

R. N. 3566

II t  
375

Urban Friederich Benedict  
Brückmanns

M. D. und Practici in Braunschweig

Kurze Abhandlung

vom

Sego



\*\*\*\*\*

Braunschweig 1751.

1-200



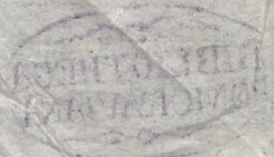
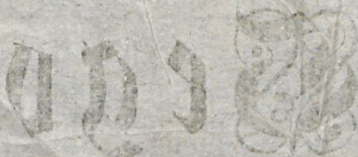
Urban & Schwarzenberg

Verlag

M. D. ...

Verlag

Verlag



Dem  
Hochedelgebohrnen und Hochgelahrten Herrn  
H e r r n

**Ernst Ludewig Brückmann**

seinem vielgeliebtesten Herrn Bruder

als Derselbe den 28. Octobr. 1751. die höchste  
Würde in der Arzneywissenschaft zu Helmstädt  
erhielt

stattet hierdurch seinen schuldigen Glückwunsch ab und  
widmet Ihm folgende Abhandlung als ein Zeichen  
seiner brüderlichen Hochachtung

**Desselben**

treuer Bruder

**U. F. B. Brückmann.**



1771

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt

1771

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt

1771

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt

1771

1771

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt



Hochgeehrtester Herr Bruder,

**W**enn mich auch nicht die nahe Verbindung, worinnen ich mit Dir, als ein Bruder, stehe, an meine Schuldigkeit erinnerte, so würde doch die wahre Liebe und Hochachtung, welche ich zu Dir hege, der Hauptgrund seyn; Dir heute durch einen öffentlichen Glückwunsch, mein gegen Dich treugesinntes Gemüthe an den Tag zu legen. Siehe dieses auch nicht als eine etwanige Gegenvergeltung an, vor dasjenige mir von Dir gewidmete Glückwünschungs-Schreiben, als man mir im vorigem Jahre die höchste Würde in der Arzneywissenschaft ertheilte; sondern sey versichert, daß mich dennoch Dein heutiges Glück, woran ich nicht wenig Theil nehme, zu meinem Vorhaben würde aufgemuntert haben. Durch Deine heutige

)( 3

Be-

Beförderung verdoppelst Du unsre allseitige Freude, welche wir empfinden, da wir nunmehr unsern Vater, als unsere Stütze, wiederum gesund und auffer dem Krankenbette hergestellet sehen, welcher uns noch vor weniger Zeit durch seine abermahlige hefftige Krankheit in die gröste Bekümmernis setzte. Der Höchste, welcher Ihm so oft die schwersten Zufälle hat überstehen lassen, Gönne Ihm nunmehr, nach seiner vielen Arbeit uns unermüdeten Fleisse der gelehrten Welt nützlich zu dienen, zu unserm allseitigen Wohl, ein geruhiges und langes Leben, damit Er die Früchte so vieler sauren Jahre endlich in Zufriedenheit und bey einer dauerhaften Gesundheit noch lange genießen möge.

Liebster Bruder, heute ist also der Tag, an welchen Du den verdienten Preis Deines unermüdeten Fleisses empfangen wirst, und will ich weiter nichts zu Deinem Lobe sagen, als daß Dich ein Heister, ein Fabricius und Krüger, diese grosse und verdienstvolle, auch weltberühmte Männer, dazu geschickt und würdig erkennen. Mein treugemeinter Wunsch

