

## A. Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreich.

*Bindheim's* Beobachtungen und Versuche über einige vegetabil. Nahrungsmittel.

### I. Kräuter; *Herbae.*

I. HERBA CEREFOLII, *Chaerophylli, Chaerophylli*. (*Scandix Cerefolium* L. *Chaerophyllum sativum* bei *Persoon.*) Körbel. *Wächst wild im südlichen Europa.* (*Abb. Blackw. 236. Z. 192. Schk. 73.*)

Das Kraut hat einen angenehmen gewürzhaften Geschmack, und wirkt auf den Urin. Es gehört unter die Ingredienzien der Frühlingsluppen, und wird gewöhnlich mit Milch oder Fleischbrühe gekocht. In der Gegend von Verona ißt man es als Gemüse. *Geoffroy* empfiehlt den ausgepressten Saft in der Wassersucht. Hin und wieder wird er zu Kräutercuren angewendet. An manchen Orten gibt man Körbelsuppen zur Beförderung der Kindbettreinigung und bei heftigen Nachwehen. Vormalis war auch der Saft gegen asthmatische Beschwerden, den chronischen Husten, in der Gelbsucht, besonders aber gegen anfangende Schwindsucht im Gebrauch.

Aqua Cerefolii, Körbelwasser; gelinde reizend und diuretisch.

Extractum Cerefolii; enthält Nitrum, und wirkt dadurch schwach diuretisch.

Succus Cerefolii expressus; mit andern Kräuterläften, besonders bei Hektischen.

Serum lactis cerefoliatum, Körbelmolken; zuweilen mit Vortheil gegen Auszehrun- gen gebraucht.

2. HERBA NASTURTII AQUATICI (*Sisymbrium Nasturtium Bot.*) Brunnenkresse. *Wächst wild in klarem Quellwasser. (Abb. Blackw. 250, Z. 144. Fl. Dan. 690. Plenck 525.)*

Hat einen scharfen bitteren Geschmack, und beißt etwas auf der Zunge. *Boerhaave* und *Wiegleb* haben flüchtige kalische Theile daraus erhalten. Man hat sie aus dieser Ursache wider den Scorbut angewendet. Im gemeinen Leben hält man sie für ein kräftiges Antiscorbuticum. Sie steht aber der Cochlearia und den übrigen sogenannten Plantis antiscorbuticis in Wirksamkeit weit nach. Am meisten leistet sie roh genossen als Salat, mit Endivien, oder auf Butterbrod. Durch das Kochen gehen die flüchtigen Theile verloren.

Succus nasturtii aquatici expressus; entweder allein, oder mit dem Saft von Cerefolium, Beccabunga, Fumaria, Urtica u. a., mit



Selterferwasser, Molken oder bittern Extracten als Frühlingscur gebraucht; gegen Verstopfungen der Eingeweide, in der Schwindfucht u. a.; doch nur selten mit viel Erfolg. [Nur bei nicht zu Schwachen u. bei viel Bewegung im Freien anwendbar.]

3. HERBA NASTURTII HORTENSIS. (*Lepidium sativum* Bot.) Gartenkresse. Ihr Vaterland ist unbekannt. (Abb. Blackw. 23. Z. 16. Schk. 180. Plenck. 514.)

Ein bekanntes Küchengewächs, und unter den Erstlingen des Frühlings. Ihr Geschmack ist etwas scharf und bitter. Sie dient daher gewissermaßen als Gewürz, befördert die Verdauung, und löst den Schleim auf. Lind gebrauchte sie gegen den Scorbut mit gutem Erfolge.

- [4. HERBA ENDIVIAE. (*Cichorium Endivia* Bot. Var.  $\beta$  *crispum* Willd.) Endivie. Wild in Ostindien, in unsern Gärten und Kellern gebaut. (Abb. Blackw. 378. Plenck 587.)

Enthält ein reines angenehmes Bitter. Die innern, durch besondere Cultur gewonnenen, gelben Blätter geben im Winter einen schmackhaften gesunden Sallat und, nach Bedürfnis, einen guten Kräuterfaß.]

5. HERBA PORTULACAE. (*Portulaca oleracea* Bot.) *Portulak*, *Purzelkraut*. Im wärmern Europa wild; aber auch in Sibirien, Indien, America. (Abb. Blackw. 287. Lamarck 402. f. 1.)

Enthält einen wässrigen säuerlichen, dabei etwas salzigen Saft, und wird sehr allgemein zu Suppen, als Sallat und als Zugemüse gebraucht. In zu großer Menge führt sie ab. Man empfahl vormals den ausgepressten Saft in Gallenfiebern, um zu kühlen und den Durst zu stillen. Auch gegen veraltete Geschwüre.

6. FOLIA SPINACIAE. (*Spinacia oleracea* Bot.) *Spinat*. Wächst wild in Spanien. (Abb. Blackw. 49. Lamarck 814)

Der Spinat ist wenig nährend. Bei schwachen Verdauungskräften erregt er leicht Magendrücken, Koliken und Durchfall; verdaulicher wird er durch Macis, Nux moschata u. dgl.

7. HERBA LACTUCAE (*Lactuca sativa* Bot.) *Lactuke*, *Sallat*. Das Vaterland ist unbekannt. (Abb. Blackw. 88.)

Die Lactuke hat von der in ihr enthaltenen Milch den Namen (*Lactiduca*). Es gibt davon in Küchengärten eine Menge Varietäten. — *Lactuca virosa* und *Lactuca Scariola* haben giftige Eigenschaften.



Der Sallat ist ein fades Gericht, wenn man ihn nicht durch andere Kräuter und passende Mittel verbessert. Synochische und Faulfieberkranke müssen die zarten Herzkronen auswählen und gut zerkäuen. Gekocht ist er leichter zu verdauen [?], aber noch fader und für Kranke nicht dienlicher. Bei Neigung zu Koliken und habituellen Diarrhöen muß man ihn meiden.

8. FOLIA ACETOSAE (*Rumex Acetosae*, *Rumex scutatus* Bot.) Sauerampfer. Wild auf Wiesen. (Abb. Blackw. 230. Z. 70. Plenck. 280.)

Ein vorzügliches Küchengewächs. Es enthält eine angenehme Säure und ein wesentliches Salz, welches der Weinsteinäure (*Sal essentielle tartari*) ähnlich ist, und auch als Substitut derselben und des Sauerkleefalzes (*Sal acetosellae*) dienen kann.

Als Nahrungsmittel gebraucht man den Sauerampfer meistens bloß zu Suppen, und um andere Gemüse zu verbessern. Die Franzosen nehmen den ausgepressten und eingedickten Saft als ein Verwahrungsmittel gegen den Scorbut auf Seereisen (*Hunczovsky*).

Radix Acetosae, Sauerampferwurzel; vormals zu Tränken benutzt, ist mit Recht vergessen.

Succus acetosae expressus, zu 1, 2 Unzan, 2 - 3 mal täglich.

9. BRASSICA. (*Brassica oleracea* Bot.)  
Kohl. Wächst wild an Englands Küsten.

[Es gibt sehr viele Varietäten des Kohls, wovon folgende die vorzüglichsten. Alle enthalten ziemlich viel nährende Theile und bekommen bei nicht zu schwachen Verdauungsorganen und in nicht großer Menge mit Fleisch und passendem Gewürz genossen, sehr gut. Im Gegentheile, und wenn sie (wie aus Nachlässigkeit oder Unwissenheit oft geschieht) vor dem Kochen nicht abgebrüht werden, so verursachen sie Blähungen, Koliken, Durchfälle u. a. Uebel.

a) *Brassica capitata alba et rubra*, weißer und rother Kopfkohl. Werden häufig genossen als Gemüse mit Kümmel, Wacholderbeeren und mit andern Kräutern als Salat.

*Brassica fermentata* f. *acidula*, eingemachter Sauerkohl, Sauerkraut. Bekommt durch die Gährung eine reine Säure und viel Geistiges (wird weinartig) und dient, in geringer Menge genossen, selbst bei schwachem, nur nicht zu Säure geneigten, Magen als sehr gutes Nahrungsmittel, vorzüglich, wenn er mit mehlichten Zusätzen, mit Fleisch und sonst gut bereitet wird. — Gegen Scorbut dient er vortreflich als Vorbauungs- und Heilmittel. (*Lind. Trotter.*)

b) *Brassica laciniata* f. *labellica*, Blaukohl, brauner Kohl. Im Winter eine gesunde und schmackhafte Nahrung.



c) *Brassica Sabauda alba et viridis*, weißer und grüner Wirfing oder Savoyerkohl. Beide geben ein gutes wohlchmeckendes Nahrungsmittel ab, erfordern aber eine Vorsichtigere Bereitung, als die vorigen. Sie bedürfen bes. des Abbrühens, und eines guten Fettes: Butter u. feiner Gewürze.

d) *Brassica Botrytis f. cauliflora*, Blumenkohl, Carfiol.

e) *Brassica Italica alba et purpurea f. Brocoli*, der Brocoli oder Ital. Kohl. Beide (d und e) geben ein feines Zugemüse und werden auch in Suppen genossen.]

10. HERBA PETROSELINI. (*Apium Petroselinum Bot.*) Peterfilie. Wächst wild in Sardinien an Quellen. (Abb. Blackw. 172. Plenck. 218.)

Man cultivirt in Küchengärten zwei Species: die eine liefert das bekannte Suppenkraut, die andere die Wurzel. Der Geschmack des Krauts ist aromatisch, erfrischend, und auf der Zunge etwas pikant.

Die Peterfilie besitzt, wie alle junge Kräuter, doch etwas mehr diuretische Eigenschaften, welche aber in medicinischer Absicht bloß benutzt werden gegen Milchgeschwülste in den Brüsten, besonders äußerlich als Cataplasma aufgelegt.

Die Gartenpetersilie wird zuweilen mit der schädlichen wilden Petersilie, oder Hundspetersilie, (*Aethusa Cynapium*) verwechselt. *Mariotte* beschreibt ein paar Fälle, wo in dem einen von dem Genuß der Petersilie ein epileptischer Anfall, und in dem andern ein besonderer Augenfehler entstanden war. Wenn diese Zufälle wirklich bios nach dem Genuß der Petersilie erfolgt sind, so rühren sie wahrscheinlich von der Verwechslung mit der wilden Petersilie her. Es müßte denn eine besondere Idiocykrafie mit im Spiele gewesen sein.

Aqua Petroselini, Petersilienwasser; aus dem Kraute bereitet; ist gelinde diuretisch. Wird als Constituens diuretischer Mixturen und äußerlich gegen Ungeziefer gebraucht.

## II. Wurzeln; Radices.

### II. RADIX PETROSELINI, Petersilienwurzel. (vgl. *Hb. petrosel*)

Sie gehört unter die leicht verdaulichen Nahrungsmittel, ist süßlicht und etwas scharf und gewürzhaft. Sie besitzt gelinde harntreibende Kräfte (*Cohen, Hoffmann*).

12. APIUM. (*Apium graveolens Bot.*) *Sellery Wild in Teutschland und dem südl. Europa; durch Cultur aber verbessert.* (*Abb. Blackw. 443, Z. 464. Schk. 78*)



Man gebraucht das Kraut und die Knollen zu Suppen und als Sallat. Beide wirken gelinde auf den Urin, die Menstruation und die Lochien; auch auf die Genitalien der Männer; bes. roh genossen.

