

II.

Nahrungsmittel, Nutrientia.

Die Diätetik gehört unter die wichtigsten Gegenstände der Arzneiwissenschaft. Demohngeachtet haben wenig Lehren so viel einseitige, unerwiesene Meinungen und Vorschriften, welche man für unterschiedene Erfahrungssätze hält, aufgenommen, als gerade diese.

Man hat lange, und fast immer ohne grossen Nutzen, über die Frage gestritten, welche Nahrung, — vegetabilische, oder animalische, — dem menschlichen Körper die dienlichste sei? Wohlgerathene Untersuchungen gaben endlich das Resultat: dafs der Mensch von Natur zum Genufs jeder Speise ohne Unterschied fähig ist *), und dafs keine Speise absolut gesund oder absolut ungesund genannt werden kann; dafs aber bei der speciellen Anwendung die besondern diätetischen Gesetze

*) *Meiner's Geschichte der Menschheit*. Kap. III. Nahrungsmittel,

Arnemann's Mat. med. v. Kraus.

von dem Klima, der Lebensart und Beschäftigung, der Gewohnheit, der individuellen Constitution, der Idiosyncrasie, dem Instinct, wie auch von den eigentlichen Bestandtheilen der Mittel selbst abgeleitet werden, und auf vorgängige Erfahrung von den Wirkungen und Folgen, dieser oder ähnlicher Nahrungsmittel, gegründet sein müssen.

Die ältern Aerzte gingen in ihrem Glauben an die diätetischen Mittel überhaupt, und an die Wirkung derselben in Krankheiten, so weit, daß sie diesen beinahe alles, und den eigentlichen Arzneimitteln wenig zutrauten. In unsern Zeiten ist es meistens umgekehrt: unsere Aerzte erwarten zu viel von den Arzneimitteln, und vernachlässigen den diätetischen Theil entweder ganz oder setzen ihn mit jenen völlig in Disharmonie. Es leidet aber keinen Zweifel, daß größere Sorgfalt für die Diät der Kranken, und die zweckmäßige Verbindung derselben mit dem Arzneigebrauch auf die glückliche Behandlung vieler Krankheiten einen wesentlichen Einfluß hat, und daß dadurch die Dauer derselben oft abgekürzt werden kann.

Ein vorzüglich wichtiger Umstand ist die Umänderung der Diät und der bisher gewohnten Lebensart in Krankheiten; wie die Milhcuren oder die bloße vegetabilische Diät, die Weintraubencuren, die Kirschencuren, in alten eingewurzelten Uebeln, der Gicht, dem Krebs, der Schwindsucht, manchen Hautkrankheiten u. s. w. bewei-

fen. Was in chronischen Krankheiten so oft auf Rechnung der vielgepriesenen, aber sicher wenig begriffenen, alterirenden und blutreinigenden Mittel gesetzt wird, hängt vielfältig von der Umänderung der Lebensart, der Diät, von der gröfsern Pflege, von öftern gelinden Bewegungen und ähnlichen Dingen ab, welche gewöhnlich als Nebensachen übersehen werden.

Um diese Mittel bestimmen zu können, müssen wir untersuchen, welche Materien eigentlich in den vegetabilischen und thierischen Substanzen dem menschlichen Körper Nahrung zu geben vermögen.

Nach vielfältigen genauen Versuchen sind die gewöhnlichsten Bestandtheile der Vegetabilien: [Pflanzenschleim, Stärkemehl, Kleber, Zucker, fettes und ätherisches Oel, Wachs, Harz, Gummiharz, Gerbstoff, Extractiv- und Bitterstoff, scharfer Stoff, Kali, Essigsäure und einige ähnliche Säuren, Phosphorsäure, Wasser u. s. w. — Die gewöhnlichsten Bestandtheile der thierischen Substanzen hingegen sind: thierischer Leim, Faserstoff, Eiweissstoff, thierisches Fett, Kalk, Natron, Ammonium, Phosphorsäure, (mehrere andere Säuren in geringer Menge,) Wasser u. s. w. — Vom erstern sind der Kleber, der Pflanzenschleim, der Zucker, das Amylum, das fette Oel und das Wasser — von letztern der thierische Leim, die Fibrine, das Albumen, das Fett und das Wasser die eigentlich nährenden Substanzen.]

Es ist höchst wahrscheinlich, daß die Grundlage dieser nährenden Substanzen in diesen beiden Klassen der organisirten Körper fast auf einerlei Ursprung und Bestandtheile zurückgeführt werden kann, oder daß sie doch wenigstens eine große wechselseitige Verwandtschaft besitzen müsse *); denn 1) fast durchgehends wird der thierische Stoff ursprünglich aus Gewächsmaterie erzeugt, indem eine sehr große Menge von Thieren sich geradezu von *Vegetabilien* nährt, oder doch von andern Thieren lebt, deren vorzüglichste Nahrung *Vegetabilien* ausmachen. [Aber kann eine vegetabilische Substanz, welche in zwei Thieren alle Animalisationsprocesse durchging, dem dritten Thiere noch als vegetabilisch gelten? Wir dürfen die fogen. todte Masse nicht als so grob materiell und unveränderlich ansehen.]

2) Die *Gewächssäuren* können zum Theil selbst als ein wesentlicher Bestandtheil des thierischen Stoffs angesehen werden. Auch der Fäulniß thierischer Substanzen geht allemal ein gewisser Grad von saurer Gährung vorher.

3) Die thierische Gallerte, und selbst das Fleisch, vorzüglich von jungen Thieren, zeigt allemal eine merkliche Neigung zur Säuerung. Die Milch geht, ehe sie verdirbt, in eine weinichte Gährung über,

*) *Thouvenel* von den Nahrungs- und Heilmitteln, 2ter Abschnitt. — *Fourcroy* Handbuch der Naturgeschichte und Chemie IV, B, S. 470 u. f.

und wird dann offenbar sauer; selbst der Animalisationsproceß im Magen scheint auch mit einer Veränderung, welche der weinichten Gährung ähnlich ist, anzufangen; oder wenn der Chylus noch vor Beendigung des thierischen Proceßes wieder abgetrennt wird, so finden wir, daß er zuvor sauer wird, ehe er fault und dergl. m.

4) Noch mehr wird dieses bestätigt durch Vergleichung der Hauptbestandtheile der Vegetabilien, des Stärkemehls und des Klebers, von welchen die nährenden Kraft am meisten abhängt, mit dem thierischen Stoffe; die mehlichten Samen enthalten die größte Menge Stärkemehl und Kleber; daher sind die Getraidearten so sehr nahrhaft. Einige Gewächse, in denen beide besonders rein vorkommen, wie die *Plantae cruciferae*, hat man daher für das letzte Glied der Kette zwischen dem Pflanzen- und dem Thierreiche gehalten.

Doch zeigt der Nahrungstoff noch manche Verschiedenheiten, in Thieren sowohl als Pflanzen, die bis jetzt noch wenig bestimmt sind. Eben so wenig sind wir auch mit den Gesetzen der thierischen Oekonomie, wodurch diese Stoffe in die verschiedenen Säfte unsers Körpers umgeändert werden, hinreichend bekannt *).

*) Halle's Versuch einer Theorie der Animalisation und Assimilation der Nahrungsmittel, in d. Aufklärungen der Arzneiw. 1. B. 1. St. — Ge. Fordyce's neue Untersuchung des Verdauungsgeschäftes der Nahrungsmittel S. 90.

