäszligem Extract. Die Rinde der ungleich häufiger vorkommenden Bruch- oder Knackweide (*Salix fragilis*) soll mit der Lorbeerweide vollkommen übereinkommen.

516. Pistazienbaum (*Pistacia vera*) wächst in Persien, Arabien und Syrien wild, und wird in Italien und Sicilien gebauet. Die Früchte haben die Größe und Gestalt der Haselnüsse und einen lederartigen dünnen Ueberzug, unter dem sich eine dicke, weisse, holzige Schale befindet, die einen olasgrünen mit einem rothen Häutchen beskleideten, süßen, fetten und sehr schmackhaften

Kern enthält. Diese Kerne sind die gebräuchlichsten Pistazien, oder Syrische Pimpernisse (Pistaciae), die bloß ihrer grünen Farbe wegen zu den Morfellen genommen werden.

517. Terpentibaum (*Pistacia Therebinthus*) wächst auf der Insel Chio, in Indien, Afrika und wird auch in Spanien, Frankreich und Italien gezogen. Man erhält davon den Syrischen Terpentin (*Therebinthina Cypria, de Cipro, Chia*) der seiner vorzüglichen Güte wegen sehr hoch im Preise steht. Er ist, wenn er aufrichtig ist, dicker und zäher als anderer Terpentin, durchsichtig, sehr wenig gelblich, von einem angenehmen Geruch und ohne alle Schärfe und Bitterkeit. Um ihn zu erhalten verfähret man auf der Insel Chio oder Zypern folgender Gestalt: Man hauet von allen Seiten von oben bis unten in den Baum mit einer Art Löcher ein, die immer drei Zoll weit von einander entfernt sind, und nimmet alle Morgen den Terpentin, welcher herausgeflossen und sich die Nacht über auf steinernen Platten, die man unter den Baum legt, gesammelt und verdickt hat, hinweg, und reiniget ihn, indem man ihn bey der Sonne flüssig macht und durch gestochene Körbe laufen läßt. Er fließet so sparsam, daß vier Bäume, welche sechszig Jahr alt sind, und deren Stamm fünf Fuß im Umfange hat, kaum drittehalb Pfund Terpentin geben. Daher kömmt es auch, daß er so theuer, und gemeinlich mit Benedischem Terpentin verfälschet ist. Mit dem Alter erhärtet er zu einem festen durchsichtigen Harze.

518. Mastichbaum (*Pistacia Lentiscus*) wird auf der Insel Chios oder Scio, in Portugall, Spanien, Frankreich und Italien gefunden. Der vor-

vornehmste Nutzen dieses Baumes besteht in dem daraus fließenden Harz, welches man Mastich (Mastix, Mastiche) nennt, und fast allein von der Insel Chios kömmt. Es besteht aus kleinen Körnern von verschiedener Größe, die trocken, zerbrechlich, halbdurchsichtig im Bruche glatt und glänzend, und zitronengelb sind. Sind reine und unreine Körner mit einander vermischt, so nennt man ihn Mastich in Sorten. Es hat einen besondern nicht unangenehmen Geruch, und einen ähnlichen etwas gewürzhafte Geschmack. Unter den Zähnen wird es zähe, in der Hitze schmilzt es, und auf Kohlen geschüttet verbreitet es einen sehr angenehmen Geruch. In Wasser löst sich davon nichts auflösen. In stärksten Weingeist und ausgepressten Oehlen löset es sich auch selbst im Kochen nicht gänzlich auf, sondern fast der zehnte Theil bleibe unauflöslich zurück; im Terpentindöhl geschieht die Auflösung dagegen um desto leichter. Die zähe weiße Materie, welche bey der Auflösung in Alkohol zurückbleibt, trocknet an der Luft schwer aus, löst sich in ellenlange Fäden ziehen, wird vom Vitrioläther aufgelöst, und hat viele Aehnlichkeit mit dem Federharze. Sie unterscheidet sich aber davon dadurch, daß sie nach dem Schmelzen elastisch bleibt, und die Durchsichtigkeit und Farbe des Mastichs erhält. Dieses Harzes wegen bauet man den Baum auf der Insel Chios aufs sorgfältigste. In Europa giebt er selten Mastich, und in Chios thun dieses auch nicht alle Bäume. Man erhält ihn, indem man bey trockenem Wetter in die Rinde des Stammes und der Aeste Querschnitte macht, wornach er hinausfließt. Diese Kerndre ist so ergiebig, daß die Einwoh-