13. RADIX RAPAE. (*Brassica Rapa Bot*)  
die gemeine Rübe. Wächst in Holland  
und England wild.

Es gibt mehrer Arten von Rüben: mit runder und langer Wurzel, von gelber und weißer Farbe, Sie enthalten eine große Menge Stärkemehl, schleimicht süsse und zuckerartige Bestandtheile; daher sind sie sehr nährend und auch leicht verdaulich. Wenn sie etwas lange gekocht werden, blähen sie weniger. Zu den vorzüglichsten Varietäten gehören die Märkischen, die Borgfeldschen, die Teltowerrüben. Die Steckrüben (*Brassica Napobrassica*), der Kohlrabi (*Brassica gongyloides*) sind Varietäten des gemeinen Kohls (vgl. *Brassica*) und enthalten viel Nahrhaftes, besonders erstere.

Das Rübendecoct, oder das Wasser, worin Rüben abgekocht sind, mit Honig vermischt, ist ein gutes Gurgelwasser gegen die Schwämmchen.

Der ausgepresste Saft der Rüben ist schleimicht demulcirend und in manchen Gegenden als Hausmittel gegen das Harnbrennen u. a. Uebel im Gebrauch. *Rosenstein* und *van Swieten* haben ihn gegen Knoten in den Lungen und gegen Heiserkeit angewendet.

14. RADIX PASTINACAE. (*Pastinaca sativa* Bot.) *Pastinakwurzel*. *Wächst wild auf Weiden und zwischen Ruinen; wird häufig in Gärten cultivirt.* (Abb. Blackw. 379. Z. 568. Schk. 76. Plenck 227.)

Ist sehr nahrhaft, aber sehr schwer verdaulich und vielen Personen, ihrer widerlichen Süßigkeit wegen, sehr unangenehm. Zuweilen ist sie mit der Schierlingwurzel verwechselt und dadurch in den Ruf gekommen, daß sie eine giftige Eigenschaft annehme durch langes Liegen in der Erde oder im Keller.

Der Saft der Pastinakwurzel löst außerhalb des menschlichen Körpers den Blasenstein auf. Man kann daher in diätetischer Hinsicht die Wurzeln Personen empfehlen, welche mit dem Stein behaftet sind; aber man darf nur nicht zu viel darauf rechnen.

15. RADIX DAUCI (*sativi*). (*Daucus Carota* Bot. *Var. sativa*). *Gelbe Wurzel, Möhre, Carotte. Auf Wiesen und Feldern wild.* (Abb. Blackw. 546. Z. 471. Schk. 61.)

Es gibt zwei Hauptarten von gelben Wurzeln, die hellgelbe, ganz spindelförmig auslaufende, und die orangefarbene, über dem dünnen Schwanz abgestumpfte, gemeinhin sogenannte Karotte. Die hellgelbe ist süßser, und die orangefar-



bene etwas gewürzhalt, angenehmer und verdaulicher. Wenn man sie einkocht, erhält man einen honigartigen Saft, durch die Gährung und Destillation einen Branntwein. (*Forster* in *Gren's Journal der Physik* II. B. S. 163.).

Die rohen Wurzeln besitzen, nüchtern genossen, etwas Wurmtreibendes.

Der ausgepresste Saft, oder das Decoct mit Rosenhonig ist ein gutes Mittel gegen Schwämmchen. Man hat es auch während der Salivation in Blattern und wider die Heiserkeit angewendet, wo schleimichte Decocte oder Aufgüsse gewöhnlich von Nutzen sind. Auch Steinkranken ist es dienlich (*Lobb*).

Die Samen (*Semina Dauci sylvestris*) besitzen Aroma und etwas Diuretisches.

Roob Dauci, der eingedickte Carottenfaß, [Enthält etwas scharfes und laxirt gelinde. Wo diese Eigenschaften nicht im Wege stehen, kann er in der Armenpraxis zuweilen ein brauchbares Surrogat der Syrupe, besonders als Zusatz zu Salzmixturen, als Constituens von Electuarien u. s. w. werden. Schade, daß er so oft kupferhaltig ist!]

Cataplasma Dauci, zum Verbande unreiner Geschwüre, besonders des offenen Krebses, und großer Verbrennungen. Er wird aus geriebenen Karotten bereitet.

16. RADIX BETAE RVERAE. (*Beta vulg. Bot.*) *Rothe Rübe, rother Mangold.*  
*Wild im südl. Europa. (Abb. Blackw. 235.)*

Die Wurzel ist sehr saftreich, und liefert nach *Marggraf's* Versuchen ein süßes Salz. Der weiße oder Römische Mangold (*Beta Cicla, Sicla, Sicula*) ist nicht sehr verschieden. Man gebraucht die eingemachte Wurzel als Sallat im Winter, und das Kraut beider Arten als Kobl oder Gemüse. *Den Succ. rec. expr. und Pulv. herbae* braucht man als kräftige Niesemittel. Eine Varietät, *Beta altissima Beckm.*, die Runkelrübe, ist durch Gewinnung des Zuckers berühmt geworden.

17. RADIX SISARI. (*Sium Sifarum Bot.*)  
*Zuckerwurzcl. Wild in China. (Abb. Blackw. 514.)*

Hat einen süßlich aromatischen Geschmack, und enthält viel Zucker. *Marggraf* erhielt aus jedem Pfunde drei Drachmen. Sie gibt eine gute leicht verdauliche und nahrhafte Speise. Man gebraucht sie frisch als Obst; öfter in Suppen, als Gemüse, mit Butter gebraten.

18. RADIX SCORZONERAE. (*Scorzonera hispanica und Sc. humilis Bot.*) *Scorzonere.* *Wild auf Wiesen und in Küchengärten. (Abb. Blackw. 406. Z. 405. Plenck 592.)*



Sie enthält salzlicht schleimichte Theile, und wird zu Tisanen oder als Gemüse gebraucht. Schwächlichen Personen verursacht sie leicht Blähungen.

Getrocknet und geröstet wird die Scorzonewurzel als ein Substitut des Caffees hin und wieder benutzt.

19. RADIX TRAGOPOGI s. BARBA HIRCI. (*Tragopogon pratense Bot.*) Haferwurzel, Bocksbart; Wild auf Wiesen. (Abb. Lamarck 646. f. 2. Z. 179. Plenck 589.)

Enthält einen süßlich milchichten Saft; gibt eine leichte Nahrung und ist brauchbar als Gemüse.

20 TURIONES ASPARAGI. (*Asparagus officinalis Bot.*) Spargel. Stammt aus Sibirien; [?] seit den Zeiten des Kaisers Tiberius in Gärten cultivirt. (Abb. Blackw. 332)

Er gehört unter die leicht verdaulichen und unschädlichen Nahrungsmittel, treibt den Harn, gibt ihm einen übeln Geruch und, wie man beobachtet hat, zuweilen auch eine schwarze Farbe. Deshalb hat man den Spargel als ein Säfte auflösendes Mittel angesehen. *Schulze* sah Blutharinen darnach erfolgen. *Boerhaave* widerrieth den Genuß deselben Personen, die zum Blutspeien geneigt sind. *Ehrhard* beobachtete, daß die Haemorrhoiden stärker darnach flossen. *Van*



*Swieten* sahe bei Podagriften die Anfälle darauf heftiger werden. Auch die monatliche Reinigung hat man darnach häufiger werden sehen. Doch haben Gefunde nichts vom mässigen Genuße desselben zu fürchten.

21. RADIX CICHOREI. (*Cichoreum Intybus Bot.*) Zichorie, Wegwart, Hindläuft. Wild an Wegen. (Abb. Blackw. 183. Z, 37. Schk. 216. Plenck 586.)

Die wilde Pflanze besitzt viel mehr Bitterkeit, als die cultivirte. Man gebraucht die frischen Wurzeln in Suppen und Tränken. *Van Swieten* empfahl sie zu Tisänen in der Gelbsucht. Sie wird sehr leicht holzicht, und sollte überhaupt zu Tisänen und Tränken nicht verordnet werden. Das junge Kraut genießt man als Sallat, wie Endivien.

Ungleich allgemeiner gebraucht man die Cichorienwurzel als ein Substitut des Caffees. Durch das Trocknen und Rösten bekommt sie die gefährliche Eigenschaft, sich von selbst zu entzünden, besonders, wenn sie zu frisch und noch feucht verpackt wird.

Syrupus de Cichoreo cum Rheo Ph. Wirtemb. Für junge Kinder zur Abführung, zu Dr. j - iij., nach Erfoderniß mit etwas Tinct. rhei aqu. — Wird durch Syr. rhei vollkommen ersetzt.



22. RADIX RAPHANI HORTENSIS. (*Raphanus sativus Bot.*) Rettig, Radies. Wild in China. (Abb. Blackw. 81. Plencz 513.)

Man cultivirt dreierlei Arten von Radiesen: weisse, schwarze und röthliche. Alle enthalten eine flüchtige Schärfe; daher reizen sie den Magen, befördern die Verdauung und lösen den Schleim. Für Personen, welche an Schleim leiden, sind die Radiese ein gutes Desert. Ausserdem gegen mancherlei Beschwerden, welche von Anhäufung des Schleims unterhalten werden: gegen die schleimichte Engbrüstigkeit, die Heiserkeit von Schleim u. Schlafheit, u. s. w.

23. RADIX ARMORACIAE, RAPHANI RUSTICANI, (*Cochlearia Armoracia Bot.*) Meerrettig. Wild an sumpfigten Oertern. (Abb. Blackw. 515. Z. 457. Plencz 513.)

Der Meerrettig bekommt nach Verschiedenheit des Erdreichs einen herben, bitteren, oder süßlichen Geschmack. Er enthält flüchtige kalische Theile, und ist viel reizender, als der Rettig. Man gebraucht ihn mit Nutzen bei Verschleimungen des Magens und um die Verdauung zu befördern. An manchen Orten infundirt man die Wurzel mit Bier, und bereitet so ein antiscorbutisches und urintreibendes Getränk. Auch mit Wein als Carminativ und Magenmittel. Mit Wasser und Zucker als Brustmittel gegen die Heiserkeit. Mit Milch. Der Essig mildert die Schärfe des rohen Meerrettigs. —



[Etwas Meerrettigsaft sichert die Milch lange vor dem Gerinnen.

*Cataplasma armoraciae*, Meerrettigpflaster; geriebener Meerrettig mit Essig und etwas Sauerteig, auch wohl mit Senf, wirkt wie Senfpflaster und fast noch stärker. Man gebraucht es ganz wie letzteres, besonders gegen rheumatische Schmerzen, z. B. gegen rheumatische Zahnschmerzen hinter die Ohren, an den Hals, an die innere Seite des Oberarms, auf die Handwurzel oder auch unmittelbar an das Zahnfleisch gelegt. — Auch reizenden Fußbädern kann man geriebenen Meerrettig, wie Senfpulver, zufetzen. Er muß aber erst beim Einsetzen der Füße hinzugehan werden, weil er im heißen Wasser unwirksam wird.

*Acetum armoraciae*, Meerrettigessig, durch Digestion des Essigs mit geriebenem Meerrettig bereitet. Als Waschmittel gegen Sommerprossen, od. besser, mit einem Läppchen aufgelegt. Auch als Zusatz zu Senf- und Meerrettigpflastern.