Wunsch gehet vornemlich dahin, daß Dir diese Ehrenstaffel, welche Du in der Arzneywissenschaft heute rühmlichst besteigest, den dauerhaftesten Grund zu Deinem Vergnügen und beständigen Glück legen möge. Der Höchste lasse jederzeit Deine Wissenschaft mit dem Glück verbunden seyn; er gönne Dir eine beständige Gesundheit und mache Dich zu einen wahrhaften Beförderer derselben bey denenjenigen, welche seine weise Vorsehung bey Dir Hülfe und Rath suchen lassen wird. Jena und Helmstedt haben Dir die Waffen in die Hände gegeben, womit Du denen Krankheiten widerstehen und sie gleichsam bekriegen kanst, und heute giebt man Dir die Erlaubnis, daß Du selbige öffentlich gebrauchen könnest: ich sehe schon zum voraus, daß Du Dich selbiger beherzt und vorsichtig bedienest, und wünsche Dir nochmahls das Glück hiebey, welches Dir allein der Höchste geben und ein leiblicher Bruder herzlich wünschen kan. Erreiche also in einer gewünschten Zufriedenheit, zum Troste unserer Aeltern, zum Vergnügen Deiner Anverwandten und

und Freunde ein hohes Alter, und sey versichert, daß  
Dein Wohl jederzeit einen grossen Theil meiner  
zeitlichen Glückseligkeit bestimmen werde.

Deine gegenwärtige Streitschrift, welche uns  
die Art zeigt, wie die Speisen öfters eine schädliche Wir-  
kung in dem menschlichen Körper verursachen können,  
hat mir Gelegenheit gegeben, Dir folgende Ab-  
handlung, welche eine fremde, nun Mode werdende  
Speise betrifft, deren Ursprung vielen noch unbekant  
ist, dienstlich zuzuschreiben. Weil ich auch zugleich  
von der Wirkung dieser Speise, so viel es der Raum  
dieser Blätter erlaubet, mit wenigem erwehnet habe,  
so glaube ich um so viel mehr, daß gegenwärtige Ab-  
handlung bey dieser Gelegenheit Dir nicht unan-  
genehm seyn werde.

Braunschweig,  
den 28. October 1751.





## Kurze Abhandlung vom Sego.

**S**s sind nun schon einige Jahre, daß das Sego, wie es bey uns genennet wird, als eine Speise, auch in Teutschland bekant worden ist, und man es nunmehr auf verschiedene Art in vielen Küchen zur Speise sehr gut zuzubereiten weiß. Was aber diese Körner eigentlich sind, oder woher sie kommen, darüber hat man bis hieher noch nicht einig werden können. Man hat verschiedene Meinungen davon, die zum Theil, dem ersten Ansehen nach, nicht unwahrscheinlich sind, und noch beständig ihre Gömmer gefunden haben. Die meisten haben davor gehalten, daß sie ein aufgetrockneter Fisch Roggen oder die Eyer eines Fisches wären, und, wie der so genannte Russische Caviar, hin und wieder verfahren würden. Andere, worunter sich auch die Herrn Franzosen und Hollän-  
): (

Holländer selbst befinden, haben zwar gehöret, daß sie von einem gewissen Baum kämen, weil sie aber nicht recht wußten, was es vor ein Baum sey, und wie sie aus denselben bereitet würden, haben sie theils vor ein Gummi, theils vor Knospen eines unbekanten Gewächses gehalten. Andere wiederum haben es vor einen Samen gehalten, welcher auf eben die Weise, wie bey uns die Perl- und Gersten-Graupen gemacht werden, bereitet würde. Es sind diese Meinungen sämtlich ohne Grund, und widersprechen sowohl den Nachrichten, welche uns von einigen glaubwürdigen neuern Schriftstellern, die theils selbst die Länder, worinnen Sego gemacht wird, besucht haben, mitgetheilet worden, als auch der eigenen Erfahrung, wenn man mit dem Sego ein und andere Versuche anstellet. Bevor ich von dem Sego selbst umständlich handele, will ich dem geneigten Leser eine kurze Nachricht von dem Baum, woraus diese Körner bereitet werden, und desselben Eigenschaften, kurzlich mittheilen.