Ein anderer wesentlicher Unterschied beruht noch darauf, ob die Nahrungsmittel wirklich verdaut, oder eigentlich nur eingefogen werden. Manche Speisen und Getränke nähren sehr geschwind, und gehen bald in die Blutwege über, andere werden sehr langsam verdaut, und sind erst spät zur Ernährung des Körpers brauchbar. Man darf daher auch Verdauung und Ernährung nicht mit einander verwechseln.

[Thierische Substanzen werden im Allgemeinen schneller verdaut und geben mehr Nahrung, als Vegetabilien. Manche Substanzen, z. B. die fetten, die sehr zuckerreichen, wirken auf schwache Digestionsorgane als gelinde Laxantia, und werden deshalb oft zwar ziemlich bald, wenn auch nicht durch eigentlich sogenanntes Laxiren, wieder ausgeleert, aber ohne völlig verdaut zu sein oder verhältnismäßig zu nähren.]

Die Indication der Quantität und Qualität der Nahrungsmittel richtet sich:

1. nach dem Alter des Individuums; Kinder brauchen oft wiederholte kleine Quantitäten einer zwar leicht assimilirbaren, aber nicht zu concentrirten Nahrung. Sehr verwerflich ist der jetzt so häufig gegebene Rath, schwachen Kindern täglich mehrmals starke Bouillons, Eierpunsch u. s. w. zu reichen. Die Kinder bekommen darnach Beängstigung, ein künstliches Fieber, und nicht selten

schwächende Durchfälle. Hartnäckige Ausschläge, Otorrhöen u. dergl. sind, wie der Herausgeber aus vielfältiger Erfahrung weiß, bei Kindern oft Folgen zu häufiger Fleischnahrung. — Erwachsene brauchen eine seltner wiederholte, consistente, doch nicht sehr concentrirte Nahrung. — Greisen ist eine concentrirtere und reizende, doch nicht zu consistente Nahrung am dienlichsten.

2. Nach den verschiedenen Zuständen der **Lebensthätigkeit**: *a*) muskelstarke und blutreiche Subjecte brauchen viel, aber wenig concentrirte, wenig reizende Nahrung; — *b*) schwache und sehr reizbare Subjecte hingegen brauchen wenig, aber mehr concentrirte, ebenfalls wenig reizende Nahrung; — *c*) schwache und wenig reizbare, oder torpide Subjecte endlich wenig, aber sehr concentrirte und sehr reizende Nahrung. — Aehnliche Verschiedenheiten der Lebensthätigkeit können als Krankheit eintreten, und indiciren dann ähnliche Nahrung, nur in geringerer Menge.

3. Nach der **Lebensart**: *a*) bei häufiger Bewegung im Freien bekommt häufige und consistente, wenn auch wenig gehaltreiche und wenig reizende, Nahrung sehr gut; so wie auch eine concentrirtere und reizendere meistens ohne Nachtheil vertragen wird. — *b*) Bei sitzender Lebensart ist wenig, aber concentrirte und etwas reizende Nahrung am dienlichsten.

4. Nach Klima und Witterung: Kälte fordert viel und reizende, — Hitze wenig und milde, aber concentrirte Nahrung.

5. Nach der Gewohnheit (— mit gehöriger Rücksicht auf stufenweise Abänderung schädlicher Gewohnheiten —).

6. Nach dem Zustande der Digestionsorgane: ein schwacher Magen erfordert concentrirte, nur mäßig reizende Nahrung in geringer Menge u. s. f.]

A. Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreich.

Bindheim's Beobachtungen und Versuche über einige vegetabil. Nahrungsmittel.

I. Kräuter; *Herbae.*

I. HERBA CEREFOLII, *Chaerophylli, Chaerophylli*. (*Scandix Cerefolium* L. *Chaerophyllum sativum* bei *Persoon.*) Körbel. *Wächst wild im südlichen Europa.* (*Abb. Blackw. 236. Z. 192. Schk. 73.*)

Das Kraut hat einen angenehmen gewürzhaften Geschmack, und wirkt auf den Urin. Es gehört unter die Ingredienzien der Frühlingsluppen, und wird gewöhnlich mit Milch oder Fleischbrühe gekocht. In der Gegend von Verona ißt man es als Gemüse. *Geoffroy* empfiehlt den ausgepressten Saft in der Wassersucht. Hin und wieder wird er zu Kräutercuren angewendet. An manchen Orten gibt man Körbelsuppen zur Beförderung der Kindbettreinigung und bei heftigen Nachwehen. Vormalis war auch der Saft gegen asthmatische Beschwerden, den chronischen Husten, in der Gelbsucht, besonders aber gegen anfangende Schwindsucht im Gebrauch.

Aqua Cerefolii, Körbelwasser; gelinde reizend und diuretisch.

Extractum Cerefolii; enthält Nitrum, und wirkt dadurch schwach diuretisch.

Succus Cerefolii expressus; mit andern Kräuterläften, besonders bei Hektischen.

Serum lactis cerefoliatum, Körbelmolken; zuweilen mit Vortheil gegen Auszehrun- gen gebraucht.

2. HERBA NASTURTII AQUATICI (*Sisymbrium Nasturtium Bot.*) Brunnenkresse. *Wächst wild in klarem Quellwasser. (Abb. Blackw. 250, Z. 144. Fl. Dan. 690. Plenck 525.)*

Hat einen scharfen bitteren Geschmack, und beißt etwas auf der Zunge. *Boerhaave* und *Wiegleb* haben flüchtige kalische Theile daraus erhalten. Man hat sie aus dieser Ursache wider den Scorbut angewendet. Im gemeinen Leben hält man sie für ein kräftiges Antiscorbuticum. Sie steht aber der Cochlearia und den übrigen sogenannten Plantis antiscorbuticis in Wirksamkeit weit nach. Am meisten leistet sie roh genossen als Salat, mit Endivien, oder auf Butterbrod. Durch das Kochen gehen die flüchtigen Theile verloren.

Succus nasturtii aquatici expressus; entweder allein, oder mit dem Saft von Cerefolium, Beccabunga, Fumaria, Urtica u. a., mit

Selterferwasser, Molken oder bittern Extracten als Frühlingscur gebraucht; gegen Verstopfungen der Eingeweide, in der Schwindfucht u. a.; doch nur selten mit viel Erfolg. [Nur bei nicht zu Schwachen u. bei viel Bewegung im Freien anwendbar.]

3. HERBA NASTURTII HORTENSIS. (*Lepidium sativum* Bot.) Gartenkresse. Ihr Vaterland ist unbekannt. (Abb. Blackw. 23. Z. 16. Schk. 180. Plenck. 514.)

Ein bekanntes Küchengewächs, und unter den Erstlingen des Frühlings. Ihr Geschmack ist etwas scharf und bitter. Sie dient daher gewissermaßen als Gewürz, befördert die Verdauung, und löst den Schleim auf. Lind gebrauchte sie gegen den Scorbut mit gutem Erfolge.

- [4. HERBA ENDIVIAE. (*Cichorium Endivia* Bot. Var. β *crispum* Willd.) Endivie. Wild in Ostindien, in unsern Gärten und Kellern gebaut. (Abb. Blackw. 378. Plenck 587.)

Enthält ein reines angenehmes Bitter. Die innern, durch besondere Cultur gewonnenen, gelben Blätter geben im Winter einen schmackhaften gesunden Sallat und, nach Bedürfnis, einen guten Kräuterfaß.]

