

Verdauung des darauf genossenen Mahles gestört und verhindert, indem der so nothwendige Einfluß des höhern Nervenlebens und der Irritabilität auf die Verdauung, durch deren Occupation vom Weine zum Theil oder ganz von den Verdauungsorganen abgezogen ist, und so alle Kräfte und Thätigkeiten des Körpers eine sehr verkehrte Richtung erhalten.

Es möchte daher höchstens nur denjenigen, welche durch starke Anstrengungen des Körpers oder Geistes sich ermattet fühlen, besonders aber wenn sie einen schwachen und kränklichen Körper besitzen, und keine Gegenanzeige im Wege steht, eine oder zwey Stunden vor dem Mittagessen, ein alter Moselwein in dem Maaße zu erlauben, selbst zu empfehlen seyn, bey welchem sie sich erquickt und gestärkt, keineswegs aber geistig exaltirt, noch weniger aber körperlich angegriffen fühlen. Diesen Zweck werden alsdann am besten die alten, edeln Sorten der Moselweine aus der ersten und zweyten Classe erfüllen, wozu vorzüglich die Weine vom Braunenbergr, die rothen und weißen aus Pilsport, der Zeltinger, Wehlener und Graacher von den Jahren 1811, 1815 und 1818 am passendsten dienen können.

Vom Weintrinken über Tische.

Inter prandendum sit saepe parumque bibendum.

Schola Salern.

Der Wein wird von den meisten und besten Aerzten als ein Mittel, welches die Verdauung der Speisen befördere, folglich bey den Mahlzeiten genossen werden könne, aus Erfahrung empfohlen. In dieser

Eigenschaft gleicht er also in seiner Wirkung denjenigen Zusätzen, welche man den Speisen, um sie wohl-
schmeckend und zur Verdauung geschickter zu machen,
bezumischen pflegt, indem er durch seine reizenden Be-
standtheile die Kräfte des Körpers überhaupt und die
des Magens und der übrigen Verdauungsorgane ins-
besondere, um diesen Zweck zu erfüllen, zur verstärkten
Thätigkeit anregt, und durch seine wässrigen Bestand-
theile zugleich das Behülfel hergiebt, wodurch die zur
Verdauung nothwendigen Säfte, als Speichel, Ma-
gen-saft, Galle, der Saft der Bauchspeicheldrüse ic. um
so mehr zur Zerlegung und Trennung der Speisen in
ihre Grundbestandtheile auf chemisch = dynamische Weise
einwirken können. Es versteht sich, daß ein Wein,
welchen man zu diesem Behufe anwenden will, jene
angegebenen Eigenschaften in einem gewissen Verhält-
nisse besitzen müsse, damit er durch eine zu große
Reichhaltigkeit an Geist nicht überreize, auch nicht
durch einen starken Antheil freyer Säure, oder gar in
zu großer Menge genossen, störend auf die Verdauung
einwirke, indem sonst weder die Kräfte noch die abgeschie-
denen zersetzenden Stoffe der zu jener bestimmten Ein-
geweide hinreichen würden, die Decomposition der
Speisen zu bewirken, folglich eine bedeutende Störung
im Verdauungsgeschäft nothwendig erfolgen müsse. Ein
gesunder Mensch verdaut gut, bedarf daher zwar des
Weines als Verdauungsmittel gar nicht, allein es ist
auch nicht zu läugnen, und durch tausendfältige Er-
fahrung bestätigt, daß der Wein in geringer Menge
beym Essen genossen, den Verdauungsproceß nicht störe,
sondern vielmehr auf eine ähnliche Art wie andere ein-
fachen Zusätze, welche die gemeine Kochkunst den Spei-

fen theils zur Verbesserung ihres Geschmacks oder zur Beförderung ihrer Fähigkeit, verdaut zu werden, beygiebt, einwirken kann, welches bey schwächlichen Menschen, besonders solchen, deren Verdauung aus mancherley krankhaften Ursachen träge von Statten geht, noch weit vortheilhafter seyn muß.

Ritter *) nennt den von allen Aerzten ausgesprochenen Lehrsatz «daß der Wein bey der Mahlzeit genossen, die Verdauung befördere» grundfalsch und die Gesundheit in hohem Maasse gefährdend, und kann sich nicht genug über die Inconsequenz, die unglaubliche Verkehrtheit wundern, mit der wir die weisen Veranstaltungen der Natur zu vernichten streben, indem wir geistige Getränke dem Speisebrey beymischen. Er geht dabey hauptsächlich von dem Grundsatz aus, daß man die durch die Natur beabsichtigte Trennung und Auflösung der verbundenen Nahrungstoffe hindere und aufhalte, und sucht ihn dadurch zu beweisen, daß, wenn man vegetabilische oder animalische zur Nahrung bestimmte Substanzen, recht lange vor Zersetzung, Fäulniß, d. h. vor der Auflösung, Trennung ihrer Bestandtheile bewahren wolle, so übergieße man sie mit Brandwein, Wein oder Essig, und fragt nun: Muß denn nun aber nicht das Nemliche im Magen erfolgen, wenn zu diesen Substanzen Geistiges gemischt wird? werden sie denn da nicht denselben Gesetzen gehorchen, wie außer ihm? glaubt auch endlich, dies wäre so klar in die Augen springend, daß es weiter keines Wortes als Beweis bedürfe, um so mehr, da es die Erfahrung täglich bestätige, daß es in ihr, wie in der

*) N. a. D. S. 135. u. f.

