

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. β *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 Acetosa*, *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 s. *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* s. *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 wohlschmeckendes 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*)