5. HERBA PORTULACAE. (*Portulaca oleracea* Bot.) *Portulak*, *Purzelkraut*. Im wärmern Europa wild; aber auch in Sibirien, Indien, America. (Abb. Blackw. 287. Lamarck 402. f. 1.)

Enthält einen wässrigen säuerlichen, dabei etwas salzigen Saft, und wird sehr allgemein zu Suppen, als Sallat und als Zugemüse gebraucht. In zu großer Menge führt sie ab. Man empfahl vormals den ausgepressten Saft in Gallenfiebern, um zu kühlen und den Durst zu stillen. Auch gegen veraltete Geschwüre.

6. FOLIA SPINACIAE. (*Spinacia oleracea* Bot.) *Spinat*. Wächst wild in Spanien. (Abb. Blackw. 49. Lamarck 814)

Der Spinat ist wenig nährend. Bei schwachen Verdauungskräften erregt er leicht Magendrücken, Koliken und Durchfall; verdaulicher wird er durch Macis, *Nux moschata* u. dgl.

7. HERBA LACTUCAE (*Lactuca sativa* Bot.) *Lactuke*, *Sallat*. Das Vaterland ist unbekannt. (Abb. Blackw. 88.)

Die Lactuke hat von der in ihr enthaltenen Milch den Namen (*Lactiduca*). Es gibt davon in Küchengärten eine Menge Varietäten. — *Lactuca virosa* und *Lactuca Scariola* haben giftige Eigenschaften.

Der Sallat ist ein fades Gericht, wenn man ihn nicht durch andere Kräuter und passende Mittel verbessert. Synochische und Faulfieberkranke müssen die zarten Herzkronen auswählen und gut zerkäuen. Gekocht ist er leichter zu verdauen [?], aber noch fader und für Kranke nicht dienlicher. Bei Neigung zu Koliken und habituellen Diarrhöen muß man ihn meiden.

8. FOLIA ACETOSAE (*Rumex Acetosae*, *Rumex scutatus* Bot.) Sauerampfer. Wild auf Wiesen. (Abb. Blackw. 230. Z. 70. Plenck. 280.)

Ein vorzügliches Küchengewächs. Es enthält eine angenehme Säure und ein wesentliches Salz, welches der Weinsteinäure (*Sal essentielle tartari*) ähnlich ist, und auch als Substitut derselben und des Sauerkleesalzes (*Sal acetosellae*) dienen kann.

Als Nahrungsmittel gebraucht man den Sauerampfer meistens bloß zu Suppen, und um andere Gemüse zu verbessern. Die Franzosen nehmen den ausgepressten und eingedickten Saft als ein Verwahrungsmittel gegen den Scorbut auf Seereisen (*Hunczovsky*).

Radix Acetosae, Sauerampferwurzel; vormals zu Tränken benutzt, ist mit Recht vergessen.

Succus acetosae expressus, zu I, 2 Unzan, 2 - 3 mal täglich.

9. BRASSICA. (*Brassica oleracea* Bot.)
Kohl. Wächst wild an Englands Küsten.

[Es gibt sehr viele Varietäten des Kohls, wovon folgende die vorzüglichsten. Alle enthalten ziemlich viel nährende Theile und bekommen bei nicht zu schwachen Verdauungsorganen und in nicht großer Menge mit Fleisch und passendem Gewürz genossen, sehr gut. Im Gegentheile, und wenn sie (wie aus Nachlässigkeit oder Unwissenheit oft geschieht) vor dem Kochen nicht abgebrüht werden, so verursachen sie Blähungen, Koliken, Durchfälle u. a. Uebel.

a) *Brassica capitata alba et rubra*, weißer und rother Kopfkohl. Werden häufig genossen als Gemüse mit Kümmel, Wacholderbeeren und mit andern Kräutern als Salat.

Brassica fermentata f. *acidula*, eingemachter Sauerkohl, Sauerkraut. Bekommt durch die Gährung eine reine Säure und viel Geistiges (wird weinartig) und dient, in geringer Menge genossen, selbst bei schwachem, nur nicht zu Säure geneigten, Magen als sehr gutes Nahrungsmittel, vorzüglich, wenn er mit mehlichten Zusätzen, mit Fleisch und sonst gut bereitet wird. — Gegen Scorbut dient er vortreflich als Vorbauungs- und Heilmittel. (*Lind. Trotter.*)

b) *Brassica laciniata* f. *labellica*, Blaukohl, brauner Kohl. Im Winter eine gesunde und schmackhafte Nahrung.

c) *Brassica Sabauda alba et viridis*, weißer und grüner Wirfing oder Savoyerkohl. Beide geben ein gutes wohlschmeckendes Nahrungsmittel ab, erfordern aber eine Vorsichtigere Bereitung, als die vorigen. Sie bedürfen bes. des Abbrühens, und eines guten Fettes: Butter u. feiner Gewürze.

d) *Brassica Botrytis f. cauliflora*, Blumenkohl, Carfiol.

e) *Brassica Italica alba et purpurea f. Brocoli*, der Brocoli oder Ital. Kohl. Beide (d und e) geben ein feines Zugemüse und werden auch in Suppen genossen.]

10. HERBA PETROSELINI. (*Apium Petroselinum Bot.*) Peterfilie. Wächst wild in Sardinien an Quellen. (Abb. Blackw. 172. Plenck. 218.)

Man cultivirt in Küchengärten zwei Species: die eine liefert das bekannte Suppenkraut, die andere die Wurzel. Der Geschmack des Krauts ist aromatisch, erfrischend, und auf der Zunge etwas pikant.

Die Peterfilie besitzt, wie alle junge Kräuter, doch etwas mehr diuretische Eigenschaften, welche aber in medicinischer Absicht bloß benutzt werden gegen Milchgeschwülste in den Brüsten, besonders äußerlich als Cataplasma aufgelegt.

Die Gartenpetersilie wird zuweilen mit der schädlichen wilden Petersilie, oder Hundspetersilie, (*Aethusa Cynapium*) verwechselt. *Mariotte* beschreibt ein paar Fälle, wo in dem einen von dem Genuß der Petersilie ein epileptischer Anfall, und in dem andern ein besonderer Augenfehler entstanden war. Wenn diese Zufälle wirklich bios nach dem Genuß der Petersilie erfolgt sind, so rühren sie wahrscheinlich von der Verwechslung mit der wilden Petersilie her. Es müßte denn eine besondere Idiocykrafie mit im Spiele gewesen sein.

Aqua Petroselini, Petersilienwasser; aus dem Kraute bereitet; ist gelinde diuretisch. Wird als Constituens diuretischer Mixturen und äußerlich gegen Ungeziefer gebraucht.

II. Wurzeln; Radices.

II. RADIX PETROSELINI, Petersilienwurzel. (vgl. *Hb. petrosel*)

Sie gehört unter die leicht verdaulichen Nahrungsmittel, ist süßlicht und etwas scharf und gewürzhaft. Sie besitzt gelinde harntreibende Kräfte (*Cohen, Hoffmann*).

12. APIUM. (*Apium graveolens Bot.*) *Sellery* Wild in Teutschland und dem südl. Europa; durch Cultur aber verbessert. (*Abb. Blackw. 443, Z. 464. Schk. 78*)

Man gebraucht das Kraut und die Knollen zu Suppen und als Sallat. Beide wirken gelinde auf den Urin, die Menstruation und die Lochien; auch auf die Genitalien der Männer; bes. roh genossen.