- ner von Chios dem Türkischen Kaiser jährlich 300000 Pfund davon statt Tribut erlegen. Vor Zeiten war auch das Holz von diesem Baume unter dem Namen Mastichholz (*Lignum Lentiscis*) officinell. Man hat es in Stücken von verschiedener Größe, die eine bleichgelbe Farbe haben, und mit einer braunen runzligen Haut bedeckt sind.
- 519 Hanf (*Cannabis sativa*) wird gebauet, wächst aber auch häufig wild. Sein eigentliches Vaterland ist Japan und Ostindien. Die Blätter haben lange Stiele, und sind in etliche lanzettförmige und sägenartige Blätter getheilt, wovon die mittleren die längsten sind. An der männlichen Pflanze theilt sich der Stängel oben in viele Nebenstängel, welche mit vielen herunterhängenden röthlichen Blumen besetzt sind. An der weiblichen sitzen die Blüthen zwischen den Blättern. Der Samen (*Sem. Cannabis*), der, wie bekannt, ein fettes Oehl (*Oleum Cannabis*) und vielen Schleim enthält, ist officinell.
520. Hopfen (*Humulus Lupulus*) ist zureichend bekannt. Die Blumen der weiblichen Pflanze, die mit Fleiß gebauet wird, und die man überhaupt Hopfen *Strobili* s. *Conis. Flor. Lupuli* zu nennen pflegt, sind officinell. Sie haben einen starken gewürzhaften Geruch, und einen bitteren nicht unangenehmen Geschmack. Die Sprossen (*Turiones Lupuli*) wurden vormals ebenfalls als Arzneimittel angewandt und im Frühjahr gesammelt.

4. Mit sechs Staubgefäßen.

521. Sarsaparille, Saffaparille (*Smilax Sarsaparilla*) wächst im Königreiche Peru, Mexiko und Brasilien auf niedrigen sumpfigen Gegenden nahe

nahe am Gestade des Meeres. Dieses Gewächse umwindet mit seinen Fingers dicken, mit Dornen besetzten Ranken alle nahe stehenden Bäume und Sträucher. Es soll davon die Sarsaparillwurzel (*Rad. Sarsae, Sarsaparillae, Salsaparillae*) herkommen, wiewohl andere sie von einem andern Gewächse (*Smilax aspera*) ableiten. Diese verbreitet sich in die Breite gleich unter der Oberfläche der Erde, und kann daher mit leichter Mühe, nachdem die Erde darüber etwas aufgelockert worden, herausgezogen und gesammelt werden. Die in Apotheken gebräuchliche Wurzel besteht aus einer großen Menge einiger Fuß langen Wurzeln, die bis zur Dicke einer Gansfeder gehen, und aus einem zolldicken Stamme entspringen. Sie sind von aussen braun und runzlich inwendig weiß, und haben kaum einen merklichen Geruch, und einen mehlichten, wenig schleimigen Geschmack. Etwas bitteres habe ich darin nicht bemerken können. Man verschickt die Wurzeln gemeinlich von den feinen Fäserchen gereinigt, und dann sind sie entweder in die Runde zusammengesetzt, welche man runde Sarsaparill (*Sarsaparilla rotunda*) nennt, oder der Länge nach zusammengebunden, die lange Sarsaparill (*Sarsap. longa*) heißt. Bey diesen beyden Sorten machen die besten, längsten, stärksten und am meisten gereinigten Wurzeln die äussersten Ketten aus: das Innere besteht aus kleinen schlechteren Stücken und Abgängen. Man bringt sie auch in Bündeln, welche man lose Sarsaparill (*Sarsap. de Honduras*) nennt, welches die ganze Wurzel mit sammt dem dicken Knollen, woraus die kriechenden Wurzeln hervorkommen, nebst den noch daran befindlichen Fasern ist, die ohne alle Ordnung

