

Class. XII.

Gramineae.

Ord. I. Triglumes.

1305. *Typha*, Rohrkolben.

*Clava unica*.

*Typha*. CAMER. Epit. p. 607.

*Typha latifolia*. LINN.

Man findet diese Pflanze an den Teichen und Flüß-  
sen unter dem Rohre.

Gleditsch sagt, man nehme ihre Wurzel zum Sa-  
lat, und nach Loß giebt sie, wenn sie mit Wasser  
aufgegossen wird, ein Getränk, das geschickt ist die Blut-  
flüsse der Gebärmutter zu stillen.

Das Vieh frist sie, doch glaubt Schreber, daß sie  
selbigem schädlich sey.

Die Federchen braucht man statt der Pflaumsfedern  
zu Betten.

Ord. II. Sexglumes.

1307. *Acorus*. Calmus.

*Acorum*. CAMER. Epit. p. 5.

*Acorus Calamus*. LINN.

Es giebt eine Abänderung mit drey und vierfachen  
Blättern.

Man

Man findet den Calmus an verschiedenen Orten der Schweiz; um Bern, in den Sümpfen und Teichen von Zoligen, welches ehemals Herrn Bucher meinem Schwiegervater gehörte, um Schadau, in einem Teiche bey Tramlingen. (Man trifft ihn auch in den Morästen von Prelaz an. V.) Casp. Baubin hat solchen um Brüglingen und St. Jacques gefunden. Bey Gundeldingen und in einem Fischteiche bey Brärelen wächst er ebenfalls.

Dies ist die gewürzhafteste unter allen in nördlichen Ländern wachsenden Pflanzen, sie mag nun entweder der wahre Calmus, oder von solchem etwas unterschieden seyn. (Nach den Philosophical Transactions gehört diese Wurzel zu den ägenden gewürzhaften und bitteren Mitteln. Galenus sagt, man könne diesen Calmus anstatt der Cardamomen, und anstatt des Calmus auch die Haselwurzel brauchen.) Das einfache destillirte Wasser dieser Wurzel ist mehr gewürzhaft als geistig y), und führt ein ätherisches Oel bey sich. Der Weingeist zieht keine medicinischen Kräfte aus der frischen Wurzel; wenn sie aber trocken wird, zieht er mehr daraus, und das Extract enthält viel ätherisches Oel, so daß man von einem Pfunde wohl ein Quentchen erhält; man thut allezeit besser, wenn man darzu die getrocknete Wurzel nimmt.

Der wässerige Aufguß ist bitter und gewürzhaft; allein das Extract riecht nicht und ist kraftlos. Das geistige  
K 4 Extract

y) Heyde hat schon beobachtet, daß die Wurzeln ihren Geschmack behielten, nachdem sie mit Weingeist digerirt worden waren. Cartheuser sagt, daß diese geistige Tinctur, nur wie Weingeist schmecke.

Extract ist scharf und riecht etwas nach Calmus. Letzteres und das mit Wein bereitete zieht auch Neumann vor. Er giebt viel flüchtiges Salz.

Ich würde nach Chomels Beispiele diese Wurzel mit Bourgogner Wein aufgießen, oder bis zu zwey Quentchen roh nehmen lassen, dann nach den Nachrichten, die Neumann hierüber ertheilt, möchte ich den abgezogenen Geist davon nicht verordnen, wie Wedel that. Man überzieht sie auch mit Zucker.

Sowohl von den alten als neuern Arabern wurde der Calmus mit zum Theriak genommen, wie auch bey Zahnschmerzen zum Gurgelwasser. In unsern Zeiten braucht man ihn bey Schwäche des Magens; diese Schwäche mag nun entweder von saurer Verderbniß oder von Blähungen herrühren. T. Turquet gab ihn als ein specifisches Mittel mit Wein gegen den Schwindel. Man hat behauptet, daß er bloß zusammenziehend, und bey innern Blutflüssen wirksam sey; allein ich glaube, daß diese Behauptung vielmehr der gelben Lilie zukomme. In den Schriften der königlichen Gesellschaft zu Paris wird versichert, daß der Geruch des Bisam von dem gewürzhafsten Calmus herrühre.