Es ist sattfam besant, wie grossen und verschiedenen Nutzen die Indianer von den mancherley Arten Palmbäumen haben, indem sie von selbigen, und öfters von einem Baum, Wein, Essig, Brodt, Früchte, Kleider, Baumaterialien zu Häusern und Schiffen, und andere Dinge mehr nehmen können. Die mehrsten Schriftsteller rechnen auch den Baum, von welchem dieses Sego kömmt, unter das Geschlecht der Palmbäume; doch sind wiederum einige, die dieses

dieses nicht zulassen wollen. Was mich hiebey betrifft, so will ich diesen Streit unentschieden lassen. Von andern wird er zu den Bäumen welche in Indien Kalappo oder Cocusbäume genennet werden, gezehlet, und in Horto Malabarico wird er in der barbarischen Landssprache auch Tenga genennet.

Herr Albert Seba (a) Herr Georg Eberhard Rumph (b) und Herr Hans Slodian (c) geben uns sämtlich eine hinlängliche Nachricht, sowohl von der Beschaffenheit des Segobaums, als auch von desselben Nutzen. Bey Herrn Rumph finden wir andere Palmbäume mehr, aus welchen die Indianer Mehl und Brodt bereiten, welche aber wegen der Güte und Menge des Mehls dem eigentlichen sogenannten Segobaum nicht gleich kommen. Was seine Benennung anbetrifft, welche in den exotischen Sprachen sehr verschieden und mehrentheils von den Indianern herrühret, so will ich davon nur die gewöhnlichsten hersetzen. Seba nennet ihn Sagoe, Rumph Sagub oder Sagu, am gewöhnlichsten wird er unter der Benennung *Palma farinifera* (Mehlbaum oder Sagubaum) verstanden, und finden wir diese Benennung in denen ältesten Reisebeschreibungen. Der berühmte Schwedische Botanik

a) Locupletissimo rerum naturalium thesauro. p. 39. seq. figur. Tab. 25. n. 1.

b) Herbario Amboinensi, cura et studio IOH. BURMANNI edit. Tom. I. p. 22 &c. Cap. XVII.

c) Voyage &c. Tom. II. p. 115. et seq.

tanicus, Carl Linnäus (d) nennet unsern *Palmam fariniferam*, *Cycus frondibus pinnatis, foliis lineari-lanceolatis, petiolis spinosis*, und zehlet ihn, nach seinem systemate, den *Plantis cryptogamiis* bey.

Der eigentliche *Sego*, *Sago*, oder *Sagubaum* wächst in *Amboina*, auf der Insel *Borneo*, *Ceram*, in denen *Moluckischen Inseln* und *Johora* bis nach *Siam*, in *Java*, *Sumatra*, und sehr vielen andern Orten und Gegenden von *Ostindien* mehr; er bekömmt am besten in einem niedrigen, sumpfigen und morastigen Boden.

Es wächst der *Segobaum* zu einer ziemlichen Höhe, welche *Seba* auf 15 bis 20, *Kumph* aber bis auf 30 Fuß bestimmet; sein mittelster Stamm beträgt im Durchschnitt nicht selten über 2 Fuß. Er läffet unten an der Erde viele Nebenzweige aus der Wurzel schieffen, welche ohngefehr die Dicke eines Fußes haben, mit der Zeit aber, wenn der Hauptstamm ausgehet, selbst dicke Stämme werden. *Kumph* schreibt, daß der *Sagobaum*, wenn er noch jung, umher mit vielen Stacheln bewachsen sey, welche verhindern, daß die wilden Schweine ihm keinen Schaden zufügen, als welche seinen Früchten und dem Mark in ihm sehr nachstellten; es hätten sich daher auch die Menschen wohl vorzusehen, daß sie sich, wenn sie in dergleichen Wäldern herum giengen, dadurch nicht etwa Schaden zufügten.

Die

d) *Flora Zeylanica* p. 186. n. 393. *Class.* XXIV. *Hort.* Cliffort. p. 482. *Class.* XXV.

Die äussere Schale des Baums ist sehr ungleich, welches von den abgefallenen Blättern herrühret; denn indem oben neue Blätter hervor kommen, verwelfen die untersten und fallen ab, oder werden abgeschnitten; wie dieses bey den mehrsten Arten der Palmbäume zu geschehen pfeget.