in große Stücke zusammengerollt worden. Die runde ist von diesen die theuerste. Die Zeichen der guten Wurzel sind, daß sie nicht zu dünn, sondern ohngefähr von der Dicke einer Schreibfeder, von aussen nicht schwarz sondern hellbraun, inwendig weiß, nicht zerreiblich, oder gar wurmförmig sondern fest sey, und sich der Länge nach gut spalten lasse. Und damit diese Wurzeln sich leichter spalten lassen, ist es am besten, selbige vorher an einen feuchten Ort zu legen: unbillig aber ist es, sie deshalb in Wasser einzuweichen, weil sonst dadurch die wenigen darin befindlichen wirksamen seifenartigen Theile noch der Wurzel entzogen werden. Ueberdem hat Herr Mönch völlig Recht, wenn er das eingeführte Spalten einer so dünnen Wurzel für eine lächerliche Behandlung hält.

322. Chinastrauch (*Smilax China*) wächst in China, Japan, Persien und hin und wieder in Jamaika. Die Wurzel, die unter der Benennung Orientalische China, oder Pockenwurzel (*Rad. Chinae orientalis* s. *ponderosa*) officinell ist, ist gebogen, knosig, holzig, schwer, harzig, und enthält unter einer braunröthlichen Haut ein weißes Mark, das etwas ins Röhliche fällt. Sie hat keinen Geruch, und einen faden Geschmack. Man zieht diese der Occidentalischen oder Amerikanischen Chinawurzel (*Rad. Chinae occidentalis*) vor, die eine dunkler gefärbte Haut und schwammichteres Mark enthält, und ungleich leichter ist*). Diese und die wurmförmigen Wurzeln,

*) Man hält dafür, daß die Occidentalische Chinawurzel von einem andern Strauche (*Smilax Pseudochina*), das in Hispanien, Peru, Brasilien und andern Amerikanischen Ländern wächst, gesamlet wird.

zeln, deren Löcher die Kaufleute, von denen man sie aus der ersten Hand hat, mit rothen Bolaxerden oder einem wohl noch schädlicherem Gemische von Blenglätte auszufüllen pflegen, müssen billig nicht zu Arzeneyen angewandt werden.

5. Mit acht Staubgefäßen.

523. Schwarzer Pappelbaum (*Populus nigra*) wächst an feuchten Orten, und erreicht die Höhe eines Lindenbaums. Seine Blätter haben lange Stiele, sind glatt, fast rund, am Rande ungleich ausgeschweift, sägenartig gezähnt, und endigen sich in eine lange und scharfe Spitze. Oben sind sie glänzendgrün, unten blaßgrün. Die männlichen Blumen stehen in langen Kötzchen. Man braucht von diesem Baume in Apotheken die Knospen oder Knospen, die Pappelknospe (*Gemmae s. Oculi Populi*) genannt werden. Diese sind länglich, gelblichgrün, und bestehen aus Schuppen von verschiedener Größe, die über einander liegen. Sie enthalten einen klebrigen, wohlriechenden, bitteren Saft, und müssen frühe im Frühjahr, nemlich im März und April, ehe noch die Blätter hervorbrechen, und sie am kleinsten sind, gesammelt werden.

6. Mit neun Staubgefäßen.

524. Bingelkraut, Zundskohl (*Mercurialis annua*, Zorn. t. 103. 104.) hat einen ästigen, einen bis anderthalb Fuß hohen Stamm. Die Blätter haben kurze Stiele, sind länglich, schmal, zugespitzt, rauch und am Rande unmerklich gezähnt. Bey der männlichen Pflanze werden die

Blüthen in einer kleinen Aehre quirlförmig bemerkt: bey der weiblichen kommen zwischen den Stängeln und Blättern kurze dünne Stielchen hervor, woran sie sitzen. Bey beyden bemerkt man keine Kronblätter, sondern einen dreyntheiligen Kelch. Das geruchlose und fast unschmackhafte Kraut (*Hb. Mercurialis*) war officinell. Es wächst an schattigen Orten.