### 1311. *Juncus*. Binsen.

*Caule nudo, foliis teretibus striatis, panicula laterali sparsa.*

*Junculus tertius*. BOBON. Cereal. p. 265.

*Juncus effusus*. LINN.

Diese Pflanze wächst häufig in mageren und morastigen Boden, wo sie die Ackerleute sehr ungern sehen.

Die Alten eigneten ihr eine harntreibende Kraft zu, wenn anders diese Gattung zu verstehen ist.

Ihre

Wegen ihrer Festigkeit wird sie mehr als andere Arten von *Juncus*, zu Stricken und Korbmacherarbeit gebraucht: zu Stricken ist sie vorzüglich gut.

Ord. III. Uniglumes.

1331. *Eriophorum*, Bollgras, Wiesen-  
watte.

Foliis planis, spicis pendulis.

Gramen tomentosum panicula sparsa C. B.  
Theatr. p. 60.

*Eriophorum* Polystachion. LINN.

Diese Pflanze findet man fast auf allen feuchten Wiesen. Das Mark davon ist ein eben so wirksames, als einfaches Mittel wider die Brandschäden. Gleditsch, dem man so viel gute Entdeckungen zu verdanken hat, hat durch die mit den Federchen dieser Pflanze angestellte Versuche gefunden, daß man sie zu Vereitung verschiedener wollenen Zeugen brauchen könne. Schaffer hat Papier daraus gemacht. Die Ochsen fressen sie, wenn sie noch mürbe ist, meiden aber solche, wenn der Federbusch aufgeblühet ist.

1336. *Scirpus*, Binsengras.

Caule terete, spica vnica terete multiflora.

*Scirpus palustris altissimus*. SCHEVCHZ. p. 354.

*Scirpus palustris*. LINN.

Diese Pflanze trifft man häufig in Seen und in Gewässern an.

Man braucht ihr Mark wider Brandwunden. Man kann auch Papier daraus machen, wie solches

du Chesne gelehrt hat; man zerschneidet sie in dieser Absicht in lange Stücken, läßt sie unter der Presse trocknen und kaderschet sie.

Herr Schreiber sagt, daß das Vieh dieser Pflanze sich nicht bediene, man kann sich also der Mühe überheben selbige als Futter abzumessen.

\* 1338. *Scirpus*. spitziges Meerrohr.

Caule triquetro, panicula laterali ramosa, locustia ovatis.

*Juncus acutus maritimus* caule triangulo C. B. Theatr. p. 175.

*Scirpus mucronatus*. LINN.

Diese Pflanze wächst um Noville in feuchten Wäldern und um Vevay nach Guret zu, wie auch auf den Inseln, welche zum Gebiete la Tour gehören. Sie ist in diesem Lande als einheimisch noch nicht bekannt. La Chenal hat dergleichen zu Basel, nach den Rhein zu, zwischen Neudorf und Hünningen, und nach Binzen zu angetroffen.

(Herr Manetti berichtet uns, daß man aus den knotigen Wurzeln dieser Pflanze Brod machen kann, wenn sie getrocknet und gestossen worden.)

1362. *Carex*. Sand-Niedgras.

Spicis in summo caule congestis, imis foliolo indistentibus.

Gramini Cyperoidi ex monte Ballon simile, spica totali ex pluribus spicis composita. PLUKNET. t. 34. f. 7.

*Carex arenaria*. LINN.

Diese Pflanze wird um Bern und zu Michelfelde gefunden. Um Roche, auf der Pre-pourri steht sie in Menge; um Göttingen ist sie ebenfalls sehr gemein.

(Wenn

(Wenn es wahr ist, daß dies diejenige Art ist, welche Linne' *Carex arenaria* nennt, so kann man die Beobachtungen des Herrn Gleditsch von ihr anführen, welcher sagt, daß die frischen Wurzeln einen balsamischen terpenartigen Geruch haben, daß sie süß und balsamisch schmecken, und daß die verschiedenen Tincturen, die man daraus ziehen kann, dem Franzosen-Holze ähnlich, daß es auch endlich ausser Zweifel sey, daß ihre Kräfte die Eigenschaften der Sassaaparille übertreffen, statt welcher man sie, wie er versichert, nehmen könne.

Ord. IV. Biglumes.

Gramina vera.

Sect. II. Calyce uniglumi.

