

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 Ζύθου. 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 Κορρυμίδος. 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 Ζεῖαζ. 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