*Aqua armoraciae* ist fast wirksamer, als *Aqua cochleariae* gegen Scorbut zu Mundwässern. Ersetzbar durch *Succ. armorac. rec. expr.*

*Syrupus raphani rusticani* Ph. Lond. (Rec. Rad. Raph. recent. Unc. j. Aqu. ferv. Unc. jv. macera per. ij. hor.; zur Colatur wird doppelt so viel an Gewicht Zucker zugesetzt). Gegen Heiserkeit von gehinderter Secretion des Mucus.



*Spiritus raphani compositus* Ph. Lond.  
(*Rec. Raph. rustic. Cort. aurant. ana Lib. ij. Cochleariae rec. Lib. jv. Nuc. moschat. Unc. j. Spir. vin. ten. Cong. ij.*) Gegen den Scorbut zu Dr. ij.  
— *Unc. Is.* Auch statt *Spirit. cochl.*

Hierher gehören noch: die Laucharten, die Schallotten, das Schlangenglauch, der Porro, die Zwiebeln, u. a. m.

### III. Knollichte Wurzeln, *Rad. tuberosae.*

24. *RADIX SOLANI TUBEROSI, PYRA TERRAE,*  
(*Solanum tuberosum Bot.*) Kartoffeln, Grundbirnen. Stammen ursprünglich aus Chili und gedeihen unter allen Himmelsstrichen. (*Abb. Blackw. 523. a. und b.*)

Der erste Schriftsteller, der ihrer erwähnt, ist *Peter Martyr* im Jahr 1493. Es gibt davon mehre bekannte Abarten. Sie enthalten viel Kleber und *Amylum*. [Nach *Einhof* enthalten sie keinen Kleber.]

Außer den Getraidearten sind wenige Gewächse von so allgemeinem Nutzen. Sie haben drei vorzügliche Eigenschaften: sie sind stark nährend, wohlschmeckend und wohlfeil. Dadurch werden sie, besonders für arme Leute, jetzt unentbehrlich. Allein, eben deshalb wird nicht leicht mit einem



Nahrungsmittel größerer Mißbrauch getrieben, als mit diesem: Sie sind an sich eine leicht verdauliche und gesunde Speise; nur durch das Uebermaß werden sie, wie jedes andere Nahrungsmittel, schädlich. Ich halte es für übertrieben, was im Journal für Deutschland v. J. 1786. von den Revolutionen in Krankheiten und von der größern Mortalität, welche die Kartoffeln veranlassen sollen, gesagt ist.

Man hat hin und wieder beobachtet, daß einige Arten von frühzeitigen Kartoffeln nach dem Genuß allerlei schädliche Zufälle verursachen. Dies geschieht aber nicht von allen, und es scheint mehr von einer Ausartung herzurühren. Man kann sich dagegen sichern, wenn man sie vor dem Kochen einige Zeit lang in Wasser einweicht, oder während des Kochens einige male mit frischem Wasser übergießt. Es ist zwar ein allgemeines, aber gewiß irriges Vorurtheil, daß die jungen, oder, wie man sagt unreifen Kartoffeln ungesund sind. Wir genießen ja fast alle Vegetabilien im Sommer unreif. Eigentlich werden auch nicht die Kartoffeln, sondern bloß ihre Samen reif. [Letzteres ist wol nicht im Ernst gemeint, und in Betreff des erstern ist es doch wohl möglich, daß die sogenannten unreifen, oder in der kräftigsten Entwicklung begriffenen Wurzelknollen einer *Solanumart* unter gewissen Umständen, z. B. bei der Cultur in einem fetten dumpfigen Boden, ungewöhnlich viel Narkotisches enthielten. Eini-



ge Kartoffeln legen auch ihre Knollen mehr an der Oberfläche der Erde an, so daß dieselben größtentheils grün, und dabei vielleicht narkotisch werden.]

Die rohen Kartoffeln sind ein gutes Mittel wider den Scorbut. *Blane* und *Gillespie* (Auserl. Abhandl. für prakt. Aerzte B. XII.) ließen bei hohem Grade von Scorbut täglich einige rohe Kartoffeln essen, und die Kranken wurden in kurzem wieder hergestellt. Die gequetschten rohen Kartoffeln sind eins der besten Hausmittel gegen Verbrennungen, oft frisch aufgelegt.

Die Kartoffelblätter hält man gewöhnlich für betäubend, weil das Geschlecht zum *Solanum*-Geschlecht gehört; allein bis jetzt sind noch keine eigentliche Versuche damit angestellt. Wenigstens hat dies auf die Frucht in den gewöhnlichen Fällen keinen Einfluß.

[Der Kartoffelsago (*Amylum solani tuberosi granulatum*) ist ein sehr schmackhaftes und brauchbares Surrogat des wahren Sago, und es gilt durchaus nicht von ihm, was nur zu oft von den meisten gepriesenen Stellvertretern: daß sie höchstens als Nothbehelf dienen. Da er viel schneller gar wird, als der eigentliche Sago, so kann man ihn besonders auf Reisen und in ähnlichen Fällen brauchen, um mit kochendem Wasser und einer Suppentafel schnell eine angenehme und nahrhafte Suppe zu bereiten.

Auch Branntwein u. a. Bedürfnisse werden jetzt mit Vortheil aus Kartoffeln bereitet.

25. POMA TERRAE, (*Helianthus tuberosus* Bot.) Erdäpfel, Taupinambours. Wild in Südamerica; im Elsass und in Lothringen häufig in Gärten gebaut. (Abb. Jacq. Hort. 161.

Enthalten viel Kleber und Amylum und etwas Adstringens. Sie sind sehr schmackhaft und werden im nordöstlichen Frankreich häufig als Zuzemüse und in Fleischsuppen genossen.

(Trüffeln. — Morcheln.)

IV. Früchte: *Obst; Fructus horaei.*

Gz. Gottlieb Richter, de salubritate fructuum horaeorum.

[Die säuerlichen Sommerfrüchte (Fructus horaei, καρποι ἄραιοι) enthalten neben dem Pflanzenschleim, mehre Pflanzen Säuren: Essigsäure, Weinsäure, Citronensäure, Aepfelsäure u. s. w., und dienen sehr gut als kühlende, durststillende, etwas nährende Mittel. Bei schwachen Verdauungswerkzeugen entstehen danach leicht Blähungen, Leibschmerzen und Durchfälle,

Boerhaave, van Swieten, Spielmann suchten und — fanden darin eine Seife, welche



besonders geschickt sein sollte, die durch die Sommerhitze verdickten Säfte wieder aufzulösen!]

26. BACCÆ FRAGARIÆ, FRUCTUS FRAGORUM,  
FRAGA. (*Fragaria vesca* Bot.) Erd-  
beeren. Wild in Wäldern, (Abb. Blackw.  
77.)

Die wilden Erdbeeren haben ein stärkeres Aroma, und einen mehr weinartigen Geschmack, als die Gartenerdbeeren. Ueberhaupt sind sie eine angenehme, kühlende und erfrischende Frucht. Man empfiehlt sie vorzüglich Steinkranken und Podagriften. Auch in der eiternden Lungensucht sind sie sehr zuträglich; müssen aber dann ohne Zusatz von Wein oder Gewürzen gebraucht werden. Genießt man zu viel davon, so entstehen leicht Diarrhöen. *Linne* gebrauchte sie selbst mit grosser Erleichterung beim Podagra. Doch kann man sich nicht immer darauf verlassen. Sie verschaffen bloß einige Erleichterung, insofern sie das Fieber mildern. Bei dem Genuß hat man beobachtet, daß der Weinstein an den Zähnen aufgelöst wird.

Manche Menschen bekommen nach dem Genuß der Erdbeeren allerlei Ausschläge und andere Zufälle. *Gruener* sahe ein Nesselfieber danach entstehen. Vielleicht rühren diese Zufälle von den Unreinigkeiten, den Insecteneiern, oder dem Speichel von Thieren, welche zwischen den Erdbeeren leben, und ähnlichen Ursachen her, ohne daß die Frucht daran Schuld ist. Frauen, welche zu



Magen säure geneigt sind, bekommen darnach leicht saures Aufstoßen und Sodbrennen.

Die Erdbeerblätter werden an manchen Orten als ein Substitut des Thees gebraucht.

Aqua fragorum; aus reifen Erdbeeren destillirt. Es ist angenehm und kommt mit dem Himbeerwasser überein.

Syrupus fragorum; aus den reifen Erdbeeren mit Zucker. Selten gebraucht wie Syr. rub. Id.

27. BACCÆ RUBI IDÆI. (*Rubus Idæus* Bot.) Himbeeren. In Hecken und Wäldern wild. (Abb. Blackw. 289. Z. 472. Plenck 407.)

Mit rothen, weißen und gelben Früchten. Sie sind überaus angenehm; nur schade, daß sie oft so voll Würmer sind. Sie gehören ebenfalls unter die kühlenden Fruchtarten. — Sie veranlassen ebenfalls zuweilen Ausschläge.

Aqua Rubi Idæi. Himbeerwasser; es schmeckt und riecht angenehm und wird gewöhnlich zu Tränken und Mixturen genommen.

Syrupus Rubi Idæi, Himbeerfaß; ebenfalls sehr angenehm und wohlgeschmeckend; häufig wird es gebraucht als Zusatz zu Mixturen, besonders zu salzigen und sauren. Es verbessert den ekelhaften Geschmack der Manna recht gut. Man kann aus diesem Syrup mit Wasser ein angeneh-



mes Getränk bereiten, zur Abwechslung in Krankheiten.

**Acetum Rubi Idaei**, Himbeereffig; wird durch die Maceration der Frucht mit Essig bereitet. Man mischt ihn ebenfalls unter die Getränke, um diesen einen angenehmen Geschmack zu geben. Er ist noch wohlschmeckender und stärker kühlend, als der Himbeersyrup.

**Gelatina Rubi Idaei**, Himbeergelée, für Kranke und Reconvalescenten.

28. **BACCAE MORI.** (*Morus nigra* Bot.)  
*Maulbeeren.* Wild in Italien. Die Römer brachten sie aus Persien. (Abb. Blackw. 126. Z. 173. Happe 528.)

Mit schwarzen und weissen Früchten. Reif sind sie angenehm säuerlich. In zu grosser Menge genossen, erregen sie, wie alle säuerlichen Früchte, Durchfall.

**Rob Mororum**; wird durch **Rob Ribium**, **Ceraforum**, **Rubi Idaei** u. a. entbehrlich.

29. **BACCAE MYRTILLORUM.** (*Vaccinium Myrtillus* Bot.) *Bickbeere, Heidelbeere.* In Wäldern. (Abb. Blackw. 463. Z. 81. Plenck 295.)

Die frischen Beeren sind gelinde adstringierend. Man hat sie daher gegen habituelle Diarrhöen em-

pfohlen. Sie werden noch wirksamer, wenn man sie mit rothem Wein essen läßt. Dies darf aber nicht zu oft geschehen. Zuweilen sind scorbutische Geschwüre im Munde nach dem Genuß derselben vergangen. Die getrockneten Beeren sind stärker adstringirend. Man gebraucht sie zu Suppen statt der Kirschen.

Außer diesen werden die Heidelbeeren gewöhnlich von Weinhändlern zur Verfertigung des ordinären rothen Weins, oder zum Färben des Weins angewendet.

Syrupus Myrtilorum. Ist gelinde adstringirend.