Das Holz des Stammes ist weisslich, und, gegen der Grösse des Baums gerechnet, nicht gar zu dicke, dennoch läffet es nicht leicht, wegen seiner Zähigkeit, eine Flintenkugel oder Pfeil durchdringen, daher sich dessen auch die Indianer zu ihren Schützen vielfältig bedienen. Der innwendige Theil des Stammes ist mit einer weissen Mark angefüllet, woraus, wie folglich gezeiget werden soll, das Sego bereitet wird. Wenn die Stämme ausgeholet sind, werden sie von den Indianern zu allerhand Gefässen gebraucht, worinnen sie auch, nachdem sie hölzerne Böden hinein gemacht, verschiedene flüssige Dinge aufbehalten können.

Was die Blätter anbetriefft, so beschreibet Herr Seba selbige ganz eigentlich: es würden diese über eine Elle lang und bestünden wiederum aus vielen kleinen zackigten Blättern, welche an einem harten, gleichsam hölzernen Stiel saßen, immer zwey und zwey gegen einander, so, daß sie die Gestalt einer Gänse- oder Schwansfeder vorstellten, und die obersten und untersten Blätter die kürzesten, die mittelsten aber die längsten wären. Ferner, schreibt er, daß sie sich beständig bewegten, welches dem Baum ein artiges Ansehen zurwege brachte.

Man Aus den noch sehr jungen Blättern machten die Indianer Zeug zu Kleidern, die grossen aber dienten ihnen ihre Häuser und Schiffe damit zu bedecken.

Die Blumen des Segobaums habe ich bey keinem Schriftsteller hinlänglich beschrieben gefunden. Seba beschreibet sie hellroth und vergleicht sie mit dem Blumenkohl; Kumph nennet sie iulos (Käzgen) und kan ich also nicht sagen, ob diese beyden Männer in diesem Stück übereinkommen; doch glaube ich, daß Seba gleichfalls iulos unter seinen Blumen verstehet. Aus dieser Blume wird eine Frucht, welche an einen langen Stiel hänget und sich gar wohl mit einem Pinienapfel, dem äussern Ansehen nach, vergleichen läffet. Herr Kumph sagt, daß die Früchte von verschiedener Grösse und Gestalt wären, und daß die Indianer die jungen und unreiffen statt der Knöpfe in den Kleidern gebrauchten. Die innere Frucht ist rund, von Farbe schwarz, und so hart, daß sie nicht kan zerbissen werden. Sowol Herr Seba als Herr Kumph legen uns von diesen Früchten eine schöne Figur, in ihren oben angeführten Werken vor Augen und kommen in allen auf das genaueste mit einander in diesem Stück überein. Ueberdem ist noch bey dem Segobaum, als besonders, zu merken, daß derselbe, wann er einmal Früchte getragen, verdorret. Der wahren character, von der Blume und Frucht genommen, kan ich also nicht mittheilen.

Man zehlet eigentlich vier Arten dieser Bäume, und bestehet der äusserliche Unterscheid bloß in den Stacheln und Früchten.

Früchten. Die beste Art davon wird **Lapi tuni** genennet, findet sich am häufigsten und giebt das beste Mehl. Eine andere Art, welche in Amboinischer Sprache **Lapia molat** und auf Moabarisch **Sagu Parampuan** heisset, giebt zwar das beste Mehl, welches zu ihrem Brey **Papeda** gebraucht wird, wovon aber das daraus bereitete Brodt nicht dauerhaft bleibt.

Es bringet der **Segobaum** erstlich in seinem Alter Früchte, die Besitzer desselben lassen es aber nicht gern dazu kommen, weil alsdenn sein Mehl verdorben und mit zu vielen harten Fasern vermischt ist. Herr **Seba** schreibt zwar, daß die Indianer die Früchte erst zur Reiffe kommen lassen und hernach sein Mehl gebrauchten, als worinnen er mit Herrn **Rumph** nicht einerley Meinung ist: doch glaube ich, es werden die meisten Herrn **Rumph**en, in diesem Stück, weil er in den Gegenden, woselbst diese Bäume wachsen, viele Jahre zugebracht, um so viel eher Beyfall geben; da es überdem sehr wahrscheinlich ist, daß die beste Kraft des Baums, denen Früchten mitgetheilet, und dadurch das Mark verdorben werde. Wann die **Segobäume** alt, werden sie sehr weiß, und gewinnen das äußerliche Ansehen, als wenn sie mit Mehl bestreuet wären.

