

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 Schlangenlauch, 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 gewis 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 ὀρῆσιοι) enthalten neben dem Pflanzenschleim, mehre Pflanzen Säuren: Essigsäure, Weinsäure, Citronensäure, Aepfelsäure u. s. w., und dienen sehr gut als kühlende, durststillende, etwas nährendes Mittel. Bei schwachen Verdauungswerkzeugen entstehen danach leicht Blähungen, Leibschmerzen und Durchfälle,

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