Theorie wirklich gegeben sey: Wer Geistiges bey der Mahlzeit trinke, verdaue viel langsamer, d. h. schlechter als der, der gar nicht, oder nur eine mäßige Menge Wasser trinke.

Wir stimmen Ritter nur insofern bey, als ein zu reichlicher Genuß des Weines während der Mahlzeit wirklich die von ihm angegebenen Wirkungen hervorbringen muß, können aber keineswegs in seine Ansicht eingehen, nach welcher der Wein im Magen denselben Einfluß zur Verhinderung einer Zersetzung oder Fäulniß der Speisen, wie in einem Topfe ausüben soll, indem der Vorgang der Verdauung keineswegs mit dem Proceß der Fäulniß außer dem Körper vergleichbar ist, und die Vermischung des Weines mit den Speisen und Verdauungssäften im Magen und Darmkanale als Organe eines lebenden Körpers, ebenfalls keinen Vergleich mit jener außerhalb desselben erleiden kann, welche die Zersetzung der Stoffe verhindern. Sehen wir nicht täglich vielen Speisen, besonders dem rohen Salate eine Menge Essig, und zwar oft noch in Verbindung mit Del ohne besondern Nachtheil zu? und wie gering verhält sich gegen sie der in einem großen Behikel verdünnte Antheil von Essigsäure des Moselweines?

Je gesunder und unverwöhnter Zunge und Magen sind, desto weniger bedürfen sie der Gewürze und anderer Zuthaten zur Erhöhung des Geschmacks und Anreizung des Magens zur Verdauung. Ein mäßiger Zusatz derselben wird aber bey unserer Lebensart keinen besondern Nachtheil hervorbringen, besonders wenn man desselben, wie es in allen civilisirten Ländern der Fall ist, von jeher gewohnt war. Auf ähnliche Art wirkt

ein Wein, dessen geistiger Bestandtheil nicht zu vorherrschend ist, und dessen Genuß nicht in so großer Menge Statt findet, daß er wie die zu reichlich den Speisen beygemischten Gewürze, Salz u. dergl. den Magen überreize, und die Concoction der Speisen verhindere. In rechtem Maasse regt der geistige und würzige Antheil des Weines die Kräfte des Magens zur Verdauung des Genossenen auf eine gelinde, wohlthätige Weise an; die Drydation der Speisen im Magen wird durch die nachfolgende Zersezung desselben befördert, die Schärfe mancher Speisen besänftigt, ihre öligten Theile mit den wäsrigen, welche ein Hauptagens bey der Verdauung abgeben, innig vermischt, und dadurch die Zersezung der Gesammtmasse zur Erzeugung eines gesunden Chylus im Zwölffingerdarm durch die Galle und den Saft des Pancreas erleichtert.

Wenn daher aus angegebenen Gründen nur ein leichter Wein, der keine besonders freye Säure enthält, zum Tischweine gewählt werden darf, so kenne ich keinen, der jenem Zwecke besser entsprechen kann, als die Moselweine aus der zweiten und dritten Classe von guten Jahrgängen, welche alle zu dieser Art von Getränken erforderlichen Eigenschaften in einem sehr erwünschten Verhältnisse in sich vereinigen. Jung dürfen sie zu diesem Gebrauche nicht genossen werden, d. sie stören alsdann leicht die Verdauung durch ihre reichlichen Gehalt an Kohlensäure eben so, wie die bey Mahlzeiten genossenen mineralischen Wasser, die einen großen Antheil derselben besitzen, indem sie Aufstossen, Flatulenz u. s. w. verursachen, welches sich mehr in ihrer Vermischung mit jungen Moselweinen eym Essen geschieht.

Starke, sehr geistreiche Weine, welche wenig des zu ihrer Verdauung so nothwendigen Wassers enthalten, stören den Verdauungsproceß durch Ueberreizung, besonders wenn sie anhaltend genossen werden, und solche, die noch dabey ein Uebermaaß von Zuckerstoff besitzen, stimmen in Verbindung mit den Speisen die Secretionen des Magens zur vorwaltenden sauren Ausartung um, indem in ihm alles Genossene, besonders was aus dem vegetabilischen Reiche abstammt, oxydirt, daher eine Menge Säure aus ihnen erzeugt wird. Es ist daher sehr zu verwundern, wenn Löbenstein = Löbel Portwein, Malaga, Tofayer, die Weine aus Cypern, vom Cap der guten Hoffnung und andere ähnliche zu Tischweinen empfiehlt. Es ist ein Anderes, solche Weine als stimulirendes Heilmittel, ein Anderes, sie mit Speisen zu genießen.