Was das eigentliche Mehl dieses Baums anbelanget, welches aus dem Mark desselben bereitet wird, so glaubet **Caspar Bauhin**, daß es von dem Mark, welches aus dem Gipfel oder Knospen des Kohlbaums (*Palmae regalis*, *Barbadensis*

badensis uel Jamaicensis) käme, verfertiget würde; ich halte dafür, daß es nicht unwahrscheinlich, daß dieser Kohlbaum allerdings mit dem Segobaum überein komme, und daß unser Autor nur darin irre, wenn er meinet, daß das Mehl aus desselben Gipfel genommen werde. Es stimmen die glaubwürdigsten Reisebeschreibungen darin überein, daß das Mehl dieses Baums in dem Stamme desselben wzeuget, und auf folgende Weise daraus bereitet werde: Die Indianer machen erstlich ein Loch in den Baum, und sehen zu, ob das Mark gut und reif sey; finden sie, daß es noch nicht zu gebrauchen, schmieren sie das Loch mit Leim wiederum zu, welches dem Baum nicht schadet; befinden sie aber, daß das Mehl ist, wie es seyn muß, hauen sie entweder den Baum um, und sägen ihn in Stücken, oder schneiden so viel Löcher hinein, als erfordert werden, das Mark bequem heraus zu nehmen. Nachdem sie dieses Mark in einem Gefässe wohl gestampfet, reinigen sie es von seinen Fasern, waschen und sieben es, da es denn in ein schönes weißes Mehl, wenn es an der Sonne getrocknet worden, verwardelt wird. Dieses Mehl dienet den Indianern zu einer herrlichen Nahrung, und müssen sie sich an vielen Orten, wosost sie weder Weizen, Reiß oder türkisch Korn haben einzig und allein hiemit behelfen. Bey vielen Umständen haben sie also wohl Aicht, daß von ihren Nachbarn, wenn sie mit diesen in einen Krieg verwickelt worden, diese Bäume nicht verdorben werden; denn die Wilden haben die Gewohnheit, daß sie in die Segobäu-



gobäume Löcher haben, worinnen alsdenn das Mark von der Nässe und Luft verdirbet, oder von der Hitze vertrocknet, und also nicht zu gebrauchen stehet, welches alsdenn eine grosse Hungernoth verursache. Es wissen die Indianer diesem Schaden noch vorzukommen, wenn sie bey Zeiten diese Löcher obseruiren und gleich gehörig verbinden.

aus diesem Mehl bereiten die Indianer verschiedene Speisen; aus dem größten Theil aber desselben bereiten sie ihr Brodt, welches, wenn es frisch, weiß, zerbrechlich und mährentheils, der äusserlichen Gestalt nach, viereckigt gemacht wird. In der Insel Kay und Arn werden die besten dieser Brodte gebacken, welche an Farbe röthlich und dabey fein locker sind. Bey Herrn Carl Closius (e) finden wir eine Figur von diesem Brodte, von dem Sego selbst aber hat er noch keine Erwähnung gethan. Es wird dieses Segobrodte in kurzer Zeit sehr hart, da man es denn mit Wasser, Milch oder Fleischbrühe wieder einweichet, oder auch mit Salz und Spanischen Pfeffer (Capsico) und andern Gewürzen zu Brey kochet. Es sollen auch die Ceramenser mit diesem gekäueten Brodte ihre Wunden, welches man der austrocknenden Eigenschaft zuzuschreiben hat, glücklich heilen.