1420. *Lolium Trespe.*

annum, locustis dissitis.

Gramen loliaceum, spica longiore, seu lolium DIOSCORIDIS. C. B. SCHEVCHZER. 31. t. 1. f. 7. E. F.

*Lolium temulentum.* LINN.

Es giebt eine Spielart ohne Bart (*mutica* R. R. H.) die mir aus England unter dem Namen *Lolium album* zugesendet worden ist.

Der Trespe wächst besonders auf Wiesen, nach seuchter Sommerwitterung, oder da wo die Erde von allzu vieler Feuchtigkeit verderbt worden ist.

Der Saame dieser Pflanze ist süßlich und von nicht unangenehmen Geschmacke; er enthält viel Säure, die sich durch den häufigen äßend sauern Geist verräth<sup>2)</sup>, welcher

2) In den Mémoires de Montpellier wird gesagt, daß dieser Geist harnartig sey.

welcher den blauen Saft der Sonnenwende roth färbet, auch erhält man daraus ein scharfes flüchtiges Salz und ein scharfes Harz.

Das Mark dieses Saamens besitzet so viel Gift, daß das daraus gebackne Brod, besonders wenn man es noch warm ist, Trunkenheit, heftige Kopfschmerzen, Schwindel, Beängstigungen und Betäubung, sogar bey Hunden, Schweinen und Hühnern verursacht; (Camera-rius versichert, daß selbst der Rauch diese Wirkungen hervorgebracht habe); es entstehen ferner davon Erbrechen, Wahnsinn, Zuckungen, die in Lähmung übergehen, man hat unter den Soldaten daher herrschende Krankheiten, Schwellen und manchmal schnelle Todesfälle erfolgen sehen, wobey man den Magen zusammengezogen fand. Der Trespse tödtet auch Gänse, andere Thiere und sogar Pferde. (Mariotti sagt, daß selbiges den Pferden, aber nicht den Hühnern schädlich sey, und daß es dem Menschen nicht immer, wenigstens nicht allen Personen schade.)

Die trunken machende Eigenschaft dieser Pflanze theilt sich sogar dem Biere mit, so, daß dieses Getränk stark trunken macht und Wahnsinn veranlaßt. Endlich geht auch diese Eigenschaft in den durch die Gährung daraus bereiteten abgezognen Geist über. (Denfer gedentk einer Mischung von zwanzig Theilen Kornbrandwein mit acht Theilen Trespgeist.) wenn dieser Geist in die Adern eines Hundes eingespritzt wird, verursacht er Betäubung.

Ein mäßiger Gebrauch des Trespes mästet die Hühner und die Schweine.

Wenn dieser Saamen äußerlich umgeschlagen wird, wirkt er als ein schmerzstillendes Mittel, erregt aber zugleich eine Hitze, und daher schlugen die Alten manchmal

mal das Mehl desselben unter andern bey'm Seitenstechen um, (so wie es Areräus in den Fällen vorschrieb, wo die Patienten viel auswurfen (*si humidius sputum copiosumque reicitur*). Nach Galen ist der Saft dieses Saamens mit Weinessig vermischt, ein stark trocknendes Mittel, das zur Behandlung großer Wunden sehr brauchbar ist. Celsus brauchte es bey zerbrochenen Rippen, wenn der Schmerz sehr heftig war.

Seet. III. Calyce biglumi.

### 1421. *Secale*. Roggen, Rocken, Korn.

*Glumarum ciliis scabris.*

*Secale cereale.* LINN.

Unsere deutschen Bauern säen es häufig. Im Pays de Vaud vermischt man es mit Weizen. In Sibirien soll es von selbst wachsen.

Man weiß nicht, ob die Alten das Korn gebauet haben, viele glauben, es sey das was die Alten *Siligo* nannten. (Celsus rechnete es zu den zusammenziehenden Mitteln.) Nonnius sagt, daß es das *Centenium* Isidori wäre, und das die Spanier das Korn mit eben diesem Namen belegen.

