

Höhe); in den Ebenen Griechenlands fand er sie nicht; es ist unsere Steckrübe. Plinius XX 21 kennt zwei Arten, Bunios dem Rettig und der Rübe gleich, und Bunion mit eckigen Blattstielen.

Cap. 137. Περὶ Παπαυίδος. Rettig. Der Rettig [Einige nennen ihn Polyeidos Eryngiou¹⁾, die Römer Radix nostras²⁾, die Afrikaner Thorpath³⁾]; auch dieser erzeugt Blähungen und erwärmt. Er schmeckt gut, ist dem Magen aber nicht bekömmlich; er bewirkt Aufstossen und treibt den Urin. Er bekömmert auch dem Bauche, wenn man ihn dazu (d. h. nach der Mahlzeit) nimmt, indem er die Vertheilung der Nahrungssäfte befördert; wird er vorher genossen, so hebt er die Speisen in die Höhe. Vorher genossen ist er auch bei denen angebracht, die erbrechen wollen. Er schärft aber auch die Sinne. Gekocht genossen ist er denen zuträglich, welche an chronischem Husten leiden und bei denen sich Verdichtungen in der Brust gebildet haben. Seine Rinde mit Sauerhonig genommen wirkt kräftiger brechenenerregend, ist aber den Wassersüchtigen wohlthuend. Als Umschlag ist sie auch bei Milzkranken angebracht. Mit Honig bringt sie fressende Geschwüre zum Stillstand und entfernt Sugillationen unter den Augen. Sie hilft den von giftigen Thieren Gebissenen und erzeugt nach der Fuchskrankheit dichtes Haar. Mit Taumelolchmehl entfernt sie Leberflecken. Gegessen oder getrunken hilft sie bei denen, die durch Essen oder Trinken von (giftigen) Pilzen Erstickungsanfälle bekommen, befördert auch die Menstruation. Sein Same erregt Brechen, treibt den Harn und reinigt die Milz, wenn er mit Essig genommen wird. Bei Entzündung der Schlundmuskeln (Angina) hilft er gekocht als Gurgelmittel mit warmem Sauerhonig, ebenso erweist er sich mit Wein getrunken heilsam gegen den Biss der Hornschlange. Mit Essig aufgelegt endlich reißt er Gangrän kräftig rund herum auf.

¹⁾ Vielart von Mannstreu. ²⁾ Unsere Wurzel. ³⁾ Der arabische Ausdruck für Tuber, Knolle, wegen der fleischigen Wurzel.

Den scharfen Geschmack verdankt der Rettig, wie das Kraut und der Samen vieler Cruciferen einem Gehalt an Senföhl.

Cap. 138. Περὶ Παπαυίδος ἀγρίας. Wilder Rettig. Der wilde Rettig, welchen die Römer Armoracia nennen, hat ähnliche Blätter wie der gebaute, mehr doch wie der graue Senf, die Wurzel ist trocken, lang, etwas scharf. Sowohl die Blätter als auch die Wurzel werden als Gemüse gekocht. Er ist erwärmend, urintreibend und hitzig.

Raphanus Radicula L., *R. Radiola* D. C. und *R. sativus* L. (Cruciferae).

D. unterscheidet zwei Arten Rettige, zunächst den gebauten oder Gartenrettig, es sind die Radieschen mit der kleinen, mehr runden, weissen bis rothen Wurzel, und den eigentlichen (wilden) Rettig mit starker, hartfleischiger, scharfer Wurzel, von dem es mehrere Spielarten gibt.

Theophrast (Hist. pl. VII 4, 2) benennt die Rettigarten nach ihrer Herkunft,

so den korinthischen, den liothasischen oder thrakischen, den böotischen, welcher am besten schmeckt, und den kleonäischen; je glatter die Blätter sind, desto lieblicher ist der Geschmack.