30. BACCAE VITIS IDAEAE. (*Vaccinium Vitis idaea* Bot.) Preusselbere, rothe Heidelbeere. In Wäldern am Harz, in der Schweiz u. s. w., in sumpfigten Gegenden. (Abb. Z. 87. Plenck 299.)

Schmecken säuerlich herbe. Man genießt sie deswegen nicht roh, sondern mit Zucker eingemacht. Man kann auch einen Wein und Essig daraus bereiten.

31. BACCAE BERBERIS. (*Berberis vulgaris* Bot.) Berberize, Sauerbeere. In Wäldern und Hecken. (Abb. Blackw. 185. Z. 86. Schk. 99. Hayne I, 41.)

Es gibt zwei Varietäten dieser Staude: mit rothen Beeren und mit weissen. Die Beeren



enthalten unter allen Pflanzen die meiste Säure, und diese hat mit der Citronensäure viel Aehnlichkeit. Durch den Zusatz von Zucker wird die Säure sehr gemildert, und man macht dann angenehme Confituren daraus. Die getrockneten Beeren gebraucht man zu Suppen. An einigen Orten brennt man auch Branntwein daraus.

Syrupus berberum. Unter Tisanen und Mixturen. Zum Punsch (*Wieglob Handb. der Chemie II. Th. S. 48.*)

Rob Berberum; zur Erfrischung für Fieberkranke.

Rotulae, Trochisci Berberum. Ph. W. Man läßt Zucker mit dem Saft tränken und in kleine Kuchen formen. Sie sind ein sehr angenehmes Durst stillendes Mittel.

32. BACCÆ RIBIUM RUBRORUM, RIBESIA RUBRA. (*Ribes rubrum Bot.*) Rothe Johannisbeere. Wild an den Alpen. (*Abb. Blackw. 285. Z. 78. Pleuck 145.*)

Die rothen Johannisbeeren enthalten mehr Säure, die weissen oft etwas Aroma. Die frischen Beeren, wenn sie recht reif werden, sind angenehm säuerlich und kühlend; nur die Haut und Kerne sind schwer verdaulich. Sie sind besonders in inflammatorischen Zufällen schätzbar, um die Hitze und den Durst zu stillen.

Durch die Gährung bereitet man ein sehr angenehmes Getränk daraus, den Johannisbeerwein.

Syrupus Ribium oder Ribefiorum; ein sehr angenehmer Syrup, um die Mixturen wohl-schmeckender zu machen, zumal die Salzmixturen, und die Vitriolssäure.

Rob Ribium, Gelatina ribium, Johannisbeergelé; aus dem ansgepressten Saft der Frucht mit Zucker zur Dicke eines Muses gekocht. Man gebraucht sie wie den Syrup zu Tifanen, oder unter Getränke gemischt. Man kann auch Kranke davon Theelöffelweise nehmen lassen, um den Durst zu löschen. In leichten Entzündungen des Schlundes; gegen die Schwämmchen und kleine Geschwüre im Munde.

33. BACCAE RIBIUM NIGRORUM, RIBESIA NIGRA. (*Ribes nigrum Bot.*) Schwarze Johannisbeere, Gichtbeere. (Abb. Blackw. 285. Z. 305. Plenck 147.)

Die Blätter sind etwas zusammenziehend; man hat sie daher vormals zu adstringirenden Gurgelwässern empfohlen.

Rob Ribium nigrorum; das Mus von schwarzen Johannisbeeren wird ebenfalls zu Gurgelwässern in der Bräune verordnet. Zur Linderung in Halschäden.

34. GROSSULARIA, BACCAE GROSSULARIAE. (*Ribes Grossularia Bot.*) Stachelbeeren,



Nach vielen Varietäten. Alle enthalten viel Pflanzenschleim und die größern Abarten eine angenehme Säure. [Sehr zuckerhaltig. Sollten auf Wein und Brantwein benutzt werden.]

35. UVAE. (*Vitis vinifera* Bot.) Weintrauben; Weinbeeren. (Abb. Blackw. 153. Z. 276. Happe 337. Plenck 144.)

Es gibt sehr viele Abarten von diesem Gewächs: mit rothen, weissen oder grünen Beeren. Unter diesen sind die Spanischen Trauben vorzüglich groß und delicat. Die reifen Trauben sind kühlend. Sie führen gelinde ab, wenn man sie in großer Menge genießt. Die meisten Menschen vertragen sie besser, als die übrigen Obstarten. In Weinländern gebraucht man sie statt einer Brunnencur, namentlich in Auszehrungskrankheiten. Die äußere Haut und die Kerne sind schwer verdaulich. *De Haen*, *Monro* und *Zimmermann* (von der Ruhr unter dem Volke) fanden die Trauben und den Most gegen die Ruhr [mit synochischem Character?] sehr wirksam. Man darf sie aber niemals allgemein in dieser Krankheit anwenden. Auch in Entzündungs- und faulichten Krankheiten überhaupt kann man sie roh oder gekocht genießen lassen.

Die Rosinen (*Uvae paffae*, *Passulae majores*), sind getrocknete Weinbeeren und kommen vorzüglich aus Spanien. Die Korinthen

(*Paffulae minores*) kommen von den Griechischen Inseln von der Varietät *Vitis apyrena* Bot. (Abb. Plenck 145.).

Mustum, Most; der ausgepresste Saft der Weintrauben vor der Gährung. Er besitzt nicht die Eigenschaften des Weins, sondern kühlt, wie ein bloßer säuerlicher Pflanzenaft.

Wein, Weineffig, siehe unten.

36. FRUCTUS CYNOSBATI. (*Rosa canina* Bot.) wilde Hanbutten, Hagebutten. Wild in den Hecken. (Abb. Blackw. 8. Z. 324. Plenck 404.)

Die cultivirte Hanbutte, Rosenapfel, von *Rosa villosa* Bot., wird doppelt so groß, als die wilde, oft noch größer. Die Frucht ist nicht sehr angenehm wegen der harten Rinde, und der kleinen Härchen, welche um die Saamen liegen. Man genießt sie gekocht oder eingemacht, mit Zucker und Gewürz, oder in Suppen mit Wein u. s. w.

Conferva Fructuum Cynosbati Ph. Lond. (Rec. Cynosb. Libr. j. Sacch. pur. Unc. iij.) ist angenehm, kühlend und durststillend.

Rob Cynosbati, Rosenäpfelgélée; aus der eingekochten Frucht bereitet.



37. FRUCTUS MESPII. (*Mespilus germanica* Bot.) *Mispel*. Wild im südlichen Europa, England, Frankreich, Deutschland. (Abb. Blackw. 154).

Die Frucht ist herb-sauer und zusammenziehend. Sie kann nicht eher genossen werden, als bis sie gefroren ist. Durch den Frost bekommt sie einen weinfäuerlichen Geschmack.

38. MALUM CITRI. (*Citrus medica* Bot.) *Citrone*. Aus Asien, Persien und bes. aus Medien; jetzt auch gleichsam einheimisch in Italien, im südlichen Frankreich, in Westindien, Portugal und Spanien. (Abb. Blackw. 361. Plenck 579.)

Der Baum trägt das ganze Jahr Blüten und Früchte zugleich, welche man in Gewächshäusern und im Zimmer zur Reife bringen kann. Es gibt davon mehre Varietäten, verschieden nach der Größe der Frucht und dem äußern Ansehen. Eine gute Citrone muß vielen Saft und wenig weißes Fleisch haben. Je reifer die Citronen sind, desto saurer werden sie.

Der Citronensaft besteht, wie der Saft anderer saurer Früchte, aus der eigenen Citronensäure, Weinsäure, Essigsäure u. s. w. Man kann ihn am besten concentriren, wenn man ihn gefrieren läßt. Vorher aber muß der Saft eine Zeitlang ruhig stehen, bis die schleimichten darin schwimmenden Theile zu Boden sinken; sonst wird die Säure nicht hinreichend concentrirt.

Der Saft ist 1) in allen hitzigen Krankheiten ein vortreffliches kühlendes Mittel; mit Zucker oder als Limonade gebraucht.

2) In Faulfiebern. *Wright* empfiehlt Citronensaft mit Kochsalz in faulichten Krankheiten aller Art. (Transact. of the American. Philos. Soc. T. II.). Beyde Mittel werden, wenn sie verbunden sind, kräftiger. *Trampel* empfiehlt das salzhaltige Pyrmonter Wasser mit Citronensäure zu eben dem Endzweck.

3) Wider den Scorbut und scorbutische Beschwerden überhaupt.

4) In Wechselfiebern. Man hat mit einer Vermischung von Citronensaft und einer halben Tasse Caffée, nüchtern getrunken, das Fieber geheilt.

5) Gegen Gallenzufälle, um den gallichten Stoff im Magen zu corrigiren, gegen die gallichte Ruhr, die Gelbsucht (*Bisset med. Essays and Obs.*).

6) Gegen narkotische Gifte. Sie schwächt die Wirkung des Opiums, wie alle vegetabilische Säuren. — Bei vielen Fleischspeisen und besonders Fischen, wenn sie nicht recht frisch sind, auch bei dem Genuß giftiger Schwämme, dient sie als Corrector, und in der Oekonomie zu mancherlei sehr angenehmen Zubereitungen.

Syrupus Citri e toto Ph. W.; aus der ganzen Citrone mit Zucker digerirt. Ist entbehrlich.



**Syrupus acetositis Citri.** Syr. Limonis Succ. Ph. Lond. (Rec. Succ. Limon. Libr. j. Sacch. purif. Libr. ij.). Wie Syr. berber., rub. Id. u. ähnl. von Manchen häufig gebraucht.

**Syr. Corticum Citri.** Ph. W.; aus der gelben Schale mit Wein digerirt, und Zucker zugesetzt. Selten wie Syr. cort. aurant. gebraucht.

**Elaeofaccharum Citri.** Man läßt die gelbe Citronenschale zerreiben und mit fein gepulvertem Zucker mischen; dann über Feuer gelinde trocknen und verschiedene male den Saft von 10 oder 12 frischen Citronen darüber tröpfeln. [Gewöhnlich bereitet man das Elaeofacch. Citri, indem man große Stücke Zucker an frischen Citronen reibt und so oft abkratzt, als die Oberfläche mit dem gelben ölichten Wesen imprägnirt ist. Doch ist der Zusatz von Citronensaft immer sehr zweckmäfsig, weil ohne diesen das Oel leicht Kopfwch verursacht] Als Zusatz zu übel-schmeckenden Arzneien, statt des gemeinen Zuckers.

**Pulvis Limonadae, Limonadenpulver;** auf ähnliche Art bereitet.

**Essentia Limonum; Oleum de Cedro** Ph. L.; **Ol. bergamottae; Limonade;** **Punsch; Citronat.**

Der inspissirte Citronensaft ist das sogenannte **Sal citri.**

39. LIMONIA. (*Citrus medica* Var.  $\beta$ . *Limonia* Bot.) Limonie. Wächst, wo die Citrone. (Abb. Blackw. 362.)

Die Limonie ist kleiner und länglicher, als die Citrone, hat eine dünnere Schale, und ein viel saftigeres und stärker gefäueretes Fleisch. Die Anwendung ist, wie die der Citrone.

40. MALUM od. POMUM AURANTIORUM. (*Citrus Aurantium* Bot.) Pomeranze, bittere Orange. Wild im Orient, im südlichen Europa, von vorzüglicher Güte auf Curacao. (Abb. Blackw. 349. Z. 496. Plenck 579.)