Sein Mehl ist süßlich, etwas schwarz und enthält nicht viele schleimige Theile, sondern viel Säure. Ich habe daher während meines langen Aufenthaltes zu Göttingen niemals das Rockenbrod vertragen können, ohne Sodbrennen zu empfinden. Man hat Beispiele, daß die Schwindsucht bloß durch den Gebrauch der Rockenmehlsuppen geheilt worden, und daß der Saft dieses Kornes mit dem Gänsefrautsaße (*Anserina*) den Blasenstein aufgelöset hat, (nach Allens Berichte glaubte Boerhaave, daß man aus dem Rockenbrode ein Mittel

tel

tel machen könnte, das sämig wäre den Blasenstein aufzulösen.) Wenn man den Rocken mit Wasser aufgießt und gähren läßt, so erhält man eine Feuchtigkeit, welche das Eisenblech angreift und zur Verzinnung geschickt macht. Auch löst der vom Rockenbrode abgezogene Geist das Eisen und das Kupfer beynah mehr auf, als das Scheidewasser. (Plenk und Lafner haben gefunden, daß die Bähungen mit Rocken bey der Gliedwasserfucht sehr nützlich sind.)

Man macht aus diesem Saamen ein Getränk, das dem Caffee gleicht, und brennt auch den Kornbrandwein daraus. Dieses schädliche Getränk ist bey den nordischen Völkern sehr im Gebrauch, wirkt als ein schleichendes Gift, und zieht endlich die Schwindsucht nach sich.

Der Rocken ist oft einer gewissen Krankheit unterworfen, wo man statt eines mehligten Kornes eine Hülse mit schwarzen kohlenartigen Staube angefüllt findet. Dieser Staub ist so wie der im Trespse und Weizen befindliche Brand ranzig, faulend, schmierig und butterartig, und wird den Landleuten wenn er zu häufig in ihr Brod kommt, höchst schädlich: Denn es entstehen daraus Zuckungen, Schmerzen in der Haut, Trunkenheit, Veräubung, und endlich werden die Glieder von einem heftigen Schmerze befallen. Wenn man sich eines solchen Rockens allein bedienet, so erfolgt gewiß der Tod; auch tödtet er die Thiere. Schreiber erzählt nach den Beobachtungen des Cothenius, daß dieses Ackerkorn eine Krankheit veranlaßt habe, in welcher die Patienten mit so heftigen Zuckungen in den Gliedern befallen wurden, daß sie nicht einmal im Stande waren, die Finger aus einander oder zusammen zu bringen. Zugleich erfolgte Schwindel und Wahnsinn. Dieses Winterkorn giebt mehr Mehl als das gute; es macht sogar mehr trinken als der Moßsaft, das daraus gebackene Brod

Brod hat einen übeln Geruch, und der davon abgezogene Brandewein berauscht außerordentlich. In den Schriften der Akademie zu Paris wird erzählt, daß bey einer durch dieses Mutterkorn verursachten herrschenden Krankheit in Polen, einige Personen Finger, Zehen und sogar ganze Glieder verloren haben. Vor dieser Krankheit gieng eine lange anhaltende Trägheit her, worauf Kälte in den Gliedern, und hernach Betäubung und Unempfindlichkeit folgte. Endlich schlug der kalte Brand dazu.

(Nach Herrn von Buffon besteht dieses Korn aus organischen Fäden, die sich von einander scheiden, wenn man sie einweicht. Im Journal Encyclopedique findet man Erfahrungen, die der Meynung des Herrn Vogels widersprechen, und nach welchen Hunde und andere Thiere, die durch den Genuß dieses Kornes krank geworden, bloß durch den Gebrauch der Milch wieder hergestellt worden sind. Nach den Sammlungen der Societät zu Jelle tödtet es die Hühner in kurzer Zeit. Im Hannöverschen Seltenheiten leugnet man, daß es schlimme Wirkungen erzeuge, und übel rieche. Aus Model's Erfahrungen erhellet deutlich, daß, wie man schon zuvor bemerkt hatte, dieses Korn in der Destillation ein Del giebt, das dem vom Hirschhorne gleicht, nebst einer laugenhaften Feuchtigkeith, und daß man unter diesem Oele ein Salz findet, das sich an die innern Seiten des Gefäßes anhängt, daß man endlich Salz daraus erhält, wenn man das Feuer sehr verstärkt, und daß dieses Salz vom Feuer erzeugt wird. Ferner ist die klebrige Materie dieses Kornes laugenhaft, und rührt von den Hülsen her, die selbiges umgeben. Man bekommt daraus ein harnartiges Gummi; es enthält mehr ölige und erdige Theile, als das gute Korn. Der davon abgezogene Geist ist sauer und stark, und Model sagt, man könne gutes Brod

Brod aus diesem Korne backen. Nach Brunner verursacht das Mutterkorn Schwindel,

1422. *Triticum*. Winter- und Sommerweizen.