13. RADIX RAPAE. (*Brassica Rapa Bot*)
die gemeine Rübe. Wächst in Holland
und England wild.

Es gibt mehrer Arten von Rüben: mit runder und langer Wurzel, von gelber und weißer Farbe, Sie enthalten eine große Menge Stärkemehl, schleimicht süsse und zuckerartige Bestandtheile; daher sind sie sehr nährend und auch leicht verdaulich. Wenn sie etwas lange gekocht werden, blähen sie weniger. Zu den vorzüglichsten Varietäten gehören die Märkischen, die Borgfeldschen, die Teltowerrüben. Die Steckrüben (*Brassica Napobrassica*), der Kohlrabi (*Brassica gongyloides*) sind Varietäten des gemeinen Kohls (vgl. *Brassica*) und enthalten viel Nahrhaftes, besonders erstere.

Das Rübendecoct, oder das Wasser, worin Rüben abgekocht sind, mit Honig vermischt, ist ein gutes Gurgelwasser gegen die Schwämmchen.

Der ausgepresste Saft der Rüben ist schleimicht demulcirend und in manchen Gegenden als Hausmittel gegen das Harnbrennen u. a. Uebel im Gebrauch. *Rosenstein* und *van Swieten* haben ihn gegen Knoten in den Lungen und gegen Heiserkeit angewendet.

14. RADIX PASTINACAE. (*Pastinaca sativa* Bot.) *Pastinakwurzel*. *Wächst wild auf Weiden und zwischen Ruinen; wird häufig in Gärten cultivirt.* (Abb. Blackw. 379. Z. 568. Schk. 76. Plenck 227.)

Ist sehr nahrhaft, aber sehr schwer verdaulich und vielen Personen, ihrer widerlichen Süßigkeit wegen, sehr unangenehm. Zuweilen ist sie mit der Schierlingwurzel verwechselt und dadurch in den Ruf gekommen, daß sie eine giftige Eigenschaft annehme durch langes Liegen in der Erde oder im Keller.

Der Saft der Pastinakwurzel löst außerhalb des menschlichen Körpers den Blasenstein auf. Man kann daher in diätetischer Hinsicht die Wurzeln Personen empfehlen, welche mit dem Stein behaftet sind; aber man darf nur nicht zu viel darauf rechnen.

15. RADIX DAUCI (*sativi*). (*Daucus Carota* Bot. *Var. sativa*). *Gelbe Wurzel, Möhre, Carotte. Auf Wiesen und Feldern wild.* (Abb. Blackw. 546. Z. 471. Schk. 61.)

Es gibt zwei Hauptarten von gelben Wurzeln, die hellgelbe, ganz spindelförmig auslaufende, und die orangefarbene, über dem dünnen Schwanze abgestumpfte, gemeinhin sogenannte Karotte. Die hellgelbe ist süßser, und die orangefar-

bene etwas gewürzhalt, angenehmer und verdaulicher. Wenn man sie einkocht, erhält man einen honigartigen Saft, durch die Gährung und Destillation einen Branntwein. (*Forster* in *Gren's Journal der Physik* II. B. S. 163.).

Die rohen Wurzeln besitzen, nüchtern genossen, etwas Wurmtreibendes.

Der ausgepresste Saft, oder das Decoct mit Rosenhonig ist ein gutes Mittel gegen Schwämmchen. Man hat es auch während der Salivation in Blattern und wider die Heiserkeit angewendet, wo schleimichte Decocte oder Aufgüsse gewöhnlich von Nutzen sind. Auch Steinkranken ist es dienlich (*Lobb*).

Die Samen (*Semina Dauci sylvestris*) besitzen Aroma und etwas Diuretisches.

Roob Dauci, der eingedickte Carottenfaß, [Enthält etwas scharfes und laxirt gelinde. Wo diese Eigenschaften nicht im Wege stehen, kann er in der Armenpraxis zuweilen ein brauchbares Surrogat der Syrupe, besonders als Zusatz zu Salzmixturen, als Constituens von Electuarien u. s. w. werden. Schade, daß er so oft kupferhaltig ist!]

Cataplasma Dauci, zum Verbande unreiner Geschwüre, besonders des offenen Krebses, und großer Verbrennungen. Er wird aus geriebenen Karotten bereitet.

16. RADIX BETAE RVERAE. (*Beta vulg. Bot.*) *Rothe Rübe, rother Mangold.*
Wild im südl. Europa. (Abb. Blackw. 235.)

Die Wurzel ist sehr saftreich, und liefert nach *Marggraf's* Versuchen ein süßes Salz. Der weiße oder Römische Mangold (*Beta Cicla, Sicla, Sicula*) ist nicht sehr verschieden. Man gebraucht die eingemachte Wurzel als Sallat im Winter, und das Kraut beider Arten als Kohl oder Gemüse. *Den Succ. rec. expr. und Pulv. herbae* braucht man als kräftige Niesemittel. Eine Varietät, *Beta altissima Beckm.*, die Runkelrübe, ist durch Gewinnung des Zuckers berühmt geworden.

17. RADIX SISARI. (*Sium Sifarum Bot.*)
Zuckerwurzcl. Wild in China. (Abb. Blackw. 514.)

Hat einen süßlich aromatischen Geschmack, und enthält viel Zucker. *Marggraf* erhielt aus jedem Pfunde drei Drachmen. Sie gibt eine gute leicht verdauliche und nahrhafte Speise. Man gebraucht sie frisch als Obst; öfter in Suppen, als Gemüse, mit Butter gebraten.

18. RADIX SCORZONERAE. (*Scorzonera hispanica und Sc. humilis Bot.*) *Scorzonere.* *Wild auf Wiesen und in Küchengärten. (Abb. Blackw. 406. Z. 405. Plenck 592.)*

Sie enthält salzlicht schleimichte Theile, und wird zu Tisanen oder als Gemüse gebraucht. Schwächlichen Personen verursacht sie leicht Blähungen.

Getrocknet und geröstet wird die Scorzonewurzel als ein Substitut des Caffees hin und wieder benutzt.

19. RADIX TRAGOPOGI s. BARBA HIRCI. (*Tragopogon pratense Bot.*) Haferwurzel, Bocksbart; Wild auf Wiesen. (Abb. Lamarck 646. f. 2. Z. 179. Plenck 589.)

Enthält einen süßlich milchichten Saft; gibt eine leichte Nahrung und ist brauchbar als Gemüse.

20 TURIONES ASPARAGI. (*Asparagus officinalis Bot.*) Spargel. Stammt aus Sibirien; [?] seit den Zeiten des Kaisers Tiberius in Gärten cultivirt. (Abb. Blackw. 332)

Er gehört unter die leicht verdaulichen und unschädlichen Nahrungsmittel, treibt den Harn, gibt ihm einen übeln Geruch und, wie man beobachtet hat, zuweilen auch eine schwarze Farbe. Deshalb hat man den Spargel als ein Säfte auflösendes Mittel angesehen. *Schulze* sah Blutharzen darnach erfolgen. *Boerhaave* widerrieth den Genuß deselben Personen, die zum Blutspeien geneigt sind. *Ehrhard* beobachtete, daß die Haemorrhoiden stärker darnach flossen. *Van*

Swieten sahe bei Podagriften die Anfälle darauf heftiger werden. Auch die monatliche Reinigung hat man darnach häufiger werden sehen. Doch haben Gefunde nichts vom mässigen Genuße desselben zu fürchten.