Es gibt davon viele Varietäten: einige von süßem, andere von saurem, und noch andere von süßlich-saurem Geschmack. Der Saft der sauren Pomeranzen wird als Citronensaft gebraucht; er ist aber viel angenehmer und nicht so scharf. Er mildert die Hitze in Fiebern, ist durststillend, widersteht der Fäulnis, und ist auch gegen den Scorbut wirksam.

41. MALUM SINICUM. (*Citrus sinensis* Bot.) Die Apfelsine. Wild als Strauch in China. (Abb. Ferrarii *Hesperides* t. 433.)

Die Frucht enthält einen angenehmen, säuerlich-süßen, weinhaften Saft. Sie ist vortrefflich in hitzigen Krankheiten, in Auszehrungen, in der



Schwindfucht u. a. Wenn man zu viel davon auf einmal genießt, wird sie durch die starke Erkältung nachtheilig.

42. POMA. (*Pyrus Malus Bot.*) Aepfel.  
*Wild in Wäldern.*

Es gibt viele Abarten von Aepfeln. In Ansehung des Geschmacks unterscheiden sie sich in zwei Hauptarten, in süße und säuerliche Aepfel. Die säuerlichen sind am angenehmsten. Ueberhaupt sind die Aepfel ein sehr gesundes Obst. Bei schwachem Magen erregen sie leicht Blähungen, und bekommen dann gekocht am besten, mit einem Zusatz von Zimmt, Anis.

Man macht aus Aepfeln sowohl frisch, als wenn sie getrocknet worden, mancherlei Zubereitungen in der Oekonomie. Durch die Gährung bereitet man in verschiedenen Gegenden Teutschlands, am Rhein, vorzüglich aber in England, den Aepfelwein (Cyder), ein angenehmes kühlendes Getränk in den Sommermonaten. — Die gebratenen Aepfel, worin man ein Stück Zucker zererschmelzen läßt, sind bei dem Husten und der Heiserkeit der Kinder von Erkältung, lindernd und schmeidigend.

Man kann auch aus getrockneten Aepfelschnitten, worauf kochend Wasser gegossen wird, einen wohlfeilen und angenehmen Trank in Krankheiten zubereiten.

Unguent. ad labia *Rosensteinii*, aus Aepfelbrei, ungesalzener Butter, Wachs und Rosinen gekocht; gegen Sprödigkeit der Lippen und Hände.

43. PYRA. (*Pyrus communis* Bot.) Birnen.

Auch von dieser Obstart gibt es viele Varietäten. *Krünitz* (oecon. Encyklopaed., Art. Birne) rechnet allein 107 Arten. Diese lassen sich indessen unter die beiden Hauptklassen von Sommerbirnen und Winterbirnen bringen. Alle Birnarten enthalten kleine Steinchen, und nach der Menge derselben und des Saftes ist ihre Güte sehr verschieden. Sie sind ein gesundes und erfrischendes Obst. Doch verursachen sie leicht Blähungen und Durchfälle bei schwachen Verdauungswerkzeugen. Man gebraucht die Birnen sowohl frisch als getrocknet vielfältig in der Oekonomie. In England bereitet man daraus ebenfalls durch die Gährung einen Wein (Perry), welcher dem Champagnerwein ziemlich ähnlich ist. — Auch Branntwein läßt sich daraus bereiten.

44. FRUCTUS CYDONIORUM. (*Pyrus Cydonia* Bot.) Die Quitte. *Wild in Creta, Cydonz, an der Donau.* (Abb. *Blackw.* 137. Z. 306 *Flenck* 396.)

Es gibt Quittenäpfel und Quittenbirnen; die letzten sind am vorzüglichsten. Die rohe Frucht ist ungenießbar, hart, und von herbem zusammen-



ziehenden Geschmack. Durch das Kochen verliert sie das herbe Wesen, und ist dann etwas schleimig und adstringirend. Der Geruch der Quitten ist sehr stark und nimmt den Kopf ein.

*Mucilago Seminum Cydoniorum*; wird durch warmes Wasser aus dem Saamen ausgezogen und als Constituens von Collyrien, Haemorrhoidal-sälbchen u. s. w. gebraucht; als Vehikel von Fl. zinci, Zinc. sulphuric., Sacch. sat., Camphor. etc.

*Syrupus Cydoniorum*, ist entbehrlich.

*Pulpa (Panis, Miva) Cydoniorum*, aus Quitten mit Zucker zu einem Mus gekocht.

45 CERASA RUBRA ACIDA. (*Prunus Cerasus Bot.*) Kirschen. Ihr Vaterland ist wahrscheinlich Asien. (Abb. Blackw. 449.)

Man hat eine Menge von Varietäten, welche durch die Cultur gezogen werden. Unter diesen sind die säuerlichen Kirschenarten vorzüglich kühlend und durststillend, nur erregen sie leicht Durchfälle. Sie enthalten dieselben Säuren, wie der Citronensaft u. a. saure Früchte, nur in andern Verhältnissen. *Van Swieten* empfahl in chronischen Krankheiten, gegen Verstopfungen im Unterleibe, wider die Hypochondrie, und sogar wider die Dysenterie eine Kirschencur, welche darin bestand, daß er Kranke des Morgens nüchtern eine Portion roher oder gekochter Kirschen essen liefs. Die ro-

hen Kirschen blähen leicht und verursachen Durchfälle.

Zum ökonomischen Gebrauch macht man eine Menge von Zubereitungen aus den Kirschen. Unter diesen sind die Kirschsuppen aus frischen oder getrockneten Kirschen, mit Sago und etwas Wein oder Citronensaft, für Kranke sehr erfrischend und angenehm.

Man kann nicht genug vor der übeln Gewohnheit mancher Kinder, selbst Erwachsener, warnen, die Kirschkerne mit zu verschlucken. Es gibt traurige Beispiele, daß einige Kerne in den Gedärmen hängen geblieben sind, und Verstopfung und Verengerung der Gedärme, eine Reihe von Zufällen, und in der Folge Darmentzündung verursacht haben.

*Aqua Ceraforum, Kirschwasser;* wird aus allen Arten von Kirschen bereitet, und bekommt sein Wirkames und Angenehmes von den Kernen. Man kann auch aus bittern Mandeln oder aus Pfirsichblättern ein Wasser destilliren, welches mit dem ächten Kirschwasser völlig übereinkommt (*Mönch* Arzneimittellehre). Das ächte Kirschwasser ist ganz unschuldig [?], und wird als ein gewöhnliches destillirtes Wasser zur Abwechslung gebraucht.

*Syrupus Ceraforum;* ein wohlschmeckender säuerlicher Saft. Man gebraucht ihn zu Salzmixturen, Außerdem kann man ihn als Tisane



mit Wasser vermischet, theelöffelweise nehmen lassen, um den Durst zu stillen.

Rob Ceraforum, Kirschgelée, wie Rob rubi Idaei.

Spiritus Ceraforum. Die Kirschen werden mit Branntwein infundirt,

Auf eben die Art wird auch der Kirschwein bereitet.

46. CERASA NIGRA DULCIA, (*Prunus avium* Bot.) *Große schwarze Waldkirsche, Wild in waldichten Gegenden. (Abb. Blackw. 423. Plenck 377.)*

Diese Kirschenart hat einen vorzüglich großen Kern, daher ist sie die beste zur Destillation des Kirschwassers.

47. ACACIA NOSTRAS Pharmac. (*Prunus spinosa* Bot.) *Schlehe, Schwarzdorn. Wächst überall in Europa wild. (Abb. Blackw. 464 Z. 4. Schk. 132)*

Die Schlehen - Blüthen haben ein scharfes abführendes Harz, und werden als Hausmittel zu Frühlingscuren bei Kindern, oft zum großen Nachtheil derselben, gebraucht. Alle andern Zubereitungen aus den Schlehen, den Schlehenwein ausgenommen, sind entbehrlich.

48. PRUNA. (*Prunus domestica* Bot) Pflaumen, Zwetschen Wild im südlichen Europa, Frankreich, Italien. (Abb. Blackw. 305. Z. 493.)

Die Pflaumen gehören unter die säuerlich-süßsen Obstarten. Es gibt eine große Menge von Varietäten, verschieden an Größe und Farbe. Sie gehen leicht in Gährung, und verursachen, wenn man zu viel davon genießt, Blähungen und Durchfälle. Man hat sie daher für schädlich gehalten, und besonders die gelben Pflaumen, wie noch jetzt in manchen Gegenden, im Verdacht gehabt, daß sie die Ruhr erzeugten. (Hannes von der Unschuld des Obstes in der Dysenterie.) Allerdings wird aber zuweilen übermäßiger Genuß derselben, besonders unreifer oder befallener Pflaumen, Gelegenheitsursache der Ruhr u. a. Durchfälle.

In der Oekonomie gebraucht man die getrockneten oder gebackenen Pflaumen als eine Speise für Kranke, oder zu Pflaumensuppen. In beiden Formen befördern sie den Stuhlgang.

Das Pflaumenmus, Pulpa prunorum, hat eben diese Eigenschaft. Es ist daher im Electuario lenitivo enthalten, und wird selbst zur Verfälschung der Pulpa Tamarindorum angewendet.

Die Prunellen (*Pruna Brignolentia*, *Brignola*, *Prunellae*, *Pruneola*), sind eine besonders wohl-schmeckende Pflaumenart aus dem südlichen Frankreich. Andere gute Varietäten sind *Pruna cera*,



gelbe oder Katharinenpflaumen; *Pruna pertigona*, schwarze oder Spanische Pflaumen; *Pruna praecocia*, Frübpfraumen, Fludern.

49. ARMENIACA. (*Prunus armeniaca* L. *Armeniaca vulg.* bei Persoon.) Die Aprikose. Ist zuerst aus Armenien und Epidrus nach Rom gebracht, und jetzt im südlichen Europa einheimisch. (Abb. Blackw. 281.)

Es gibt viele Varietäten davon. Das Fleisch von allen Aprikosen ist etwas mehlicht und fasericht, und der Saft gährt ungemein geschwind.

Die Aprikosenkerne gebraucht man zur Destillation des Ratafia.

50. PERSICA, MALUM PERSICUM. (*Amygdalus Persica* Bot.) Pfirsich, Pfirsche. Aus Persien. (Abb. Blackw. 101.)

Es gibt sehr viele Sorten von Pfirschen. Alle diese theilen die Franzosen in drei Hauptklassen: 1) Pêches, (*Nuciperficae*), Pfirschen, wo sich das Fleisch vom Stein löst. 2) Pavies, die sich nicht vom Stein lösen. 3) Nectarines, Brugnons, nackte Pfirschen, mit glatter Haut. — Gute Pfirschen müssen eine feine dünne Haut haben, ohne viele Wolle, und sich leicht vom Kerne trennen. Das Fleisch muß fest sein, fasericht, vollsaftig, und auf der Zunge bald zerfließen. Das

Gegentheil ist ein Kennzeichen schlechter Pfirschen. Wenn sie recht reif sind, gehören sie unter die gesundesten Obstsorten. Genießt man zu viel davon, so verursachen sie Kälte im Magen, Bauchgrimmen und Durchfall.