*Locustis imbricatis, quadrifloris, glabris, muticis.*

*Triticum*. BLAKWELL. t. 40.

*Triticum hybernum*. LINN.

Die zwote Spielart hat kleine gebogene Aehren, und vier glatte Blüten.

Dies ist der Graubünder Weizen.

*Triticum aristatum*. BLAKWELL. t. 10.

*Triticum aestivum*. LINN.

Beide Arten werden gebauet. Gemeiniglich werden sie im *Pays de Vaud*, sogar auf den Bergen gesäet, allein gewiß weiß man nicht, welches ihr Vaterland ist, noch, ob der Weizen ursprünglich aus Sicilien sey, ob er bey den Baschkiren, oder im Orient wild wachse, oder ob es eine wenig bekannte Art Hundgras sey, welche in der Folge durch die Cultur vervollkommet, und zum Weizen geworden seyn könne. Es ist wahrscheinlich, daß unser Weizen mit dem einerley sey, was die Alten *pyros* nannten, und welches besonders dem sicilianischen Weizen glich, dessen Körner roth, hart und knorplich sind, bey uns ist dies Korn zarter. Der Weizen, welchen man in Aegypten bauet, gleicht, so wie der Griechische und Morgenländische auch diesem *pyros*. Uebrigens ist es unmöglich die Abartungen in den Beschreibungen der Alten von einander zu unterscheiden, noch auch diejenigen, welche die Neuern als Lawrence und des Serres angegeben haben.

Dem

Dem sey wie ihm wolle, so ist doch diese Pflanze, so wie alle ihr ähnliche, das vorzüglichste Nahrungsmittel fast in allen Theilen der alten Welt, von Persien an bis Portugal. Man braucht das Mehl, wenn es aus den Hülsen abgesondert wird, als ein Nahrungsmittel auf unendlich viele Arten, beonders aber unter der Gestalt des Brodes, wenn man es mit Wasser und Sauerteig knetet, gähren läßt, und dann die Gährung dadurch hemmet, daß man den Teig im Ofen bäckt, dessen Hitze die überflüssige Feuchtigkeit herauszieht. Ich habe anderswo gezeigt, daß es im Brode zweyerley zur Nahrung dienliche Theile giebt, der eine ist flebrig (dieser ist nach Spielmann im Ories überwiegend), und der andere gleicht dem Stärkenmehle, welcher zum Sauerwerden geneigt ist. Diese Verbindung macht das Brod für sich allein zu einem guten Nahrungsmittel für Arme, für Gefangene und für die Unglücklichen, welche ihr Leben auf den Galeeren zubringen müssen; es ist hinreichend, sie in einem gesunden Zustande zu erhalten, und ihre Kräfte zu stärken.

Der saugenhafte Theil ist der herrschende im Weizen, der Roggen ist mehr dem Sauerwerden unterworfen.

(Nach Models Versuchen enthält der Winterweizen eine flebrige Substanz: man erhält daraus ein Oel, das dem Hirschhornöle gleicht, nebst einer saugenhaften Feuchtigkeit. Unter diesem Oele befindet sich ein Salz, das sich an den Seiten der Destillirgefäße anhängt; endlich erhält man durch Verstärkung des Feuers ein Salz, welches er für ein Product des Feuers ansieht. Dieser schleimige Theil ist saugenartig. Nach Aerius war das Far Clusium Weizen, der von seinen Hülsen abgesondert, hernach getrocknet und gemahlen worden war.)

