



Bedecktsamige mit einem Keimblatt.
Angiospermae; Monocotyledoneae.

Familie der

echten Gräser, Gramineae.

Taf. 6. Fig. 1. Haber, Hafer (*Avena sativa* L.), Bienen, Flöder; Rispenhaber, Gäbeleshaber, Fahnenhaber (Sorten).

Der bei uns allgemein angebaute Haber bedarf keiner besonderen Beschreibung. Der gewöhnliche Haber hat eine gleichseitig ausgebreitete Rispe. Eine Abart von ihm ist der Gäbeleshaber oder doppelte Haber mit dreiblütigen und zweifrüchtigen Mehrchen. Der Fahnenhaber, *Avena orientalis* Schreber, auch türkischer, ungarischer oder Zottelhaber, ist eine besondere Art mit zusammengezogener, einseitiger Rispe. Alle diese drei Sorten dienen unserem Zwecke gleichermaßen.

Der Haber blüht im Juli und reift im August und Anfang September. Er ist stets Sommerfrucht.

Er ist ein mitteleuropäisches Kulturgewächs und wird bis zum 65. Breitengrad angebaut.

Die Haberfrucht hat einen schwachen, nicht unangenehmen Geruch; der Geschmack ist süßlich mehlig.

Anwendung. Kneipp empfiehlt den Absud der Haberfrucht als kräftigen und nährenden Trank, der zugleich das Blut reinigt, besonders für Genesende. 1 Liter Haber in 2 Liter Wasser so lange gesotten, bis das Wasser zur Hälfte eingekocht ist; dem Absud wird noch etwas Honig beigemischt. Die Habergrütze oder das Habermus ist eine leichtverdauliche, kräftige Speise, lindert den Husten und die innere Hitze. Kneipp empfiehlt ferner Wickel und Bäder mit Haberstrohabsud, der auch als Ersatz für Heublumenabsud dient. Gegen Gries- und Steinleiden stellt er Haberstrohbäder in erste Linie, dazu Trinken von Habertee (s. o.) und sagt: „Stärker noch, als Habertee, wirkt Tee von Haber-

stroh, der auf dieselbe Weise bereitet wird.“ Aus Kräuterbüchern: „Die Brühe, darin Habermehl gesotten, ist gut wider den Husten. Das Habermus stopft den Stuhlgang. Wider den Nierenstein pflegt der gemeine Mann Haber oder Wacholderbeeren zu wärmen, und in einem Säcklein aufzulegen. Wider die Räude und schäbigen Grind der kleinen Kinder ist nichts besser, als Haberstroh gesotten und darinnen gebadet.“

Taf. 6. Fig. 2. Völsch (*Lolium temulentum* L.), Völch, Taumellölsch, Dippelhaber, Tollkorn, Tollgras, Tollgerste, Tobgerste, Dort, Dummel, Rausch, Rauschgras, Schwindelkorn, Schwindelhaber, Täumel, Töberich, Tobkraut, Twalch, Schwänzel.

Der Taumellölsch ist ein Gras mit sehr langer, schmaler, zweiflüchtiger, plattgedrückter Aehre. Die Aehren werden ihrer ganzen Länge nach und darüber von der Hüllspelze gefaßt und haben starke Grannen. Der Halm wird bis 90 cm hoch; die Pflanze ist einjährig, d. h. sie erneuert sich nicht aus der Wurzel, sondern nur aus dem Samen, welcher eiförmig, klein und breitgedrückt ist.

Der Völsch blüht im Juni und Juli; seine Körner reifen mit dem Haber im August.

Der Völsch ist ein Getreideunkraut und dadurch für den Laien am besten von den andern Arten seiner Gattung zu unterscheiden; er zählt zu den mitteleuropäischen Kulturbegleitern und wächst auch in Kleinasien und Ägypten.

Die Samen haben eine giftige, betäubende Eigenschaft.

Anwendung und Gefahr. Der Landmann, auf dessen Acker dieser giftige Gast wächst, ist zu warnen, daß er seine Samen nicht unter das Korn bringe. Besonders im Brote wirken dieselben ge-