21. RADIX CICHOREI. (*Cichoreum Intybus Bot.*) Zichorie, Wegwart, Hindläuft. Wild an Wegen. (Abb. Blackw. 183. Z, 37. Schk. 216. Plenck 586.)

Die wilde Pflanze besitzt viel mehr Bitterkeit, als die cultivirte. Man gebraucht die frischen Wurzeln in Suppen und Tränken. *Van Swieten* empfahl sie zu Tisänen in der Gelbsucht. Sie wird sehr leicht holzicht, und sollte überhaupt zu Tisänen und Tränken nicht verordnet werden. Das junge Kraut genießt man als Sallat, wie Endivien.

Ungleich allgemeiner gebraucht man die Cichorienwurzel als ein Substitut des Caffees. Durch das Trocknen und Rösten bekommt sie die gefährliche Eigenschaft, sich von selbst zu entzünden, besonders, wenn sie zu frisch und noch feucht verpackt wird.

Syrupus de Cichoreo cum Rheo Ph. Wirtemb. Für junge Kinder zur Abführung, zu Dr. j - iij., nach Erfoderniß mit etwas Tinct. rhei aqu. — Wird durch Syr. rhei vollkommen ersetzt.

22. RADIX RAPHANI HORTENSIS. (*Raphanus sativus Bot.*) Rettig, Radies. Wild in China. (Abb. Blackw. 81. Plenc 513.)

Man cultivirt dreierlei Arten von Radiesen: weisse, schwarze und röthliche. Alle enthalten eine flüchtige Schärfe; daher reizen sie den Magen, befördern die Verdauung und lösen den Schleim. Für Personen, welche an Schleim leiden, sind die Radiese ein gutes Desert. Aufserdem gegen mancherlei Beschwerden, welche von Anhäufung des Schleims unterhalten werden: gegen die schleimichte Engbrüstigkeit, die Heiserkeit von Schleim u. Schlafheit, u. s. w.

23. RADIX ARMORACIAE, RAPHANI RUSTICANI, (*Cochlearia Armoracia Bot.*) Meerrettig. Wild an sumpfigten Oertern. (Abb. Blackw. 515. Z. 457. Plenc 513.)

Der Meerrettig bekommt nach Verschiedenheit des Erdreichs einen herben, bitteren, oder süßlichen Geschmack. Er enthält flüchtige kalische Theile, und ist viel reizender, als der Rettig. Man gebraucht ihn mit Nutzen bei Verschleimungen des Magens und um die Verdauung zu befördern. An manchen Orten infundirt man die Wurzel mit Bier, und bereitet so ein antiscorbutisches und urintreibendes Getränk. Auch mit Wein als Carminativ und Magenmittel. Mit Wasser und Zucker als Brustmittel gegen die Heiserkeit. Mit Milch. Der Essig mildert die Schärfe des rohen Meerrettigs. —

[Etwas Meerrettigsaft sichert die Milch lange vor dem Gerinnen.

Cataplasma armoraciae, Meerrettigpflaster; geriebener Meerrettig mit Essig und etwas Sauerteig, auch wohl mit Senf, wirkt wie Senfpflaster und fast noch stärker. Man gebraucht es ganz wie letzteres, besonders gegen rheumatische Schmerzen, z. B. gegen rheumatische Zahnschmerzen hinter die Ohren, an den Hals, an die innere Seite des Oberarms, auf die Handwurzel oder auch unmittelbar an das Zahnfleisch gelegt. — Auch reizenden Fußbädern kann man geriebenen Meerrettig, wie Senfpulver, zufetzen. Er muß aber erst beim Einsetzen der Füße hinzugehan werden, weil er im heißen Wasser unwirksam wird.

Acetum armoraciae, Meerrettigessig, durch Digestion des Essigs mit geriebenem Meerrettig bereitet. Als Waschmittel gegen Sommerprossen, od. besser, mit einem Läppchen aufgelegt. Auch als Zusatz zu Senf- und Meerrettigpflastern.

Aqua armoraciae ist fast wirksamer, als *Aqua cochleariae* gegen Scorbut zu Mundwässern. Ersetzbar durch *Succ. armorac. rec. expr.*

Syrupus raphani rusticani Ph. Lond. (Rec. Rad. Raph. recent. Unc. j. Aqu. ferv. Unc. jv. macera per. ij. hor.; zur Colatur wird doppelt so viel an Gewicht Zucker zugesetzt). Gegen Heiserkeit von gehinderter Secretion des Mucus.

Spiritus raphani compositus Ph. Lond.
(*Rec. Raph. rustic. Cort. aurant. ana Lib. ij. Cochleariae rec. Lib. jv. Nuc. moschat. Unc. j. Spir. vin. ten. Cong. ij.*) Gegen den Scorbut zu Dr. ij.
— *Unc. Is.* Auch statt *Spirit. cochl.*

Hierher gehören noch: die Laucharten, die Schallotten, das Schlangenglauch, der Porro, die Zwiebeln, u. a. m.

III. Knolllichte Wurzeln, *Rad. tuberosae.*

24. *RADIX SOLANI TUBEROSI, PYRA TERRAE,*
(*Solanum tuberosum Bot.*) Kartoffeln, Grundbirnen. Stammen ursprünglich aus Chili und gedeihen unter allen Himmelsstrichen. (*Abb. Blackw. 523. a. und b.*)

Der erste Schriftsteller, der ihrer erwähnt, ist *Peter Martyr* im Jahr 1493. Es gibt davon mehre bekannte Abarten. Sie enthalten viel Kleber und *Amylum*. [*Nach Einhof* enthalten sie keinen Kleber.]

Außer den Getraidearten sind wenige Gewächse von so allgemeinem Nutzen. Sie haben drei vorzügliche Eigenschaften: sie sind stark nährend, wohlschmeckend und wohlfeil. Dadurch werden sie, besonders für arme Leute, jetzt unentbehrlich. Allein, eben deshalb wird nicht leicht mit einem

Nahrungsmittel grösserer Mißbrauch getrieben, als mit diesem: Sie sind an sich eine leicht verdauliche und gesunde Speise; nur durch das Uebermass werden sie, wie jedes andere Nahrungsmittel, schädlich. Ich halte es für übertrieben, was im Journal für Deutschland v. J. 1786, von den Revolutionen in Krankheiten und von der grössern Mortalität, welche die Kartoffeln veranlassen sollen, gesagt ist.

Man hat hin und wieder beobachtet, daß einige Arten von frühzeitigen Kartoffeln nach dem Genuß allerlei schädliche Zufälle verursachen. Dies geschieht aber nicht von allen, und es scheint mehr von einer Ausartung herzurühren. Man kann sich dagegen sichern, wenn man sie vor dem Kochen einige Zeit lang in Wasser einweicht, oder während des Kochens einige male mit frischem Wasser übergießt. Es ist zwar ein allgemeines, aber gewiß irriges Vorurtheil, daß die jungen, oder, wie man sagt unreifen Kartoffeln ungesund sind. Wir geniessen ja fast alle Vegetabilien im Sommer unreif. Eigentlich werden auch nicht die Kartoffeln, sondern bloß ihre Samen reif. [Letzteres ist wol nicht im Ernst gemeint, und in Betreff des erstern ist es doch wohl möglich, daß die sogenannten unreifen, oder in der kräftigsten Entwicklung begriffenen Wurzelknollen einer *Solanumart* unter gewissen Umständen, z. B. bei der Cultur in einem fetten dumpfigen Boden, ungewöhnlich viel Narkotisches enthielten. Eini-

ge Kartoffeln legen auch ihre Knollen mehr an der Oberfläche der Erde an, so daß dieselben größtentheils grün, und dabei vielleicht narkotisch werden.]