Plinius XIX 81 beurtheilt die Güte des Rettigs nach der Art des Stengels, welcher bei den geringen Sorten rund, dick und langröhrig ist; der beste ist der syrische. Den wilden Rettig nennt er auch Leuce (den weissen), Arnon und Armoracia, bei ihm ist das Laub stärker als der Stengel.

Ob wir Armoracia als Meerrettig ansprechen sollen, ist sehr zweifelhaft; nach Plinius XX 22 wächst er am besten in Arkadien und kommt auch an anderen Orten vor. Fraas kennt ihn in Griechenland weder cultivirt noch wild. Er fand die Radieschen mit Senf und Rauke verwildert vorkommend im Olivenwalde von Athen.

Cap. 139. *Περὶ Σισάρου*. Sisaron. Sisaron ist bekannt; seine Wurzel ist gekocht wohlschmeckend, gut für den Magen, treibt den Harn und regt den Appetit an.

Die Bestimmung dieser Pflanze ist nicht leicht, ihre Heimath ist Ostasien. Plinius XIX 90 berichtet, dass der Kaiser Tiberius sie, das Siser, alljährlich aus Deutschland habe kommen lassen, die wohlschmeckendste wachse zu Geldula am Rhein, sie habe einen bitteren Nerven. Weiter (XX 35) sagt er, es gebe auch ein wildes, erraticum, welches dem gebauten nicht nachstehe; doch könne Niemand mehr als drei Stücke hinter einander essen. In Italien wurde sie schon früh gebaut, denn Columella XI 3, 18, 35 sagt, dass Siser im August in tiefgegrabenen, gedüngten Boden gesäet werde; heute ist sie noch dort ein Küchengewächs und heisst Sisaro. In Griechenland fand sie Fraas nicht. Die Schriftsteller des 16. Jahrh. halten sie meist für eine Pastinaca-Art und nennen sie Gartenrapunzel, Klingelmöhren, Girgele, Zuckerwurzel u. s. w. Sprengel hielt sie früher für *Sium Sisarum* L. (Umbelliferae-Ammineae), Zuckerwurzel, änderte später seine Meinung und erklärte sie für *Pastinaca sativa*, weil erst im 13. Jahrh. die Pflanze durch Minoritenmönche oder durch Reisende (M. Polo) nach Europa gebracht sei, auch die von Plinius erwähnte Bitterkeit der Pflanze, sowie die zweite Art derselben, fehle. Warum sollte aber den Griechen die Pflanze nicht durch Handelsbeziehungen bekannt sein! Das Zeugniß des Plinius als alleinige Entscheidung muss stets mit Vorsicht aufgenommen werden. Sollte das Sisaron aber Pastinaca sein, so müsste D. eine Pflanze unter zwei Namen, *σίσαρον* und *ἐλαφόβοσκον* (III 73), beschrieben haben. Fraas hält darum an *Sium Sisarum* fest. Die gebaute Pflanze hat eine knollig-büschelige Wurzel und einen 12—24 cm hohen Stengel mit einfach-unpaarig gefiederten Blättern. Die seitlichen Blättchen sind länglich, die endständigen herzförmig, alle am Rande gezähnt. Die Blüthenhülle ist fünfblättrig.

Cap. 140. *Περὶ Λαπάθου*. Ampfer. Der Ampfer; eine Art desselben heisst Oxylapathon, welche in Sümpfen wächst, sie ist nach oben zu hart und etwas spitz; die andere Art, der Gartenampfer, ist dem ersten nicht ähnlich. Eine dritte ist die wilde, sie ist klein, dem Wegerich ziemlich ähnlich, weich und niedrig. Es gibt aber noch eine vierte Art, welche Einige Oxalis oder Anaxyris, auch Lapathon nennen; deren Blätter sind denen des wilden und kleinen Ampfers ähnlich, der Stengel ist nicht gross, die Frucht etwas sauer, roth, scharf und befindet sich oben am Stengel und an den Seitenschössen. Das von allen gekochte Gemüse er-