

Zweites Buch

Arzneimittellehre des Dioskurides



Graupen, er bezeichnet aber auch eine Polenta aus geröstetem Gerstenmehl. Nach Plinius XVIII 72 wurden die gerösteten Gerstenkörner mit Wasser angefeuchtet, die Nacht über stehen gelassen und am folgenden Tage zwischen Steinen gemahlen. Zu 20 Pfund des Mehls wurden 3 Pfund Leinsamen, $\frac{1}{2}$ Pfund Koriander und 1 Becher (4 Drachmen) Salz gesetzt. Alles wurde dann gemischt, gedörst und auf der Mühle gemahlen; zu längerer Aufbewahrung wurde es in Krüge gegeben. Wurde die Gerste roh angewandt, so hiess das Mehl Omelysis, ὀμῆ λύσις, rohe Linderung.

Das Gerstenbrod der Vorfahren hält Plinius gut genug für das Vieh.

Cap. 109. Περὶ Ζύθος. Zythos. Der Zythos wird aus Gerste bereitet; er treibt den Harn, greift die Nieren und Nerven an, am meisten ist er der Hirnhaut schädlich. Er verursacht Blähungen, macht schlechte Säfte und bewirkt Elephantiasis. Das damit macerirte Elfenbein lässt sich gut bearbeiten.

Der Zythos, unser heutiges Bier, für dessen Bereitung den Aegyptern die Priorität zugesprochen wird, wurde nach Zosimus Panapolita, dessen Manuscripte Reinesius zuerst veröffentlichte (vgl. Sprengel, Comment. p. 456) auf folgende Art bereitet: Gerstenschrot wurde zu einem dicken Brei gekocht, aus diesem formte man Klumpen, versetzte sie mit Hefe und liess sie in Wasser gähren. War die Gährung vorüber, so liess man die Masse durch ein Sieb laufen. Man machte ein süsses und ein bitteres Bier.

In den Recepten des Papyrus Ebers und des Berliner Papyrus werden beide Sorten als Menstruum für viele Arzneien gebraucht. Das Bier war aber auch ein gewöhnliches Getränk der Aegypter, denn den Schülern, welche sich für das Priesterthum vorbereiteten, wurde als tägliche Nahrung Brod und Bier in das ihnen zur Wohnung angewiesene Internat gebracht. Erman (Aegypten und ägyptisches Leben im Alterthum S. 364) erzählt nach einem alten Werke (Destruction des hommes): Sechmet hatte auf Geheiss des Gottes Ra fast alle Menschen getödtet; um den Rest zu retten, wurde ihr Doda-Frucht ins Bier gemischt; sie wurde dadurch trunken, so dass sie die Menschen nicht wieder erkannte.

Cap. 110. Περὶ Κορμυθός. Kurmi. Das sogen. Kurmi, welches aus Gerste bereitet wird, und welches man an Stelle von Wein als Getränk verwendet, verursacht Kopfschmerzen, bildet schlechte Säfte und greift die Nerven an. Es werden aber auch ähnliche Getränke aus Weizen gemacht, wie im westlichen Iberien und Britannien.

Das Kurmi soll gleichfalls aus Aegypten stammen; es ist vielleicht das dortige Süssbier, welches durch Zusatz von Honig süss wurde.

Cap. 111. Περὶ Ζεῖα. Dinkel. Es gibt zwei Sorten Dinkel, die eine wird die einfache, die andere die zweikernige genannt, welche den Samen in zwei Spelzen enthält. Er ist nahrhafter als Gerste, wohl-schmeckend, für die Brodbereitung aber weniger Nahrung abgebend als der Weizen.

Triticum Spelta L. (Gramineae), ζεῖα oder ζεῖα, scheint in den ältesten Zeiten als Hauptgetreideart cultivirt zu sein; bei Homer (Od. IV 41; II. V 196) heisst der

Zweites Buch

Arzneimittellehre des Dioskurides



fruchtbare Acker *ξειδωρος ἀρούρα*, dinkeltragendes Land. Der einfache Dinkel ist vielleicht *Triticum monococcum* L., der andere *Tr. dicoccum* Schrank. Nach D. scheint der Dinkel betreffs der Nährkraft in der Mitte zwischen Weizen und Gerste zu stehen.

Plinius XVIII 81 nennt den Dinkel *Far* und *Adoreum*, unter *Zea* scheint er eine andere Getreide- (Weizen-)Art zu verstehen; er sagt, die Völker, welche Dinkel hätten, bauten keine *Zea*.

Cap. 112. *Περὶ Κρίμνου*. Schrot. Das Schrot ist das Grobe bei der Bereitung des Mehls, es wird vom Dinkel und Weizen gemacht, aus ihm wird der Brei hergestellt. Es ist sehr nahrhaft und leicht verdaulich. Das vom Dinkel stellt den Bauch mehr, besonders nach vorheriger Röstung.

Das Schrot, *κρίμνον*, ist ein grobes Mehl, wie auch aus einer Parallelstelle bei Galen (*De fac. simpl.* VII p. 45) hervorgeht, er nennt es *παχυμερές τοῦ πυρίνου καὶ ἐκ τῶν ξειῶν ἀλεύρου*, den groben Theil des Weizen- und Dinkelmehls. Der Nährwerth liegt im Gehalt an Kleber. Brei, puls, war in Rom die Speise des Volkes.

Cap. 113. *Περὶ Ὀλύρας*. Olyra. Zu derselben Getreideart wie der Dinkel gehört die Olyra, sie ist aber um etwas weniger nahrhaft als jener. Sie wird aber auch zur Brodbereitung verwandt, auch ein grobes Mehl wird davon gemacht.

Olyra ist eine Weizen- oder Dinkelart. Sprengel und Link halten sie für *Triticum Zea* Hostii. Plinius XVIII 62 nennt die Olyra auch *Arinca*, welches Einige (Harduin) für Roggen, *Secale cereale* L., Andere für *Triticum monococcum* nehmen.

Cap. 114. *Περὶ Ἀθήρας*. Athera. Athera wird aus dem fein gemahlenen Dinkel bereitet; es ist ein schleimiger Trank wie flüssiger Brei, den Kindern zuträglich. Sie eignet sich auch zu Kataplasmen [welche lindern und den Eiter anregen].

Plinius sagt an eben genannter Stelle, dass aus der Olyra durch Kochen ein Arzneimittel bereitet werde, welches in Aegypten Athera heisse. Spätere Schriftsteller (Hesychius, Pollux, Hieronymus) haben das Wort in verschiedener Weise zu deuten versucht, ohne rechten Erfolg.

Cap. 115. *Περὶ Τράγου*. Tragos. Der Tragos gleicht nach der Art nahezu dem Chondros, ist aber um Vieles weniger nahrhaft als der Dinkel, weil er meist viel Spreuartiges enthält. Deshalb ist er schwer verdaulich und erweicht den Bauch.

Plinius XVIII 72 und 93 hält Tragos für ein aus ausländischem Getreide hergestelltes Nahrungsmittel, besonders werde es in Aegypten und Campanien gemacht. Galen (*De fac. alim.* I p. 519) gibt an, dass der Tragos aus der besten geschälten Olyra bereitet werde; es ist also eine Art Graupen. Zum Gebrauche werden diese mit Wasser gekocht, und nachdem dieses abgegossen ist, wird Wein oder Most zugegeben. Im Commentar zu Hippokrates (*De victu acut.* p. 455) lässt er den Tragos auch aus Dinkel herstellen.