Die Blüten der Pfirschen haben nach *Coste* und *Willemet* (von einigen inländischen Arzneimitteln, welcher man sich statt der ausländischen bedienen könnte.) eine gelinde abführende Kraft. Auch die Pfirsichblätter leisten die Wirkung der Senneblätter; haben aber zugleich ein flüchtiges Narcoticum, wie die Kirschlorbeerblätter. In manchen Gegenden läßt man die Milch mit Pfirsichblättern aufkochen, um den Geschmack zu verbessern; wodurch jedoch schon gefährliche Zufälle von Vergiftung entstanden.

*Syrupus florum Perficorum*; aus den Blüten mit Wasser infundirt, und mit Zucker eingekocht. Man gibt ihn zu abführenden Mixturen, oder kleinen Kindern theelöffelweise. Er erregt oft zugleich Erbrechen, und ist ganz entbehrlich.

51. AMYGDALAE DULCES, AMARAE. (*Amygdalus communis* Bot.) Süsse und bittere Mandeln. Im südöstlichen Europa. (Abb. *Blackw.* 105. *Z.* 501. *Schk.* 131. *Plenck* 385.)

Man unterscheidet von den süßen Mandeln zwei Hauptsorten: die dünnschalichten oder Krackmandeln, *Amygdalae fragiles*, und die hart-



fchalichten. Wir erhalten sie blofs getrocknet. Gute Mandeln müffen eine hellbraune, zarte und glatte Haut haben, nicht löchericht oder wurmfichig, und im Bruch nicht gelb oder fleckicht fein, fondern weifs und glänzend, und von füfsem, angenehmen Gefchmack.

Die Mandeln enthalten ein gelbes unguinofes Oel, welches die Hälfte ihrer Schwere beträgt. Sie find daher ſchwer zu verdauen und verurfachen leicht Magendrücken und Blähungen. Die Haut der Mandeln enthält eine Schärfe, welche Reiz zum Huften und Sodbrennen verurfacht, wenn ſie nicht abgezogen wird.

Man bereitet eine Menge von Backwerken und Confituren aus Mandeln, welche ſich am beſten für Gefunde ſchicken. Für abgezehrte Kranke kann man aus Mandeln gute nährende Suppen bereiten: indem man die zerſtofsenen Mandeln mit Kälberfüßen zur Brühe kochen, oder ſtatt deſſen mit Milch und dem Gelben von einigen Eiern abkochen läßt.

Die rohen Mandeln werden auch zum Abreiben des Jalappenharzes, des Kampfers u. ähnl. Subſtanzen gebraucht, um das Zusammenkleben und um Leibſchmerzen zu verhüten.

Die bittern Mandeln enthalten ein mildes Oel und Blaufäure, welche unter die ſtärkſten Gifte des Pflanzenreichs gehört (*Dolz neue Verſuche*

*Arnemann's Mat. med. v. Kraus.*



mit einigen Pflanzengiften). Das Gift wird aus dem Residuo, welches nach dem Auspressen des Oels zurückbleibt, gewonnen; steckt also vorzüglich in der braunen Haut. Es kommt mit dem Kirschlorbeergift sehr überein und tödtet, indem es das Empfindungsvermögen schnell zerstört.

Der fast allgemeine Glaube, daß die bittern Mandeln die Trunkenheit verhüteten, ist ungegründet. Ihre bittern Bestandtheile wirken als Stimulus für den Magen; daher befördern sie den Appetit und lösen den Schleim. Viele Personen essen aus diesem Grunde des Morgens nüchtern einige bittere Mandeln ohne Schaden. In großer Menge werden sie unsicher. Die Backwerke von bittern Mandeln sind unschädlich, weil das Gift durch die Hitze verflüchtigt wird.

Emullio amygdalarum, die Mandelmilch; aus Mandeln mit Wasser abgerieben. Eine Unze Mandeln gibt mit einem Pfunde Wasser eine schmackhafte Emulsion. Statt des gemeinen Wassers kann man Himbeerwasser, Kirschwasser, Pomeranzenblüthwasser, oder ein ähnliches wohl-schmeckendes Wasser nehmen. Gewöhnlich setzt man auch einige Drachmen Sem. papav. albi und etwas Syrup. simplex zu.

Die Mandelmilch ist nahrhaft, demulcirend und kühlend. Man macht davon Anwendung: 1) in auszehrenden Krankheiten, um gelinde zu nähren und den hektischen Puls zu dämpfen. Für Personen, welche stillen, ist sie ein gutes Getränk,



um die Milch zu vermehren. Nur muß man Acht haben, daß sie nicht zu sehr erkaltet und Durchfälle erregt.

2) In Krankheiten der Harnwege, bei Steinbeschwerden, dem Harnbrennen, der Entzündung der Harnwege von Spanischen Fliegen. Im letzten Falle mit Kampher. Auch bei heftigen Trippern.

3) Bei Vergiftung mit mineralischen Giften, um zu kühlen und einzuwickeln; mit Gummi Arab.

4) In hitzigen Fiebern, um zu kühlen; meistens mit Nitrum Dr. j - iij, auf das Pfund Mandelmilch. Gegen Schlaflosigkeit, als kühlendes Mittel.

5) Auch als Vehikel für andre Arzneimittel, z. B. Kampher, Salmiak u. a.

In der Wärme gährt die Mandelmilch binnen 30 - 40 Stunden und wird sauer.

Syrupus emullivus, aus Mandeln mit Wasser und Zucker abgerieben. Man kann aus diesem Syrup, mit Wasser auf leichte Art eine Emulsion verfertigen. Er ist ebenfalls nährend und demulcirend.

Oleum amygdalarum (expressum).

Pasta amygdalarum.

52. PISTACIAE. (*Pistacia vera* Bot.) *Pistacien*. Wild in Persien, Syrien, Arabien; jetzt in Italien gebaut. (Abb. Blackw. 461. Z, 589, Lamarck 118. Happe 415.)

Blafsgrüne, süsse, etwas fettige Kerne. Blofs als Zusatz zu Magenmorfellen gebraucht. Sie sind oft ranzig und verderben.

Hierher gehören auch die Hafelnüsse und ähnliche ölicht - schleimichte Kerne.

\* \* \*

53. CUCUMERES, (*Cucumis fativus* Bot.) *Gurken*. Ihr Vaterland scheint Asien zu sein. (Abb. Blackw. 4.)

Wir geniessen die Früchte gewöhnlich unreif. Der frische ausgepresste Gurkenfaft ist wässericht und enthält einigen Schleim. Man empfiehlt ihn als kühlendes Mittel, welches den Umlauf des Bluts und den hektischen Puls mäfsigt, in abzehrenden Fiebern, in der Schwindfucht, Lungenfucht, gegen das Blutspeien u. a. Man läfst die Gurken auch roh, in Scheiben essen.

Die gekochten Gurken werden als Zugemüse genossen, und sind leicht verdaulich; doch wenig nährend. Die eingemachten Gurken erhitzen und befördern den Schweiß, wegen des Gewürzes und des Essigs, womit sie zubereitet werden.



54. MELONES, von *Cucumis Melo* Bot.)  
 Melonen. Wild im Calmückenlande, in  
 der Levante, Ukraine. (Abb. Blachw. 329.)

Es gibt eine Menge von Varietäten, unter denen die Kantalupe die vorzüglichste ist, und sich durch ein festeres, gewürzhafteres Fleisch auszeichnet. Die Melonen überhaupt enthalten einen süßlicht-wässrichten, etwas gewürzhaften Saft. Sie sind daher sehr stark kühlend, und erregen leicht Schmerzen im Leibe und Durchfälle. Man empfiehlt sie ebenfalls in Fiebern, um zu kühlen, und in Schwindfuchten, um den schnellen Puls, die Wälzung und fliegende Hitze zu mildern.

*V. Hülsenfrüchte, Schotenfrüchte, Legumina.*

[Die Hülsenfrüchte geben nach dem Grade ihrer Reife ganz verschiedene Nahrungsmittel. Die sehr jungen Hülsenfrüchte, welche meistens auch mit den Schoten genossen werden können, sind eine leicht verdauliche, ziemlich nahrhafte, erfrischende, auch den meisten Kranken und Genesenden sehr dienliche Speise. Die völlig reifen Samen dieser Gewächse enthalten zwar sehr viel nährende Theile; sind aber schwer verdaulich und blähen stark. Sie dürfen selbst von Gesunden nur in geringer Menge genossen werden. Häufiger, als geschieht, sollte man sie mit leichten, weniger nährenden Gemüsen, mit Karotten u. s. w. verbind-

den. — Wiederholte Beobachtungen haben gezeigt, daß oft die beste Eiterung durch eine Mahlzeit von gelben Erbsen, trocknen Bohnen oder Linfen schnell verdorben wird.]

55. PISA. (von *Pisum sativum* Bot.) Erbsen. (Abb. Blackw. 83. Lamarck. 633.)

Die jungen zarten und frischen Erbsen gehören unter die gefunden und leicht verdaulichen Speisen. Die alten getrockneten Erbsen enthalten mehlicht - schleimichte Bestandtheile mit vielen erdigen Theilen untermischt, und liefern daher eine schwere Nahrung. Mit Wasser gerieben geben sie eine Art Pflanzenmilch. In manchen Gegenden bereitet man aus dem Mehl derselben Brod und mancherlei andere Speisen. Es ist aber ein festes schweres Brod von bitterm Geschmack.

56. PHASEOLI. (von *Phaseolus vulgaris* Bot.) Vicebohnen, Türkische Bohnen; Schwertbohnen; Perlbohnen. Wild in Ostindien.

Die jungen grünen Schoten sind leicht verdaulich und nährend. Die reifen Saamen enthalten viel Luft und blähen stärker, als die Erbsen.

57. FABAE. (*Vicia Faba* Bot.) Große Bohnen, Saubohnen. Wild in Persien. (Abb. Blackw. 19.)



Die Bohnen enthalten ein schleimichtes Wesen, und sind ebenfalls stark blähend. Die Hulsen, selbst der jungen Bohnen, sind hart, schwer verdaulich und wenig schmackhaft.

Das Bohnenmehl (*Farina fabarum*) wird äußerlich zu erweichenden Umschlägen angewendet.

[Die Feldbohnen, eine Varietät mit kleineren Saamen, haben reif mehr Bitteres, als die Gartenbohnen, und werden in manchen Gegenden von der ärmeren Volksklasse als ein ziemlich schmackhaftes Surrogat des Kaffees benützt. — Eben diesen Kaffee gebrauchen jene Leute, stark concentrirt, oft mit merklichem Nutzen gegen oedematose Geschwülste, besonders nach Wechselfiebern und nach acuten Exanthenen.

58. LENTES. (*Ervum Lens B.*) *Linfen.*  
*Wird zwischen dem Getraide und häufig gebaut.*

Werden blofs trocken, zur Abwechfelung mit andern Wintergemüfen, genossen. Wegen ihrer Kleinheit werden sie oft unzerkäu't verschluckt, und sind dann durchaus unverdaulich. Kindern sollte man sie nie geben.]

**VI. Mehlichte Saamen, Getraidearten,  
Korn, Körnerfrüchte; Grana ce-  
realia.**

Baumann, *üb. die Brodfrüchte; im allg. Anz. d. D.*  
1817. Nr. 122.

[In den Getraidearten sind die nährenden Pflanzentheile: Kleber, Amylum und Schleim in besonders grosser Menge, oft sehr rein und concentrirt, enthalten. Zugleich findet sich darin mehr oder weniger Acre, bes. im Roggen und Gersten, wodurch die Verdaulichkeit jener Nährstoffe befördert wird.