II. Theil.

1

Der

Der Weizen ist einer sehr gefährlichen ansteckenden Krankheit unterworfen, die darinne besteht, daß, so wie sich das Korn ausbildet, dessen mehligter Theil in einen schwarzen Staub verwandelt wird, welcher wie ein Gift wirkt, wenn zu viel davon ins Brod kömmt. Es sind davon Zuckungen entstanden; ja dieser Brand hat epidemische, convulsivische Krankheiten veranlaßt, welche in Melancholie und Hinken übergieng, ferner Empfindung einer Schwere im Kopfe, Kopfweh und Durchfälle. Uebrigens giebt der brandige Weizen eine gute schwarze Farbe für die Maler, und Purmann machte daraus ein Pflaster, dessen er sich wider die Gliedschwämme bediente. Aus der größern mit Aehrenspitzen versehenen Spielart macht man Stärkenmehl so wie auch aus Reis und Weizen; es hat eine verdickende und zusammenziehende Eigenschaft. Die Alten brauchten das Stärkenmehl zu einem Nahrungsmittel, wir aber brauchen es gewöhnlich auf andere Weise. Man erhält es, indem man den Weizen in einem steinern Gefäße weichen läßt, bis er zu keimen anfängt, alsdenn tritt man ihn mit den Füßen, sammelt den Teig welcher heraus kömmt, nachdem man ihn durchgepresst hat, und den Saft trocknet man an der Sonne; diese Arbeit giebt einen sehr übeln Geruch.

#### 1424. *Triticum*. Spelz. Dinkel.

Floribus quaternis, duobus fecundis, glumis adhaerentibus.

*Zea dicoccos* et maior. C. B. Theatr. p. 413.

*Triticum spelta*.

Auf dem mitternächtlichen platten Lande der Schweiz wird dieser Spelz stark gebauet, wie auch in Schwaben und Franken.

Die

Die Alten kannten ihn unter dem Namen Zea. Herodotus sagt, die Aegypter hätten nur diese Art gebauet. Dieses hat vielleicht den Jul. Alexandrinus veranlaßt zu behaupten, daß im Homer unter Zea der Weizen zu verstehen sey; allein er unterstützt die Behauptung mit einem Grunde, der mir nicht allzu trüftig scheint, weil nämlich die Pferde des Homers sich vom Zea nähren; da doch der Weizen diese Thiere tödtet.

Theophrastus und Dioscorides betrachteten den Spelz als eine Art Weizen. Martyn glaubt, daß unser Spelz mit dem Far der Alten einetley sey; allein alle Vermuthungen, die man über diese Materie gemacht hat, sind ungewiß, weil die Alten keine hinlänglich vollständigen Beschreibungen hinterlassen haben, die uns in den Stand setzen könnten, von den Unterscheidungszeichen dieser Art zu urtheilen. So viel ist gewiß, daß der Spelz ein sehr schönes weisses Mehl giebt, das sogar das Weizenmehl an Weiße übertrifft, auch enthält er mehr schleimige Theile, von welchen eben die nährende Eigenschaft abhängt. Das daraus gebackene Brod ist doch etwas trockner und nicht so angenehm, wenn es etwas alt wird. Zum Zuckergebäcknen ist kein Mehl geschickter, als dieses.

1426. *Triticum*. Hundegras. Quecken.

*Radibus repentibus vaginosis, foliis hirsutis, loculis quinquefloris.*

*Gramen caninum arvense, f. Gramen Dioscoridis.* SCHEVCHZER. p. 5.

*Triticum repens.* LINN.

Man trifft dieses Gras hie und da an Sämen, wie auch in den kieseligen Gartenalleen an, sie ist fürs Getreide und für die Gärten sehr schädlich.

12

Man

Man hält solche für das Gramen der Alten, deren Wurzel nach Plinius, knotig (*geniculata*) oder mit abwechselnden Knöten besetzt war, die auf allen Seiten neue Wurzeln, und spitzig zu laufende Blätter trieb. Ihre Wurzel ist süß, und kann für Menschen und Thiere zur Nahrung dienen, und nach dem Berichte des Dioscorus Siculus diente sie sogar zur Nahrung der ältesten Aegyptier. In unsern Zeiten braucht man sie in der Medicin zu Tisänen, die zum gewöhnlichen Getränke dienen, und die man für geschickt hält, gelind und ohne einen Reiz aufzulösen und zu reinigen. Der große Boerhaave war ehemals der Meinung, daß die Quecken das wirksamste Mittel gegen die Verhärtungen der Leber wären. Marcellus schrieb sie wider die Harnverhaltungen vor. Der berühmte Ludwig rath, daß man die Wurzel im Frühjahr ausziehen solle. Man kann sie auch, um Brod daraus zu backen, brauchen.