Die rohen Kartoffeln sind ein gutes Mittel wider den Scorbut. *Blane* und *Gillespie* (Auserl. Abhandl. für prakt. Aerzte B. XII.) ließen bei hohem Grade von Scorbut täglich einige rohe Kartoffeln essen, und die Kranken wurden in kurzem wieder hergestellt. Die gequetschten rohen Kartoffeln sind eins der besten Hausmittel gegen Verbrennungen, oft frisch aufgelegt.

Die Kartoffelblätter hält man gewöhnlich für betäubend, weil das Geschlecht zum *Solanum*-Geschlecht gehört; allein bis jetzt sind noch keine eigentliche Versuche damit angestellt. Wenigstens hat dies auf die Frucht in den gewöhnlichen Fällen keinen Einfluß.

[Der Kartoffelsago (*Amylum solani tuberosi granulatum*) ist ein sehr schmackhaftes und brauchbares Surrogat des wahren Sago, und es gilt durchaus nicht von ihm, was nur zu oft von den meisten gepriesenen Stellvertretern: daß sie höchstens als Nothbehelf dienen. Da er viel schneller gar wird, als der eigentliche Sago, so kann man ihn besonders auf Reisen und in ähnlichen Fällen brauchen, um mit kochendem Wasser und einer Suppentafel schnell eine angenehme und nahrhafte Suppe zu bereiten.

Auch Branntwein u. a. Bedürfnisse werden jetzt mit Vortheil aus Kartoffeln bereitet.

25. POMA TERRAE, (*Helianthus tuberosus* Bot.) Erdäpfel, Taupinambours. Wild in Südamerica; im Elsass und in Lothringen häufig in Gärten gebaut. (Abb. Jacq. Hort. 161.

Enthalten viel Kleber und Amylum und etwas Adstringens. Sie sind sehr schmackhaft und werden im nordöstlichen Frankreich häufig als Zuzemüse und in Fleischsuppen genossen.

(Trüffeln. — Morcheln.)

IV. Früchte: *Obst; Fructus horaei.*

Gz. Gottlieb Richter, de salubritate fructuum horaeorum.

[Die säuerlichen Sommerfrüchte (Fructus horaei, καρποι ἄραιοι) enthalten neben dem Pflanzenschleim, mehre Pflanzen Säuren: Essigsäure, Weinsäure, Citronensäure, Aepfelsäure u. s. w., und dienen sehr gut als kühlende, durststillende, etwas nährendes Mittel. Bei schwachen Verdauungswerkzeugen entstehen danach leicht Blähungen, Leibschmerzen und Durchfälle,

Boerhaave, van Swieten, Spielmann suchten und — fanden darin eine Seife, welche

besonders geschickt sein sollte, die durch die Sommerhitze verdickten Säfte wieder aufzulösen!]

26. BACCÆ FRAGARIÆ, FRUCTUS FRAGORUM,
FRAGA. (*Fragaria vesca* Bot.) Erd-
beeren. Wild in Wäldern, (Abb. Blackw.
77.)

Die wilden Erdbeeren haben ein stärkeres Aroma, und einen mehr weinartigen Geschmack, als die Gartenerdbeeren. Ueberhaupt sind sie eine angenehme, kühlende und erfrischende Frucht. Man empfiehlt sie vorzüglich Steinkranken und Podagriften. Auch in der eiternden Lungensucht sind sie sehr zuträglich; müssen aber dann ohne Zusatz von Wein oder Gewürzen gebraucht werden. Genießt man zu viel davon, so entstehen leicht Diarrhöen. *Linne* gebrauchte sie selbst mit grosser Erleichterung beim Podagra. Doch kann man sich nicht immer darauf verlassen. Sie verschaffen bloß einige Erleichterung, insofern sie das Fieber mildern. Bei dem Genuß hat man beobachtet, daß der Weinstein an den Zähnen aufgelöst wird.

Manche Menschen bekommen nach dem Genuß der Erdbeeren allerlei Ausschläge und andere Zufälle. *Gruener* sahe ein Nesselfieber danach entstehen. Vielleicht rühren diese Zufälle von den Unreinigkeiten, den Insecteneiern, oder dem Speichel von Thieren, welche zwischen den Erdbeeren leben, und ähnlichen Ursachen her, ohne daß die Frucht daran Schuld ist. Frauen, welche zu

Magen säure geneigt sind, bekommen darnach leicht saures Aufstoßen und Sodbrennen.

Die Erdbeerblätter werden an manchen Orten als ein Substitut des Thees gebraucht.

Aqua fragorum; aus reifen Erdbeeren destillirt. Es ist angenehm und kommt mit dem Himbeerwasser überein.

Syrupus fragorum; aus den reifen Erdbeeren mit Zucker. Selten gebraucht wie Syr. rub. Id.

27. BACCÆ RUBI IDÆI. (*Rubus Idæus* Bot.) Himbeeren. In Hecken und Wäldern wild. (Abb. Blackw. 289. Z. 472. Plenck 407.)

Mit rothen, weissen und gelben Früchten. Sie sind überaus angenehm; nur schade, daß sie oft so voll Würmer sind. Sie gehören ebenfalls unter die kühlenden Fruchtarten. — Sie veranlassen ebenfalls zuweilen Ausschläge.

Aqua Rubi Idæi. Himbeerwasser; es schmeckt und riecht angenehm und wird gewöhnlich zu Tränken und Mixturen genommen.

Syrupus Rubi Idæi, Himbeerfaß; ebenfalls sehr angenehm und wohlgeschmeckend; häufig wird es gebraucht als Zusatz zu Mixturen, besonders zu salzigen und sauren. Es verbessert den ekelhaften Geschmack der Manna recht gut. Man kann aus diesem Syrup mit Wasser ein angeneh-

mes Getränk bereiten, zur Abwechslung in Krankheiten.

Acetum Rubi Idaei, Himbeereffig; wird durch die Maceration der Frucht mit Essig bereitet. Man mischt ihn ebenfalls unter die Getränke, um diesen einen angenehmen Geschmack zu geben. Er ist noch wohlschmeckender und stärker kühlend, als der Himbeersyrup.

Gelatina Rubi Idaei, Himbeergelée, für Kranke und Reconvalescenten.

28. **BACCAE MORI.** (*Morus nigra* Bot.)
Maulbeeren. Wild in Italien. Die Römer brachten sie aus Persien. (Abb. Blackw. 126. Z. 173. Happe 528.)

Mit schwarzen und weissen Früchten. Reif sind sie angenehm säuerlich. In zu grosser Menge genossen, erregen sie, wie alle säuerlichen Früchte, Durchfall.

Rob Mororum; wird durch Rob Ribium, Ceraforum, Rubi Idaei u. a. entbehrlich.

29. **BACCAE MYRTILLORUM.** (*Vaccinium Myrtillus* Bot.) *Bickbeere, Heidelbeere.* In Wäldern. (Abb. Blackw. 463. Z. 81. Plenck 295.)