Durch Kochen (Backen und dergl.) und verschiedene Grade der Gährung werden die nährenden Bestandtheile der Körnerfrüchte mehr aufgeschlossen und für den Menschen angenehmer und verdaulicher gemacht. Selbst Körner fressende, gar nicht verwöhnte, Thiere ziehen das Brod dem rohen Korne vor und gedeihen schneller dabei.

Am häufigsten werden die Körnerfrüchte, ganz oder als Mehl gekocht oder gebacken, verpeifet und geben, mässig genossen, bei kräftigen Verdauungsorganen und bei mässiger Bewegung im Freien eine sehr leichte und gesunde Nahrung. Unter entgegengesetzten Umständen aber verursachen sie zunächst Ueberfüllung, Trägheit und Schwäche des Darmcanals, und hierauf eine nachtheilige Uebernahrung des Schleimgewebes, bei Kindern vorzüglich auch der Drüsen, Aufgedun-



senheit und Leukophlegmasie des ganzen Körpers, Anlage zu Wasserfuchten, chronischen Exanthenen und Geschwüren, und eine eigene Schwerfälligkeit aller Geistes- und Neryenthätigkeit. Ganze Gegenden, wo die Menschen ausschließlich von inspiden Mehlspeisen leben, geben auffallende Beweise des eben Gefagten. Wer demnach bei sitzender Lebensart den Genuß der Mehlspeisen nicht vermeiden kann, der muß diese wenigstens durch passende Gewürze: Anis, Kümmel, Pfeffer, verdaulicher machen und in geringerer Menge genießen. — Auch läge in solchen Fällen die Hülfe sehr nahe, einen Theil dieser inspiden Nahrung durch die Weingährung und durch das Rösten in reizendere Kost, durch welche die Verdauungsorgane zu besserer Bearbeitung des Uebrigen fähig gemacht würden, zu verändern, wenn die Menschen nicht zu oft durch eigene Nachlässigkeit und sogar durch den Unverstand und die Gewinnsucht Anderer, wovon bei dem Biere und beim Brode noch die Rede sein wird, daran gehindert würden.

Zur vergleichenden Uebersicht der Bestandtheile dieser Mittel mag folgende Tabelle dienen:

# Bestandtheile der gebräuchlichsten Getreidearten.

Nach (Imhof und) Hermbstädt.

(L. Hermbstädt's Bulletin des Neuesten und Wissenswürdigsten aus der Naturwissenschaft  
u. f. w. IV., I. pag. 1 - 17.)

I Pfund Mehl Eab:	Kleber	Amylum	Gummi	Schleim- zucker	Eiweiß- stoff	Phos- phoraur- Kalk	Pflanzen- faser	Wasser- theile	Verlust					
	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.					
Waizen v.	6, 0,	0, 18,	3, 0,	1, 8,	1, 2,	12, 1,	0, 40,	0, 1,	10, 1,	0, 1,	2,	0, 0,	1, 50,	
Reggen v.	3, 0,	8, 19,	2, 10,	3, 2,	12, 1,	0, 12,	1, 0,	12, 0,	0, 50,	2, 0,	10, 1,	0, 20,	0, 1, 46,	
Gersten	1, 0,	30, 21,	2, 0,	1, 1,	52, 1,	2, 40,	0, 1,	28, 0,	0, 0,	18, 2,	0, 40,	3, 0,	0, 0,	2, 34,



59. TRITICUM, *Waizen.*

*Persoon unterscheidet in s. Synopsis folgende gewöhnlichst gebrauchte Species und Variett. des Waizens:*

- (1) *Triticum sativum* Var.  $\alpha$ . *aestivum*, Sommerwaizen. Bei den Baschkiren ursprünglich gebaut; doch ist das Vaterland dieser und der folgenden Arten noch ungewiss. Nach Linné u. A. sind sie fast alle zwischen den Taurischen Gebirgen zu Hause. — *Tr. sat.* Var.  $\beta$ . *hybernum*, Winterwaizen. (Abb. Blackw. 40. fig. 1. 2. 3. — — *Tr. sat.* Var.  $\gamma$ . *durum* (Steinwaizen). Eine vorzügliche Kornart, häufig gebaut in der Barbarei.
- (2) *Tr. compositum*. Einheimisch in Aegypten, gebaut im Neapolitanischen.
- (3) *Tr. polonicum*, Var.  $\beta$ . *turgidum*, Englischer Waizen.
- (4) *Tr. Spelta*, Spelz, Dünkelkorn, *Spelta*, *Spelta maior*, *Zea*. (Gibt viel feines weisses Mehl, aber ein schnell austrocknendes Brod.)
- (5) *Tr. monococcon*, das Einkorn, *Spelta*, *minor*.]

Der Waizen übertrifft an nährenden Bestandtheilen fast alle Getraidearten. Er enthält sehr viel Stärkemehl, und mehr Kleber, als die übrigen (*Beccari, Rouelle, Malouin, Parmentier*), wodurch er sich den animalischen Nahrungsmitteln nähert.

Die Hauptanwendung des Waizens geschieht als Mehl (*Farina tritici*). Ein gutes Mehl muß

elastisch sein, und beim Druck mit voller Hand etwas knirschen, wegen des leimichten Bestandtheils. Ist es spröde, so ist das Mehl mittelmäßig. Ein Pfund Mehl soll 11 Unc. 2 Dr. Stärkemehl, 4 Unc. elastischen Leim, und 6 Dr. süsse zuckerartige Materie geben, die sich mit Wasser ausziehen läßt. Das Mehl ist am besten, welches den meisten Kleber enthält. Das feine Griesmehl oder Spelzmehl enthält nur 2 Unzen Stärkemehl, und noch weniger Kleber. [S. die Tabelle pag. 618.]

Das Mehl wird aus Gewinnsucht oft verfälscht. Man hat weisse Erden, Kalk, Gyps, Kreide und Sand darunter gefunden. In manchen Gegenden sollen die Bäcker Alaun unter das Mehl mischen, und, damit es nicht zu sehr verstopft, gepulverte Jalappenwurzel zusetzen [??].

Die rohen Waizenkörner kann man, wegen der grossen Menge Kleber, nicht wie andere Getraidearten zu Tifanen gebrauchen.

Die ungegohrnen Mehlspeisen werden fast unter jedem Volke der Erde, besonders von den niedern Klassen, oder aus Mangel besserer Speisen in grosser Menge genossen, und bekommen im gehörigen Maasse dem menschlichen Körper meistens ziemlich gut. Bewohner ganzer Provinzen, wo Mehlspeisen sehr häufig genossen werden, bleiben dabei gesund und werden alt. Selbst die zarten Kinder gedeihen oft (*Cullen, Hahnemann*) bei mäßigem Genuße des Mehlsbreis recht



gut. Der Gesundheit nachtheilig wird er nur durch übermäßigen Genuß und bei schwachen Verdauungskraften. Dazu kommen aber gemeinlich noch andere Umstände, als Unzertrennlche Gefährten der Armuth.

Kranker Waizen, besonders mit Rost (Rubigo) oder Brand (Uäilago) behafteter, ist unbrauchbar.

[Ueber die verschiedenen Mehl- und Brodarten handeln *Plenck, Baumann u. A.*] — Sehr zu mißbilligen ist, daß die Brodpolizei fast überall bloß auf das Gewicht, nicht auf die viel wichtigere, innere Güte des Brodes achtet. — Auch in fast allen Kochbüchern wird dieser Gegenstand auf unverzeibliche Weise vernachlässigt. Für Kalender und andere Volkschriften wäre, dünke ich, die beste Bereitung des täglichen Brodes einstweilen ein mehr tauglicher Gegenstand, als die wiederholten Lebensgeschichten erhenkter und geräderter Juden, von denen der Haufen ja ohnehin Kenntniss genug bekommt.]

Das Waizenbrod (*Panis triticeus*) ist unter allen Brodarten das beste. Sein Geschmack ist angenehm, weder zu stark, noch zu wenig entwickelt. Für Kranke macht man aus Brodschnitten angenehme nährnde Getränke und Brodsuppen.

[*Grutum tritici*, Waizengrütze; gibt angenehme, nahrhafte Suppen.

Alica, Himmelsgerste; eine sehr angenehme und stark nährnde, aber selten benutzte Graupenart.]

Die Perlgraupen [werden nicht aus Weizen, sondern aus Gerste bereitet.]

Die Nudeln (Turundae), Macaroni, Vermicelli u. m., verhalten sich wie die rohen Mehlspeisen; durch langes Kochen werden sie auflöslicher, allein in den gewöhnlichen Zubereitungen mit Butter, durch diese mehr unverdaulich.

Zwieback (Panis biscoctus); Semmel, (Similago, Panis albus); Kuchen; Biscuit (Panis saccharatus) u. a.

[Der Schiffszwieback (Panis biscoctus navalis, Panis dipyrus) bekommt durch das starke Ausbacken etwas Emphyreumatisches und gelinde Reizendes wie gute Brodrinde, wird dadurch verdaulicher und hält sich länger.

Amylum tritici, das Weizenstärkemehl, die Stärke, Ammlung, Amidon; selten als Nahrungsmittel gebraucht; mehr gegen Ruhr u. a. schmerzhaft durchfälle zu Dr. j - jfs. mit Inf. flor. cham. in Klystiren. Als Vehikel des Brechweinsteins, mit Vorsicht (— vergl. Tart. emet.). Zum Bestreuen der Pillen. — Blutstillend wirkt es nur gegen leichte Blutungen aus kleinen Gefäßen; äußerlich aufgestreut. — Zum Bestreuen alter feuchter Geschwüre, wunder Stellen bei Kindern und verbrannter Stellen taugt es wenig.



*Furfures triticei*, Waizenkleien; als Zusatz zum Brode; besonders aber als linderndes Wafchmittel gegen raube Haut, heftig juckende Ausschläge u. f. w. gebraucht.]

60. SECALE. (*Secale Cereale Bot.*) Roggen. *Wild auf Creta.* (Abb. Blackw. 424.)

Der Roggen enthält ein mehlicht schleimichtes Wesen, drei Viertel seines Gewichts, aber weniger Kleber, und ist daher auch weniger nahrhaft, als der Waizen. — In manchen Gegenden röftet man den Roggen und wendet ihn als Substitut des Caffees an, wozu jedoch der Gersten besser zu passen scheint.

Der Roggen ist ebenfalls mancherlei Krankheiten unterworfen, besonders [1] dem Auswachsen der Körner bei zu feuchtem Erntewetter, wodurch sich zu viel Schleim- und Zuckertheile entwickeln und die nährenden restaurirenden Kräfte der Frucht vermindern. — 2) Das Mutterkorn, *Secale cornutum* s. *turgidum*, *Clavi filiginis*, Kornzapfen; hat einen scharfen schrumpfenden Geschmack und steht im Verdachte, hin und wieder den traurigen *Morbus cerealis* veranlaßt zu haben. — 3) Der Brand, *Ustilago*, *Caries*; ist sicher der Gesundheit nachtheilig, kann aber durch das Waschen der Körner vor dem Mahlen leicht entfernt werden. — 4) Das Befallen, *Rubigo*, schadet dem Korne bloß, insofern dieses dadurch kränklich wird und klein ausfällt.]



