

## Zweites Buch

### Arzneimittellehre des Dioskurides



Cap. 116. Περὶ Βρώμου. Hafer. Der Hafer ist nach Halm und Blättern dem Weizen ähnlich, unterscheidet sich aber durch die Knoten. Die Frucht trägt er an der Spitze wie kleine zweigliederige Heuschrecken, in diesen sitzt der Same, welcher wie die Gerste zu Katalpasmen gebraucht wird. Aber auch ein Brei wird daraus hergestellt, welcher den Durchfall stellt. Der aus ihm bereitete Schleim ist als Trank gut gegen Husten.

D. unterscheidet hier καρπός, die Frucht, und σπέρμα, den Samen. Unter ersterem Ausdruck versteht er die ganze Aehre, welche er dem Aussehen nach mit kleinen Heuschrecken vergleicht. Im alten Griechenland war der Hafer wenig bekannt und geachtet. Theophrast (Hist. pl. VIII 9, 2) sagt, dass nächst dem Spelt der Hafer den Boden am meisten aussauge, weil er viele Halme und Wurzeln habe. Aegilops und Hafer seien fast wild und als Culturpflanzen nicht zu betrachten. Auch heute wird Hafer nicht gebaut, weil er für die Pferde zu hitzig sein soll, findet sich aber in mehreren Varietäten wild an Ackerrändern, in feuchten und trockenen Niederungen. In Italien war es ähnlich. Bei Virgil (Georg. I 77) heisst es: Lein, Hafer und Mohn saugen, wenn man sie säet, das Land aus; bei Columella (De re rust. II 10, 32): Hafer wird gesäet, um grün oder als Heu verfüttert zu werden. Plinius XVIII 149 nennt ihn den schlimmsten Feind unter dem Getreide; die Gerste artet in Hafer aus. Die germanischen Völker säen ihn und essen keinen anderen als Haferbrei. XXII 137 lässt er Hafermehl mit Essig gegen Muttermale auflegen. Galen hielt das aus Hafermehl gebackene Brod für unschmackhaft, aber bekömmlich.

*Avena sativa* L. (Gramineae), Hafer.

Cap. 117. Περὶ Ὄρυζης. Reis. Der Reis ist eine Getreideart, welche in sumpfigen und feuchten Gegenden wächst. Er nährt mässig und stellt den Durchfall.

Die alten Griechen und Römer bauten den Reis nicht, kannten ihn aber durch den Bezug aus Indien. Plinius XVIII 71 sagt, dass die Inder daraus eine Ptisane machten, wie aus der Gerste. Der Reis scheint keine verbreitete Anwendung gehabt zu haben, denn die Beschreibungen sind sehr unvollkommen. Theophrast (Hist. pl. IV 4, 10) hält ihn dem Spelt ähnlich, enthüllt den Graupen.

*Oryza sativa* L. (Gramineae).

Cap. 118. Περὶ Χόνδρου. Graupen. Die Graupen (Chondros) werden aus dem sogen. zweikernigen Dinkel gemacht; sie sind nahrhafter als der Reis, den Bauch mehr stopfend und dem Magen weit bekömmlicher. Mit Essig gekocht und eingesalbt vertreiben sie Aussatz, entfernen schuppige Nägel und heilen Aegilops im Entstehen. Die Abkochung davon ist den an Dysenterie Leidenden heilsam. [Die Graupen werden auf folgende Weise gemacht: Der Dinkel muss enthüllt, abgeseibt, in warmes Wasser geworfen und ausgedrückt werden. Dann muss gestossener weisser ungelöschter Kalk fein gesiebt werden. Darauf mische man nach und nach mit dem Kalk den vierten Theil weissesten und feinsten Sand, dieses wiederum streue man auf den Dinkel. Es muss