7. Mit zwölf Staubgefäßen.

525. Fischkörnerbaum (*Menispermum Cocculus*) wächst in Zeylon, Malabar, Java, Amboina und andern Orten von Indien. Die Früchte davon sind Beeren, und bekommen den Nahmen Fischkörner, Lauskörner, Koffelkörner (*Cocculi Indici, Semen Cocculi*). Sie haben die Größe großer Erbsen, sind grau, runzliche, und enthalten eine niereenförmige runzliche Nuß, die unter einer dünnen Schale einen weissen Kern, der einen höchst bitteren und fast brennenden Geschmack hat, einschließt. Da diese Früchte als Arzneymittel entbehrlich sind, aber dagegen auf mancherley Art gemißbraucht werden können, so ist den Apothekern sowohl als den Materialisten der Preussischen Staaten, sie zu führen, untersagt worden.

8. Mit verwachsenen Staubgefäßen.

526. Wachholder, Raddig (*Juniperus communis*, Zorn. t. 178.) ist bekannt genug. In Apotheken braucht man davon die Beeren und das Holz. Die Beeren (*Baccæ Juniperi*) werden erst im Herbst des zweyten Jahres reif. Sie haben einen

nen angenehmen Geruch und süßen gewürzhaften Geschmack. Zehn Pfund sollen nach etnigen ein bis zwey Loth auch mehr ätherisches Oehl, welches bey uns Krummholzöhl genannt wird, geben. Aus vierzig Pfunden frischen Beeren habe ich nur zwey und ein halb Loth Oehl erhalten. Aus der von der Destillation des Oehls im Destillirgefäße gebliebenen wässrigen Extraction, wird, nachdem sie durchgeseiht worden, durchs Abrauchen die Raddigummes (*Rob. Juniperi*) bereitet. Hievon erhielt ich aus obiger Menge dreyzehn Pfunde. Das Wachholder, oder Raddigholz (*Lignum Juniperi* s. *Cedrinum*), welches sowohl vom Stamm als der Wurzel ausbewahrt wird, und röthlich ist, hat einen angenehmen Geruch, der, wenn es angezündet wird, noch stärker ist. Funfzehn Pfunde davon geben vier Loth ätherisches Oehl welches so dicklich, wie warmgemachter venedischer Terpentin ist.

527. Lycischer Wachholder (*Juniperus Lycia*?) wächst in beyden Arabien und Aethiopien. Es ist noch zweifelhaft, ob das gummichte Harz, das Weyrauch (*Olibanum*, *Gummi Olibani*, *Thus*) genannt wird, von diesem Baume kömmt *). Die Körner, aus denen es besteht, sind in Gestalt und Grösse verschieden. Die meisten sind runde Stücke bis zur Grösse einer Wallnuß, und hängen oft zusammen. Sie sind äusserlich mehlicht, von gelblicher oder röthlicher Farbe, halb durchsichtig, zerbrechlich, von einem angenehmen Geruch, und werden zwischen den Zähnen zähe,

Si 5

wo

*) Nach dem Schwedischen Apothekerbuch wird der Weyrauch vom *Juniperus thurifera* gesammelt.

wobey sie einen eben nicht unangenehmen, bitterlichen und gewürzhafteu Geschmack äussern. Die unreineren Stücke heissen Weyrauch in Sorten. Durchs Reiben mit Wasser giebt es eine milchige Auflösung. Wenn es angezündet ist, brennt es, ohne eben zu schmelzen, mit heller Flamme, und verbreitet den angenehmsten Geruch. In Weingeist wird es ganz aufgelöst. Es wird in beyden Arabien gesammelt, nach Mecca gebracht, von hier nach Kairo geschickt, und von da wird dann der grössste Theil nach Marseille verkauft.

528 Sadebaum, Sevenbaum (*Tuniperus Sabina*) wächst ursprünglich in den Morgenländern: hin und wieder siehet man ihn bey uns in Gärten. Er wird hoch, hat gerade gegen einander überstehende, aufrechte und an den Zweigen fortlaufende, kurze, spizige Blätter, die immer paarweise in einer Scheide eingeschlossen sind. Seine Beeren sind kleiner als die Raddigbeeren und schwarzblau. Das Kraut oder die obersten Spizzen der Zweige (*Hb. Sabinae*) hat einen starken betäubenden Geruch, und einen sehr bitteren und scharfen Geschmack. Aus neun und zwanzig Pfunden Kraut erhielt Herr Dehne achtzehn Loth wesentliches Oehl, und aus zwey und dreyszig Pfunden Holz ohngefähr ein Loth.