Das Roggenbrod (*Panis secalinus*) ist schwärzlich bräunlich, und gewöhnlich gefäuert. Es geht leichter in saure Gährung über, als das Weizenbrod, und erregt bei Schwächlichen Magenbeschwerden und Durchfälle. Dagegen bekommt es Personen, welche zu Verstopfungen geneigt sind, besser als das Weizenbrod. Es gibt verschiedene Arten von Brod. Unter diesen ist das gewöhnliche Haus-(backen-)brod (*Panis domesticus nostras*) das Schmachhafteste. Der Pumpernickel (*Panis niger Gueßfalicus*) wird aus grobem Roggenmehl mit den Kleien gebacken. Er ist grob, derbe, schwerverdaulich, aber sehr nahrhaft. Das ungefäuerte Brod (*Panis azymus*) erregt nicht so leicht Durchfälle, ist aber doch schwer verdaulich und blähend.

Eine Scheibe Roggenbrod ist eins der besten Mittel, die Widerlichkeit stark riechender *Medicamenta* bei dem Einnehmen zu vermindern, wenn man die Theetasse damit bedeckt.

[*Infusum panis tostii*, das Brodwasser; wird am besten aus frisch gerösteter Brodrinde bereitet, welche noch warm in frisches (nicht gekochtes) Brunnenwasser gesteckt wird,]

Broddecocte, Brodsuppen; mit Bier oder Wein und Eiern gekocht.

Der Roggenbrei (*Pulmentum secalinum non salitum*) ist ein gutes nährendes Mittel in Auszeh-



rungskrankheiten, wenn die Verdauungskräfte nicht zu schwach sind. Er wird ohne Salz mit Milch genossen.

Spiritus Frumenti, Branntwein (s. unten).

61. HORDEUM, SEMINA HORDEI. (*Hordeum vulgare* L. *H. sativum* Persoon)  
Gerste. Das Vaterland ist unbekannt. (Abb. Blackw. 423, Z. 509.)

Auch die sechszeilige oder Wintergerste (*H. hexastichum* B.), und die zweizeilige oder Sommergerste (*H. distichum* Bot.) werden häufig gebaut.

Die Gerste enthält fast dieselben Bestandtheile, als der Roggen; aber weniger Kleber und etwas Acre, und ist deshalb weniger nahrhaft. Die Bewohner der Alpen und viele nördliche Völker gebrauchen sie als gewöhnliches Nahrungsmittel.

Das Gerstenbrod (*Panis hordaceus*) ist süßlich und schmackhaft; wird aber leicht trocken und scharf.

Die Gerstengraupen und Perlgraupen (*Hordeum excorticatum*, *Hordeum perlatum*) werden zu Tisänen und Suppen gebraucht, und als gewöhnliche Getränke in fieberhaften Krankheiten. Man kann sie mit Citronensaft, Cremor tartari u. dergl. bereiten lassen. Sie werden dadurch mehr kühlend und durststillend. Mit Pflaumen, Korinthen, Rosinen bereitet, halten sie den Leib gelin-

Arnemann's Mat. med. v. Kraus

de offen. Mit Spiritus Vitrioli u. dgl. in faulichten Krankheiten. Mit Rosinen, wider den trockenen Husten, die Heiserkeit, das Harnbrennen u. s. w., um zu lindern und zu erschaffen. Mit Milch, um zu nähren. — Mit allen diesen Zusätzen, nach Erfoderniß, auch zu Klystiren.

*Saccharum hordeatum*, der Gerstenzucker, wird aus Zucker, welchen man in dem Gerstendecoct auflösen und wieder einkochen läßt, bereitet. Für Kinder gegen Husten und Heiserkeit.

Verschiedene Bierarten (s. unten).

Das Gerstenmalz, Luftmalz, (*Malum hordei*) ist die gekeimte Gerste, und enthält viel schleimichte, zuckerartige, demulcirende Theile. 1) *Macbride* räth einen Aufguß von Malz als Verwahrungsmittel gegen den *Scorbut*. 2) *Percival* hält Malztränke gegen Scrofeln und faulichte Krankheiten für wirksam, wegen der fixen Luft, welche im Körper daraus entwickelt werden soll. 3) In Krankheiten der Harnwege, bei schleimichten oder eiterartigem Urin, und bei dem Blutharnen. 4) In gallichten und faulichten Krankheiten hat man Malztränke statt anderer Tisanen angewendet. Bei chron. Exanthenen. Das Getränk wird angenehmer, wenn man einige Citronenscheiben und Zucker, oder einige Brodchnitte, Spir. Vitrioli u. ähnl. zusetzt. Man kann auch Fenchelsamen oder Rad. glycyrrhizae



damit infundiren lassen. Etwas Vorzügliches leisten indessen diese Getränke nur selten.

Der Gerstentrank, Orgeat; aus der Gerste, Mandeln und Zucker. Zur Nahrung für Schwache und Schwindfüchtige.

*Hordeum praeparatum Thilenii.*

62. AVENA, SEMINA AVENAE, (*Avena sativa Bot.*) Hafer.

Enthält viel Kleber und Acre, und ist ein sehr nahrhaftes Getraide. Die Bewohner des nördlichen Europa leben meistens davon und haben eine gesunde und dauerhafte Constitution.

Das Haferbrod (*Panis avenaceus*) ist schwärzlich, trocken, unangenehm und verursacht leicht Magenäure.

Die Hafergrütze (*Avena decorticata* od. *excorticata*) dient zur Bereitung gelinde nährenden und schmeidiger Tisanen und Suppen. Solche Getränke sind sehr geschmacklos, wenn sie nicht durch vegetabilische Säuren, Rosinen, Korinthen, oder Eigelb angenehmer gemacht werden. Außerdem werden sie leicht sauer, und erregen Blähungen; besonders, wenn sie lange fortgesetzt, gebraucht werden. Die Hafergrütze, mit Milch zu einer mäßigen Consistenz gekocht, ist in Auszehrungen eine gute Speise.

*Decoctum avenaceum* Loweri besteht aus vielen unwirksamen Ingredienzen und ist völlig entbehrlich.

63. MAYS, SEMINA MAYS. (*Zea Mays* B.)  
*Türkisches Korn, Indianischer Waizen.* Ursprünglich aus Amerika stammend.  
 (Abb. Blackw. 54. Lamarck 749.)

Dieses Getraide ist ein allgemeines Nahrungsmittel in ganz Nordamerika und Westindien. Ohngefähr im Anfange des XVI. Saec. ward es in Europa zuerst bekannt. Der innere Unterschied zwischen Mays und gemeinem Waizen besteht darin, daß jener weniger Krafimehl, aber mehr Zucker enthält (*Mirabelli* phys. chem. Aufsätze). Auch der Leim des Mays ist nicht so elastisch und enthält noch ein harzichtiges Wesen. Man bereitet aus dem Mehl viele wohlgeschmeckende Speisen. Die Italiäner machen daraus die berühmte Polenta (Hannöv. Magaz. v. J. 1771. St. 95.).

Das Maysbrod ist sehr gesund und ungemein sättigend. Es hat das Eigene, daß es den Leib beständig offen erhält. Ausserdem bereitet man Graupen, Bier, Branntwein aus dem Mays, wie aus andern Getraidearten. Die jungen Mayskolben werden in einigen Ländern mit Salz und Essig eingemacht, und sind sehr schmackhaft. Der Saft der Stengel gibt eine große Menge Syrup und Zucker.



64. OBYZA, SEMINA ORYZAE. (*Oryza sativa* Bot.) Reis. In beiden Indien, Aegypten, Italien und Spanien. In sumpfsichten Gegenden. (Abb. Z. 579. Plenck 278.)

Der Reis ist bei den Afiaten und vielen andern Völkern ein sehr gemeines Nahrungsmittel. Wir bekommen ihn ausgeschält und getrocknet. Er enthält einen dünnen und sehr auflöselichen Schleim und gibt eine schwächere Nahrung, als die übrigen Getraidearten. Die Neger, welche nichts als Reis essen, werden mager und arbeiten wenig. Dagegen geht der Reis später, als die übrigen Getraidearten, in saure Gährung über, und verursacht nicht so leicht Blähungen.

Man schreibt gewöhnlich dem Reis eine trocknende und adstringirende Eigenschaft zu, und empfiehlt ihn in der Ruhr und in Durchfällen, um den Leib anzuhalten. Eigentliches Adstringens enthält er aber nicht.

Der Reis kann statt der Graupen und der übrigen Getraidearten mit Waller gekocht als Tisane gebraucht werden; doch enthält er nicht so viele schleimichte Theile. Die Reissuppen, welche man aus dem gestossenen oder gemahlten Reis mit Fleischbrühe, vorzüglich mit Hühnerbrühe, kochen läßt, sind für Schwindsüchtige und Entkräftete sehr dienlich. Manche glauben, daß der Reis den Augen schädlich sey.

65. Das MANNAGRAS. (*Festuca fluitans* B.)

Kommt dem Reis sehr nahe, und wird in manchen Gegenden Deutschlands cultivirt.

66. FAGOPYRUM, SEMINA FAGOPYRI. (*Polygonum Fagopyrum* B.) Buchweizen, Heidekorn, Heidenkorn (*Fruentum Sacenicum*) In Asien einheimisch.

Ohngefähr im XIV. Saeculo ward diese Kornart nach Europa gebracht, und wächst vorzüglich in sandichten Gegenden und in der Heide. Sie gibt eine schwer verdauliche Speise, und ist weniger nährend, als die andern Getraidearten. Die Polenta nera in der Lombardey wird aus dem Mehl von Buchweizen bereitet. Das Landvolk gebraucht in manchen Gegenden den Buchweizenbrei als Hausmittel gegen Diarrhöen und Ruhren.

67. SAGO, SAGU, SEGO. (von *Cycas circinalis* B.) der Sagopalme, in Ostindien. (Abb. Rumph I, Tab. 22. 23.) — und von *Cycas revoluta* B. nach Thunberg; in Japan und China. (Abb. Rumph I, Tab. 24.)

Das Mark aus den genannten Palmenarten, von denen ein einziger Baum oft bis auf 50 Pfund Sago gibt. Es wird aus dem Stamme genommen, gehörig gewaschen, klein gestampft, an der Sonne getrocknet, dann wieder mit Wasser zu einem Teige gemacht, und endlich, um es zu kornen,



durch ein löcherichtes Gefäß getrieben und getrocknet. In den Englischen Kolonien wird der Sago aus den feinsten Theilen der süßen Pataten bereitet, wozu man das Mark von der *Areca oleracea* Bot. mischt. (*Beckmann's* Waarenkunde II. B. 1. St. Vgl. oben die Kartoffeln.)

Die Sagokörner haben, wenn sie frisch sind, ein weißes Ansehen, und enthalten einen geruch- und geschmacklosen, sehr kleberreichen Pflanzenschleim. Man läßt sie mit Wasser, Milch, Fleischbrühe oder Wein abkochen. Die Sago Suppen und Sago Tränke sind an sich sehr fade, wenn sie nicht durch den Zusatz von Citronensaft, Wein, Gewürzen u. dergl. verbessert werden. *Malouin* empfiehlt sie zorzugsweise schwachen Kranken, welche keine Milch, keine dünne Fleischsuppen, und keine Gallerten vertragen. Auch in Krankheiten der Harnwege, der Harnstrenge und in Diarrhöen bekommen sie recht gut, und vertreten die Stelle schleimichter Tifanen.