Soll der Gebrauch der Tischweine keinen Schaden bringen, so genieße man sie in geringer Menge, und es gilt hier was Murray *) vom Weine sagt: *Quod ad vires vini attinet, condimenti potius vicibus quam potus perfungi memento, moderate vero potatum praestantiae singularis esse.* — Das Maasß des Genusses derselben läßt sich im Allgemeinen nicht festsetzen, indem die Arten der Weine unter sich, nach den Jahrgängen und ihrem Alter verschieden sind, eine Constitution sie besser und in größerer Menge verträgt, als die andere. Das Wohlbefommen ist auch hier wieder die Richtschnur, welche man selten oder nie aus den Augen verlieren soll. Werden die Weine auf die bey

*) *Apparatus medicaminum*, Vol. I. p. 317.

Morgenstrauk angegebene Weise genossen, so schaden sie nicht. Im Allgemeinen läßt sich aber kühn vom Moselweine behaupten, daß man ihn reichlicher zu diesem Zwecke verwenden könne, als alle andere Weine, welches, möge man dagegen einwenden was man wolle, die vielfältigsten in unsern Gegenden vorkommenden Erfahrungen bestätigen, indem nur ganz allein solche, die den Wein in zu großer Menge, und dabey noch aus Kargheit die allerschlechtesten Sorten über Tische zu genießen pflegen, über Säure und andere durch ihn erregten Verdauungsbeschwerden zu klagen haben, welches alles in andern Weingegenden z. B. am Rheine, bey weitem häufiger der Fall ist.

Besondere Vorsicht erfordert der Tischgebrauch des Weines überhaupt von Solchen, welche, im Verhältniß zur animalischen Kost, zu viele und saure Vegetabilien genießen, weil diese an sich schon bey schwächern Verdauungswerkzeugen die saure Ausartung des Magensaftes begünstigen, die alsdann durch den Wein nur noch mehr vermehrt werden muß. Am meisten aber sollen sich die Fettester vor reichlicherem Genuß des Weines hüten, weil hierdurch bey deren sehr gewöhnlich herabgestimmten Verdauungskräften das Freywerden der Fettsäure im Magen und in Verbindung mit dem schlecht verdauten Weine jene außerordentlich widrige und nachtheilige ranzige Verdorbenheit der Verdauungssäfte und Nahrungsmittel hervorgeht, die man auch bey dem Aufstoßen, besonders des Morgens und nach der Mahlzeit, durch ein kratzendes, brennendes Gefühl im Schlunde und in der Speiseröhre, wobey manchmal eine eben so schmeckende Flüssigkeit aus dem Magen in den Mund heraufgestoßen wird, empfindet, und welche

den Körper zu so vielen Krankheiten disponirt, die eine krankhafte Mischung seiner Ernährungsäfte befunden.

Von dem diätetischen Genuße des Weines als Erholungsgetränk.

Nach des Tages Mühen und Sorgen sehnt sich der thätige Mann nach Erholung; er bedarf der Ruhe und wünscht sich dabey meistens ein erfrischendes Getränk. Mit Wasser hat er sich während des Tages den Durst gelöscht, er wählt daher, wenn er ihn haben kann, den Wein, indem er weiß, daß dieses wohlschmeckende natürliche Getränk, ihn vor allen andern aufheitert, erquickt und stärkt, und ihm alsdann am besten bekommt; daher die Entstehung der Gewohnheit bey den meisten Freunden des Weines, ihn Abends in geselligen Sitzeln zu genießen. Wenn daher der Aufwand der des Morgens verbrauchten Kräfte durch das Mittagsmahl und die dabey gepflegte Ruhe ersetzt, und die Lebhaftigkeit der Sinne und Kräfte schon durch dessen Verdauung gemäßigt ist, so fühlt man nach den Geschäften des Nachmittags schon ein dringenderes Bedürfniß, die gegen Abend eintretende, größere Abspannung durch einen kräftigern Ersatz, als die Nahrungsmittel zu geben vermögen, zu verdrängen, und findet im Weine gewiß das zweckmäßigste und zugleich angenehmste Mittel, seine Wünsche zu befriedigen. Schon Homer *) läßt seine ermatteten Helden sich mit Wein und Brod stärken: οἴνου καὶ οἴνοιο τὸ γὰρ μένος ἐστὶ καὶ ἀλήη.

*) Iliad. lib. IX.