Die frischen Beeren sind gelinde adstringierend. Man hat sie daher gegen habituelle Diarrhöen em-

pfohlen. Sie werden noch wirksamer, wenn man sie mit rothem Wein essen läßt. Dies darf aber nicht zu oft geschehen. Zuweilen sind scorbutische Geschwüre im Munde nach dem Genuß derselben vergangen. Die getrockneten Beeren sind stärker adstringirend. Man gebraucht sie zu Suppen statt der Kirschen.

Außer diesen werden die Heidelbeeren gewöhnlich von Weinhändlern zur Verfertigung des ordinären rothen Weins, oder zum Färben des Weins angewendet.

Syrupus Myrtilorum. Ist gelinde adstringirend.

30. BACCAE VITIS IDAEAE. (*Vaccinium Vitis idaea* Bot.) Preusselbere, rothe Heidelbeere. In Wäldern am Harz, in der Schweiz u. s. w., in sumpfigten Gegenden. (Abb. Z. 87. Plenck 299.)

Schmecken säuerlich herbe. Man genießt sie deswegen nicht roh, sondern mit Zucker eingemacht. Man kann auch einen Wein und Essig daraus bereiten.

31. BACCAE BERBERIS. (*Berberis vulgaris* Bot.) Berberize, Sauerbeere. In Wäldern und Hecken. (Abb. Blackw. 185. Z. 86. Schk. 99. Hayne I, 41.)

Es gibt zwei Varietäten dieser Staude: mit rothen Beeren und mit weissen. Die Beeren

enthalten unter allen Pflanzen die meiste Säure, und diese hat mit der Citronensäure viel Aehnlichkeit. Durch den Zusatz von Zucker wird die Säure sehr gemildert, und man macht dann angenehme Confituren daraus. Die getrockneten Beeren gebraucht man zu Suppen. An einigen Orten brennt man auch Branntwein daraus.

Syrupus berberum. Unter Tisanen und Mixturen. Zum Punsch (*Wieglob Handb. der Chemie II. Th. S. 48.*)

Rob Berberum; zur Erfrischung für Fieberkranke.

Rotulae, Trochisci Berberum. Ph. W. Man läßt Zucker mit dem Saft tränken und in kleine Kuchen formen. Sie sind ein sehr angenehmes Durst stillendes Mittel.

32. BACCÆ RIBIUM RUBRORUM, RIBESIA RUBRA. (*Ribes rubrum Bot.*) Rothe Johannisbeere. Wild an den Alpen. (*Abb. Blackw. 285. Z. 78. Pleuck 145.*)

Die rothen Johannisbeeren enthalten mehr Säure, die weissen oft etwas Aroma. Die frischen Beeren, wenn sie recht reif werden, sind angenehm säuerlich und kühlend; nur die Haut und Kerne sind schwer verdaulich. Sie sind besonders in inflammatorischen Zufällen schätzbar, um die Hitze und den Durst zu stillen.

Durch die Gährung bereitet man ein sehr angenehmes Getränk daraus, den Johannisbeerwein.

Syrupus Ribium oder Ribefiorum; ein sehr angenehmer Syrup, um die Mixturen wohl-schmeckender zu machen, zumal die Salzmixturen, und die Vitriolssäure.

Rob Ribium, Gelatina ribium, Johannisbeergelé; aus dem ansgepressten Saft der Frucht mit Zucker zur Dicke eines Muses gekocht. Man gebraucht sie wie den Syrup zu Tifanen, oder unter Getränke gemischt. Man kann auch Kranke davon Theelöffelweise nehmen lassen, um den Durst zu löschen. In leichten Entzündungen des Schlundes; gegen die Schwämmchen und kleine Geschwüre im Munde.

33. BACCAE RIBIUM NIGRORUM, RIBESIA NIGRA. (*Ribes nigrum Bot.*) Schwarze Johannisbeere, Gichtbeere. (Abb. Blackw. 285. Z. 305. Plenck 147.)

Die Blätter sind etwas zusammenziehend; man hat sie daher vormals zu adstringirenden Gurgelwässern empfohlen.

Rob Ribium nigrorum; das Mus von schwarzen Johannisbeeren wird ebenfalls zu Gurgelwässern in der Bräune verordnet. Zur Linderung in Halschäden.

34. GROSSULARIA, BACCAE GROSSULARIAE. (*Ribes Grossularia Bot.*) Stachelbeeren,

Nach vielen Varietäten. Alle enthalten viel Pflanzenschleim und die größern Abarten eine angenehme Säure. [Sehr zuckerhaltig. Sollten auf Wein und Brantwein benutzt werden.]

35. UVAE. (*Vitis vinifera* Bot.) Weintrauben; Weinbeeren. (Abb. Blackw. 153. Z. 276. Happe 337. Plenck 144.)

Es gibt sehr viele Abarten von diesem Gewächs: mit rothen, weissen oder grünen Beeren. Unter diesen sind die Spanischen Trauben vorzüglich groß und delicat. Die reifen Trauben sind kühlend. Sie führen gelinde ab, wenn man sie in großer Menge genießt. Die meisten Menschen vertragen sie besser, als die übrigen Obstarten. In Weinländern gebraucht man sie statt einer Brunnencur, namentlich in Auszehrungskrankheiten. Die äußere Haut und die Kerne sind schwer verdaulich. *De Haen*, *Monro* und *Zimmermann* (von der Ruhr unter dem Volke) fanden die Trauben und den Most gegen die Ruhr [mit synochischem Character?] sehr wirksam. Man darf sie aber niemals allgemein in dieser Krankheit anwenden. Auch in Entzündungs- und faulichten Krankheiten überhaupt kann man sie roh oder gekocht genießen lassen.

Die Rosinen (*Uvae passae*, *Passulae majores*), sind getrocknete Weinbeeren und kommen vorzüglich aus Spanien. Die Korinthen

(*Paffulae minores*) kommen von den Griechischen Inseln von der Varietät *Vitis apyrena* Bot. (Abb. Plenck 145.).

Mustum, Most; der ausgepresste Saft der Weintrauben vor der Gährung. Er besitzt nicht die Eigenschaften des Weins, sondern kühlt, wie ein bloßer säuerlicher Pflanzenaft.

Wein, Weineffig, siehe unten.

36. FRUCTUS CYNOSBATI. (*Rosa canina* Bot.) wilde Hanbutten, Hagebutten. Wild in den Hecken. (Abb. Blackw. 8. Z. 324. Plenck 404.)

Die cultivirte Hanbutte, Rosenapfel, von *Rosa villosa* Bot., wird doppelt so groß, als die wilde, oft noch größer. Die Frucht ist nicht sehr angenehm wegen der harten Rinde, und der kleinen Härchen, welche um die Saamen liegen. Man genießt sie gekocht oder eingemacht, mit Zucker und Gewürz, oder in Suppen mit Wein u. s. w.

Conferva Fructuum Cynosbati Ph. Lond. (Rec. Cynosb. Libr. j. Sacch. pur. Unc. iij.) ist angenehm, kühlend und durststillend.

Rob Cynosbati, Rosenäpfelgélée; aus der eingekochten Frucht bereitet.

37. FRUCTUS MESPILI. (*Mespilus germanica* Bot.) *Mispel*. Wild im südlichen Europa, England, Frankreich, Deutschland. (Abb. Blackw. 154).