Alston rühmt den Absud davon sehr zur Linderung hypochondrischer Zufälle, wie auch wider die Verstopfungen der den Nahrungssaft bereitenden Eingeweide, und wider die Auszehrung, u. s. w. Gleditsch schreibt diesen Absud mit Manna vor. (Der lateinische Ausdruck: *dat decoctum mannatum*, könnte vielleicht so viel heißen, daß der Absud der Quecken eine Art Manna gäbe, und ich glaube, daß man es also verstehen müsse, weil das Buch, woraus diese Stelle genommen worden, von Pflanzen handelt, die den Bienen Honig geben, nach dem zu urtheilen, was der Herr von Haller davon in seiner botanischen Bibliothek T. I. pag. 295. sagt; übrigens giebt es ein anderes Hundegras, dessen Benennung eine ähnliche Eigenschaft anzeigt: wovon der folgende Artikel handelt. V.) Nach den *Philosophical Transactions* besitzen die Queckenwurzeln etwas Schärfe, und ihr Absud ist süßlich, die grünen Blätter sind

sind süß und zusammenziehend; der Saamen ist harn-  
treibend.

Gleditsch und Alston sagen, daß man das Ge-  
treide davon reinigen könne, wenn man das Feld hackt  
oder gräbt, und die Wurzeln alsdenn mit einem beson-  
ders dazu gemachten Werkzeuge heraus zieht.

1453. *Poa*. Schwaden. Mannagras.

*Locustis teretibus multifloris, glumis floralibus ex-  
terioribus truncatis, interioribus bifidis.*

*Gramen aquaticum fluitans multiplici spica C. B.*  
SCHEUCHZER. p. 199. t. 4. f. 5.

*Festuca fluitans. LINN.*

Man findet diese Pflanze überall in Gräben.

Man hat neuerlich entdeckt, daß diese Pflanze mit  
der einerley ist, die man *Gramen Mannae* nennt, deren  
Saamen zu den Nahrungsmitteln gehört, und süß und  
angenehm schmeckt, nicht aber mit den *Gramen dacty-*  
*lon.*

Im nördlichen Deutschland kocht man die Schwa-  
den gewöhnlich mit Milch, allein sie haben den Fehler,  
daß sie hartleibig machen. Der Saamen ist großkörnig;  
wie ich höre, wird solcher auch gesäet; allein in der  
Schweiz macht man keinen Gebrauch davon.

1494. *Avena*. Gemeiner Hafer.

*Diantha, locustis pendolis, floribus cartilagineis, inaequalibus, maiori aristata.*

*Avena*. BLAKWELL. t. 422.

*Avena sativa*. LINN.

Man weiß nicht aus welchem Lande der Hafer eigentlich herstammt.

In dem mitternächtlichen Theile von Europa dient er zum Unterhalt für die Pferde, und sogar für arme Leute. Unsere Armen mischen ihn unter das Korn zum Brode; allein es erhält davon einen übeln Geschmack, ob man gleich versichert, daß das Brod, das man in England daraus bäckt, nicht übel schmecke. Einen gleichen Gebrauch macht man davon in Norwegen. Aus dem leicht gerösteten Hafer macht man Suppen, die in Catarrhen nützlich sind, zur Nahrung für Personen, welche das Fieber haben, und zur Milderung der Schärfe im Blute dienen. In der mitternächtlichen Schweiz macht man aus dem stärker gerösteten Hafermehle eine sehr nahrhafte und allgemein gebräuchliche Suppe. Caspar Hofmann rühmte den gerösteten, und als Bähung gebrauchten Hafer als ein herrliches Mittel wider die Colik.

(In den Cellischen Sammlungen rath man an, den Hafer zur Fütterung zu saen, und versichert, daß er als Futterkraut dem Klee vorzuziehen sey.)

1515. *Arun-*

**1515. Arundo. Gemeines Rohr. Schilf.**

Foliis secantibus, locustis trifloris, papposis, muticis.

Arundo vulgaris f. phragmites Dioscor. SCHEUCH-  
ZER. p. 161. t. 3. f. 14.