529 Eibenbaum, Ibenbaum, Taxusbaum, (*Taxus baccata*) findet in den dicksten finstersten Wäldern in ganz Europa, auch bey uns in Preussen statt. Hin und wieder hat man ihn auch in Gärten. Er wächst sehr langsam, und man siehet ihn deshalb, wenigstens bey uns, nie von beträchtlicher Höhe und Dicke. Er hat das An-

Ansehen einer Tanne. So lange die Zweige jung sind, haben sie eine grüne, nachher eine rothbraune Rinde. Die Blätter stehen dicht, sehen den Tannadeln ähnlich, bleiben den Winter über am Baum, sitzen aber nicht so regelmäßig als bey der Tanne. Sie sind von klebrigem schleimigem Geschmack. Die Blumen zeigen sich im März und April, und die männlichen haben das Ansehen rundlicher Käzchen. Die Früchte sind im September reif, und sind längliche, röhre, saftige Beeren, aus welchen oben der schwarze, eyrunde, längliche Samen mit der Spitze hervorragt. Ein klebriges Fleisch von faulem süßlichten Geschmack erfüllt diese Beeren. Die Samen sind bitter. Ehemals hielt man alle Theile dieses Baums, selbst seinen Schatten, für giftig. Jetzt hat man auswärts Versuche gemacht, die Rinde, Blätter und Beeren (*Cort. Folia, Bacc. Taxi baccati*) als Arzneymittel anzuwenden. Bey uns hat man schon längst hin das Holz als ein bewährtes Mittel gegen die traurigen Folgen des tollen Hundsbisses erkannt, und Gleditsch äusserte zuerst die Vermuthung, daß das in der Maywurmlatwerge vorgeschriebene Ebenholz vielmehr dieses Elbenholz seyn sollte.

530. Brasilianische oder Indianische Grieswurzel (*Cissampelos Pareira*) ist eine perennirende gleich einer Winde in die Höhe kletternde Pflanze, die im südlichen Amerika, und vornehmlich Brasilien einheimisch ist. Die Wurzel (*Rad. Pareirae Bravae*), die durch die Portugiesen aus Brasilien gebracht wird, ist holzig, hat bisweilen die Dicke eines Fingers, auch bisweilen die eines Arms. Von aussen ist sie mit einer runzlichen braunen Rinde bedeckt: inwendig ist sie dunkelgelb.

gelb. Sie hat keinen Geruch, aber einen anfänglich süßen, nachher bitteren Geschmack.

9. Mit verwachsenen Staubbeuteln.

531. Zapfenkraut (*Ruscus Hypoglossum*, Zorn. t. 481.) wächst in Ungarn und Italien. Es ist ein Strauchgewächs, das sich in Äste zertheilt, und dicht mit harten, glänzenden, lanzettförmigen Blättern besetzt ist. Diese Blätter tragen auf der Oberfläche unter einem besonderen Blättchen die Blumen, die keine Kronen, sondern einen sechsblättrigen Kelch haben. Das Kraut (*Ab. Uvulariae*) wird selten mehr gebraucht. Es hat keinen Geruch, aber einen bitteren scharfen Geschmack.

532. Maushorn (*Ruscus aculeatus*, Zorn. t. 448.) wächst in der Schweiz, Frankreich und Italien, und ist dem vorigen sehr ähnlich. Die Wurzel (*Rad. Rusci, Brusci*) besteht aus vielen Fasern, welche die Dicke eines Federkiels haben, weiß, anfänglich süß, und nachher bitter sind.

S. 167.

XXIII. Mit vermengten Geschlechtern.

Bei den Gewächsen dieser Klasse bestehet der wesentliche Unterschied darin, daß sich bey einer Pflanze ausser den Zwitterblumen auch noch entweder männliche oder weibliche oder alle diese drey zugleich befinden. Dieses kann auf drey Arten geschehen, entweder männliche oder weibliche nebst den Zwitterblumen wachsen auf einer und derselben Pflanze; oder man

bey