Ein gewisser Brey, welcher auf Portugisisch Papeda heisset, wird auch in Indien in grosser Menge aus obbenannten Mehl verfertiget. Man schüttert nemlich dieses Mehl unter

(e) Exoticor. Cap. III. p. V.

beständigen Rühren in kochendes Wasser, bis ein Mus daraus wird, und dieses wird **Papeda** genannt. Bey Herrn **Rumph** lesen wir, daß man auch diesen Brey mit der **lympa Calappi**, welches eine gewisse Fischbrühe bedeutet, mit Citronensaft und allerley Gewürze bereitet; dieses soll ein angenehmes Essen seyn, wenn es warm genossen wird; kalt aber, soll es leicht einen Eckel verursachen; unterdessen ist es leicht zu verdauen, giebt aber wenig Nahrung und gehet bald aus dem Magen wieder fort. Dieser Brey soll starken Appetit machen und denen sehr wohl bekommen, die sich im Trunk ein wenig übernommen, denn er führet den Urin stark ab. Wenn man aber davon zuviel isset, blähet er den Leib auf, und kan zur Wind- und Wassersucht Gelegenheit geben, wenn man ihn nicht durch starke Bewegung wieder aus dem Leibe wegarbeitet.

Oben benannten Brey, welcher mit schlechten Wasser bereitet worden, brauchen die Wilden auch an statt eines Kleisters welcher aber schlecht leimen soll; nicht weniger dient er auch denen Weibern, stat der Stärke, die Kleider damit zu waschen und zu steiffen. Wenn das **Segomehl** zu alt wird, läffet sich der Brey davon nicht wohl zu seiner gehörigen Dike kochen, bevor man nicht eine gewisse Art Wurzeln, welche Herr **Rumph** nicht anzeiget, vermuthlich aber **mucilaginos** seyn müssen, hinzusetzet.

Was nun endlich das **Sego** selbst betrifft, so ertheilet davon **Seba** die beste Nachricht. Nachdem das Mehl zum  
Brey

Brey (Papeda) mit Wasser gekocht worden, und die gehörige Dicke und Zähigkeit erhalten, wird derselbe, durch besondere dazu verfertigte, vermuthlich siebartige Gefässe, mit welchen man etwa den gekörnten Taback in Italien bereitet, getrieben und gekörnet, welche Körner, nachdem sie an der Sonne reist getrocknet worden, alsdenn Sego, Sago, Sagu genennet worden.

By Herrn Kumph (f) lesen wir auch, daß die Einwohner in Borneo, aus dem Mehl des Baums, welchen er Saguer nennet, dergleichen Segokörner bereiteten, und daraus einen Brey kochten, welcher in ihrer Sprache Sa-Bo genennet werde.

Es gleichet das Sego einigermaßen dem Coriandersamen und kleinen Perlgrauen, nur daß sich dann und wann grössere Körner, welche aus mehreren glaublich zusammen gebacken sind, unter demselben finden, als unter jenen gewöhnlich ist; von Farbe ist es weißlich, sehr hart und dichte, inwendig, wenn man es zerschneidet, scheint es bräunlich, dabey muß es weder Geruch noch Geschmack haben.

In denen Moluckischen Inseln, (g) in Goa und Bengala, werden diese Körner häufig bereitet, womit alsdenn die Engländer, bey welchen sie zuerst unter den Europäern

):( 2

bekant

(f) l. c. p. 64.

g) s. Commerc. Lit. Nor. An. 1744. p. 196. woselbst vom Sego eine kurze Nachricht zu finden / welche aus D. GARCIN Diction. de Commerce genommen worden.

bekant gewesen, starken Handel treiben; diese haben es auch am ersten bey denen Franzosen und Holländern eingeführet, von welchen wir es hernach, und andere Länder mehr, bekommen haben. Es dauret das **Sego** sehr lange, und kan in Kisten und Tonnen weit und breit verfahren werden, da es denn in zwanzig und mehr Jahren, wenn es trocken stehet, nichts von seiner Güte verlieret, ausser, daß das frische in soweit besser ist, weil es sich viel behender weich kochen lässet, und kan man auch hiedurch das alte von dem frischen gar leicht unterscheiden, indem das letztere viel weißer ist. Sollte es aber unterwegs, wenn es durch die Schiffe heraus gebracht wird, vom Seewasser, oder von einer andern Feuchtigkeit, saunnuu werden und übel riechen, kan man ihm gar leicht wieder helfen, wenn man es etlichemal mit frischen Wasser rein abwäscht, und wieder recht trocknet, da es alsdann den schimmlichen Geschmack und Geruch ziemlich wiederum verlieret.