Arundo Phragmitis. LINN.

Der Schilf wächst allerwegens in Gräben, Teichen und an Seen. Eine Spielart davon hat Scheuchzer in den Gräben um Wahlenstätt gefunden.

Dieses Rohr ist süß, und enthält einen Saft von angenehmen Geschmacke, der reinigend ist und den Leib gelinde öffnet. Die Wurzeln besitzen eine Süßigkeit, und einen ekelhaften Geschmack. Die Alten brauchten solche in der Medicin, und sie hat zu heftigen Streitigkeiten zwischen dem berühmten Triller und Springfeld Anlaß gegeben. Deidier hat neuerlich den mit Wasser gemachten Absud zur Beförderung der Kindbettreinigung empfohlen, und Lieraud sagt, daß man dieses Decoct in eben dieser Absicht, wie auch zur Beförderung des Monatlichen gäbe. Claudinus sagte, man brauche diese Wurzel mit Nüssen anstatt der China, und Levinus Lemnius schreibt ihr ein Vermögen zu, die Geschwüre zur Eiterung zu bringen. (Nach Celsus Meynung ist sie zart und lindernd, und wenn man sie zerstoßt und umschlägt, so erleichtert sie das Ausziehen der ins Fleisch gedrunghenen Pfeile. In den Philosophical Transactions liest man, daß sie eine bittere und klebrige Feuchtigkeit enthalte, und nach dem Dictionaire de medecine ist ihr Saft zur Blutreinigung gut.)

Seine Püschel färben grün, wenn man sie mit der blauen Glockenblume und denjenigen Heidelbeeren, welche die Schweden Trinkebær nennen, vermischt.

1526. *Digitaria*. Schwaben.

Foliis subhirsutis, caule debili, spicis verticillatis, scapo ancipite.

Gramen dactylon folio latiore. C. B. Theatr.  
p. 114. SCHEUCHZ. p. 101. t. 2. f. 2. G. H.

*Panicum sanguinale*. LINN.

Diese Pflanze wächst auf den Gartenbeeten, zu Roche, Basel und Zürich.

Dieser Pflanze gab man ehemals den Namen Mananaamen, oder slavonischen Himmelschau und noch neuerlich hat ihr Gleichen denselben wieder beigelegt. Allein heutzutage schreibt man alle ihre Eigenschaften einer andern Pflanze zu; man sehe No. 1453. und die folgende.

1527. *Digitaria*.

Stolonibus teretibus, foliis patulis, glabris, spicis digitatis.

Gramen dactylon radice repente s. officinarum  
SCHEUCHZ. p. 104. t. 2. f. 11. I.

*Panicum dactylon*. LINN.

Nach Caspar Baubin und Stäbelin wächst diese Pflanze an dem Rheine im Sande. Scheuchzer sagt, man finde sie auch an einem Wassergraben im kleinen Zürich. Ich habe sie auf dem Sande am See Lemm angetroffen.

(Ich füge diese Art hier bey, weil viele französische Schriftsteller ihr diejenigen Eigenschaften zuschreiben, die im vorhergehenden Artikel angeführt werden; auch legt man ihr alle Kräfte derjenigen Pflanze bey, von der ich



sey stärkender als der Wein. Jetzt brauchen die Aerzte die Gerstentisane in der Medicin, und lassen die Gerste entweder in Fleischbrühe, oder auch mit Wasser abkochen, und den Kranken zum gewöhnlichen Getränk geben. Die Spanier füttern die Pferde damit. In wärmern Ländern kann man sie gut nutzen, wenn man das noch grüne Kraut, ehe die Gerste schosset, zur Fütterung abschneidet, worauf man sie wieder ausschlagen und zur Reife kommen läßt. Thomas Woolhouse brachte die Stacheln an der Gerste, um daraus seine Bürsten (xylstra) zu machen, womit er die kleinen Augenabern öffnete, allein diese Erfindung verdient keinen Beyfall, weil diese Stacheln kleine Splitterchen im Auge lassen, die diesen Theil sehr verletzen können. Die Alten brachten diese Spizen um die Augengeschwürrchen damit zu öffnen. Bey trockner Witterung schrumpfen sie schneckenförmig zusammen, und in feuchtem Wetter drehen sie sich wieder auf.