Unter Herrn D. **Jacob Malluin** Vorsitz ist zu Paris 1743. eine Streitschrift vertheidiget, (h) worinnen er abgehandelt hat, ob das **Sego** denen Schwindsüchtigen heilsam sey? Er hält es mit Recht für eins der besten Mittel wider diese Krankheit, und hat es auch einigermassen chymisch untersucht. Man siehet hieraus, daß es damals  
in

h) s. *Commerc. Lit. Nor. An.* 1744. p. 243. Im Jahr 1724. hat zu Paris *Leaulte* schon eine Streitschrift von eben der Materie geschrieben, nemlich an *Sagou phtisicis proficit?*

in Engeland schon stark im Gebrauch gewesen, und schreibt er, daß man es allenthalben daselbst könne zu Kaufe haben, da es hingegyen zu Paris noch wenigen bekant wäre. Will man mit diesem Nutor das Sego untersuchen, so wird man finden, daß sich selbiges schwer in kalten Wasser, in heissen und kochenden aber, oder auch in Milch, gänzlich auflösen und zu Brey, welcher einer Gallert gleich siehet, kochen lasse. In Oehl zergethet es auf keine Weise, und in Broatweine oder Spiritus wird es noch härter. Herr Malluin, nachdem er das Sego in heissen Sommertagen in Wasser geweichet, hat daraus dennoch keinen brennenden Spiritus, wie man ihn aus allen gegohrnen Mehl erhält, bekommen können.

Weil man das Sego nunmehr in Deutschland auch bey uns in den mehrsten Kaufmannsläden, vor einen mäßigen Preis zu kauf haben kan, so weiß man es auch hier zu Lande auf verschiedene Weise, sowohl vor sich, als mit andern Speisen, zu kochen. In Suppen pflegt man es gewöhnlich mit Wasser, Milch oder Fleischbrühe und auch vornehmlich in den so genannten wohlschmeckenden braunen Suppen, zuzubereiten, da man ihm denn, nach Gefallen, mit allerley Gewürze, Zucker, Honig oder geschelten Mandeln u. d. gl. einen noch angenehmern Geschmack mittheilen kan. Es ist nicht undienlich, bevor man das Sego kochet, es erstlich wohl abzuwaschen, weil oft Sand daran hänget, und kan man es auch etliche Stunden in heissen Wasser

vorher weichen lassen. Es quillen diese Körner ungemein auf, und darf man daher nur ein wenig davon nehmen; wenn sie ohngefähr eine halbe oder dreiviertel Stunden gekocht haben, werden sie wie Froschloch oder wie kleine gläserne Kugeln, mehrentheils durchsichtig, und lassen sich leicht zu Mus, welches auch durch längeres Kochen und Rühren daraus wird, drücken, welches einem Gallert, wie oben benannter Brey Papeda, gleich siehet.

Wenn es mit Wein, insbesondere aber mit rothen Wein, bereitet wird, kan man daraus ein stärkendes und angenehmes Essen haben, welches ohne Zweifel der so bekanten confectiōni Alkermes und denen Speciebus laeticantibus GALENI gleich zu schätzen, ja weit vorzuziehen, ist. In England hat man schon vor vielen Jahren das Sego nicht nur als eine sehr angenehme und gesunde Speise betrachtet, sondern man hat es auch in vielen Krankheiten sehr heilsam befunden. Die Franzosen, welche sonst die dünnen Fleischbrühen (bouillon) bey ihren Kranken sehr im Gebrauch haben, fangen nunmehr an, die Kranken von diesem nahrhaften Sego trinken zu lassen; in Deutschland wird es bis hieher, meines Wissens, noch in keinen Krankheiten, als eine Arzneey curmäßig verordnet.

Seinen Eigenschaften nach, kühlet es und verbessert die scharfen, faulen und salzigen Säfte unsers Körpers, es ist im Magen leicht zu verdauen, gehet größten theils durch die Milchgefäße in das Geblüte, und giebet daher eine mäßige gute

gute Nahrung, daß man auch nach schweren langweiligen Krankheiten, welche den Leib sehr ausgezehret, durch desselben wiederholten Gebrauch, zu mehrern guten Kräften, Fleisch und gesunden Feuchtigkeiten kommen kan.

In der Schwindsucht, in auszehrenden langweiligen Fiebern kurz in allen Krankheiten, welche von einem laugen-salzigen Blute herrühren, und wo selbiges gar zu sehr verdünnet und aufgelöset ist, kan man selbiges mit grossen Nutzen zur Speise und Arzney nehmen lassen.

Herr Seba will, man solle es, statt Hirschhorn oder Gersten, unter die kühlenden Julep vermischen. Denen kleinen Kindern ist es sehr dientlich, wenn man es mit drey Theilen Wasser und mit einen Theil süßer Milch zum Brey kocht, und ihnen dieses, stat des gewöhnlichen zähen und schwer zu verdauenden Mehlbreyes, reichet; denn hiedurch wird sowohl weniger Säure in ihren zarten Körpern gezeuget, die Blähungen verhütet, und die Verstopfung des Gefröses, als wodurch das wachsen und gute Aussehen bey den Kindern gar sehr verhindert wird und nicht selten zu ihrem Tode Gelegenheit giebet, glücklich vermieden: Wir sehen dieses vielfältig bey gemeiner Leute Kindern, welche durch den überflüssigen Genuß der zähen Mehlspeisen sich alle erwehnte Ungelegenheiten über den Hals ziehen. Doch bey uns würde das Sego zu diesen Gebrauch, bey denen mehrsten Leuten, ob gleich das Pfund für 16 Ggr. zu haben, noch wohl etwas zu theuer seyn.

Nicht

Nicht nur bey ganz jungen Kindern, sondern auch bey sehr alten, ausgezehrten und gleichsam ausgetrockneten Leuten, ist es eine heilsame Speise, sowohl weil es sehr leicht zu verdauen und nahrhaft ist, als auch weil es dieser ihre hart gewordenen Fiebern einigermaßen wiederum ausdehnet, erweicht und biegsam macht.

In der rothen und weissen Ruhr, im heftigen Erbrechen und Durchfällen, welche eine Schärfe zum Grunde haben, leistet es die besten Dienste, und ist in diesen Fällen, allen anhaltenden und zusammenziehenden Mitteln weit vorzuziehen. Außerlich als ein dicker Brey umgeschlagen, welches auch die Indianer thun, befördert es bey den Geschwüren, die sich nicht zertheilen lassen, die Eiterung, und widerstehet, wegen seiner mucilaginosen Theile, der Schärfe in derselben.

In hitzigen Krankheiten, um sowohl den Durst, als die Hitze zu mindern, kochen es die Engländer und Franzosen dünne ab und geben es denen Kranken, statt der Habergrütze und andern gewöhnlichen Getränken; sie ziehen es mit Grunde und überhaupt in allen Krankheiten denen Mehlspeisen weit vor.

Zum Schluß will ich mich des Herrn **Mallin** Worte bedienen, welcher am angeführten Ort also spricht: *Sego, opportunissimum alimentum, praestantissimum medicamentum. Optimum in phthisi, ut sit medicamentum in alimento et alimentum in medicamento.*







B.I.G.

Farbkarte #13

2k.366

II t  
375

Urban Friederich Benedictt  
Brückmanns

M. D. und Practici in Braunschweig

kurze Abhandlung

vom

Sego



\*\*\*\*\*

Braunschweig 1751.

1-200