Die Frucht ist herb-sauer und zusammenziehend. Sie kann nicht eher genossen werden, als bis sie gefroren ist. Durch den Frost bekommt sie einen weinfäuerlichen Geschmack.

38. MALUM CITRI. (*Citrus medica* Bot.) *Citrone*. Aus Asien, Persien und bes. aus Medien; jetzt auch gleichsam einheimisch in Italien, im südlichen Frankreich, in Westindien, Portugal und Spanien. (Abb. Blackw. 361. Plenck 579.)

Der Baum trägt das ganze Jahr Blüten und Früchte zugleich, welche man in Gewächshäusern und im Zimmer zur Reife bringen kann. Es gibt davon mehre Varietäten, verschieden nach der Größe der Frucht und dem äußern Ansehen. Eine gute Citrone muß vielen Saft und wenig weißes Fleisch haben. Je reifer die Citronen sind, desto saurer werden sie.

Der Citronensaft besteht, wie der Saft anderer saurer Früchte, aus der eigenen Citronensäure, Weinsäure, Essigsäure u. s. w. Man kann ihn am besten concentriren, wenn man ihn gefrieren läßt. Vorher aber muß der Saft eine Zeitlang ruhig stehen, bis die schleimichten darin schwimmenden Theile zu Boden sinken; sonst wird die Säure nicht hinreichend concentrirt.

Der Saft ist 1) in allen hitzigen Krankheiten ein vortreffliches kühlendes Mittel; mit Zucker oder als Limonade gebraucht.

2) In Faulfiebern. *Wright* empfiehlt Citronensaft mit Kochsalz in faulichten Krankheiten aller Art. (Transact. of the American. Philos. Soc. T. II.). Beyde Mittel werden, wenn sie verbunden sind, kräftiger. *Trampel* empfiehlt das salzhaltige Pyrmonter Wasser mit Citronensäure zu eben dem Endzweck.

3) Wider den Scorbut und scorbutische Beschwerden überhaupt.

4) In Wechselfiebern. Man hat mit einer Vermischung von Citronensaft und einer halben Tasse Caffée, nüchtern getrunken, das Fieber geheilt.

5) Gegen Gallenzufälle, um den gallichten Stoff im Magen zu corrigiren, gegen die gallichte Ruhr, die Gelbsucht (*Bisset med. Essays and Obs.*).

6) Gegen narkotische Gifte. Sie schwächt die Wirkung des Opiums, wie alle vegetabilische Säuren. — Bei vielen Fleischspeisen und besonders Fischen, wenn sie nicht recht frisch sind, auch bei dem Genuß giftiger Schwämme, dient sie als Corrector, und in der Oekonomie zu mancherlei sehr angenehmen Zubereitungen.

Syrupus Citri e toto Ph. W.; aus der ganzen Citrone mit Zucker digerirt. Ist entbehrlich.

Syrupus acetositis Citri. Syr. Limonis Succ. Ph. Lond. (Rec. Succ. Limon. Libr. j. Sacch. purif. Libr. ij.). Wie Syr. berber., rub. Id. u. ähnl. von Manchen häufig gebraucht.

Syr. Corticum Citri. Ph. W.; aus der gelben Schale mit Wein digerirt, und Zucker zugesetzt. Selten wie Syr. cort. aurant. gebraucht.

Elaeofaccharum Citri. Man läßt die gelbe Citronenschale zerreiben und mit fein gepulvertem Zucker mischen; dann über Feuer gelinde trocknen und verschiedene male den Saft von 10 oder 12 frischen Citronen darüber tröpfeln. [Gewöhnlich bereitet man das *Elaeofacch. Citri*, indem man große Stücke Zucker an frischen Citronen reibt und so oft abkratzt, als die Oberfläche mit dem gelben ölichten Wesen imprägnirt ist. Doch ist der Zusatz von Citronensaft immer sehr zweckmäsig, weil ohne diesen das Oel leicht Kopfwch verursacht] Als Zusatz zu übel-schmeckenden Arzneien, statt des gemeinen Zuckers.

Pulvis Limonadae, Limonadenpulver; auf ähnliche Art bereitet.

Essentia Limonum; Oleum de Cedro Ph. L.; *Ol. bergamottae; Limonade; Punsch; Citronat.*

Der inspissirte Citronensaft ist das sogenannte *Sal citri*.

39. LIMONIA. (*Citrus medica* Var. β . *Limonia* Bot.) Limonie. Wächst, wo die Citrone. (Abb. Blackw. 362.)

Die Limonie ist kleiner und länglicher, als die Citrone, hat eine dünnere Schale, und ein viel saftigeres und stärker gefäueretes Fleisch. Die Anwendung ist, wie die der Citrone.

40. MALUM od. POMUM AURANTIORUM. (*Citrus Aurantium* Bot.) Pomeranze, bittere Orange. Wild im Orient, im südlichen Europa, von vorzüglicher Güte auf Curacao. (Abb. Blackw. 349. Z. 496. Plenck 579.)

Es gibt davon viele Varietäten: einige von süßem, andere von saurem, und noch andere von süßlich-saurem Geschmack. Der Saft der sauren Pomeranzen wird als Citronensaft gebraucht; er ist aber viel angenehmer und nicht so scharf. Er mildert die Hitze in Fiebern, ist durststillend, widersteht der Fäulnis, und ist auch gegen den Scorbut wirksam.

41. MALUM SINICUM. (*Citrus sinensis* Bot.) Die Apfelsine. Wild als Strauch in China. (Abb. Ferrarii *Hesperides* t. 433.)

Die Frucht enthält einen angenehmen, säuerlich-süßen, weinhaften Saft. Sie ist vortrefflich in hitzigen Krankheiten, in Auszehrungen, in der

Schwindfucht u. a. Wenn man zu viel davon auf einmal genießt, wird sie durch die starke Erkältung nachtheilig.

42. POMA. (*Pyrus Malus Bot.*) Aepfel.
Wild in Wäldern.

Es gibt viele Abarten von Aepfeln. In Ansehung des Geschmacks unterscheiden sie sich in zwei Hauptarten, in süße und säuerliche Aepfel. Die säuerlichen sind am angenehmsten. Ueberhaupt sind die Aepfel ein sehr gesundes Obst. Bei schwachem Magen erregen sie leicht Blähungen, und bekommen dann gekocht am besten, mit einem Zusatz von Zimmt, Anis.

Man macht aus Aepfeln sowohl frisch, als wenn sie getrocknet worden, mancherlei Zubereitungen in der Oekonomie. Durch die Gährung bereitet man in verschiedenen Gegenden Teutschlands, am Rhein, vorzüglich aber in England, den Aepfelwein (Cyder), ein angenehmes kühlendes Getränk in den Sommermonaten. — Die gebratenen Aepfel, worin man ein Stück Zucker zererschmelzen läßt, sind bei dem Husten und der Heiserkeit der Kinder von Erkältung, lindernd und schmeidigend.

Man kann auch aus getrockneten Aepfelschnitten, worauf kochend Wasser gegossen wird, einen wohlfeilen und angenehmen Trank in Krankheiten zubereiten.

Unguent. ad labia *Rosensteinii*, aus Aepfelbrei, ungesalzener Butter, Wachs und Rosinen gekocht; gegen Sprödigkeit der Lippen und Hände.

43. PYRA. (*Pyrus communis* Bot.) Birnen.

Auch von dieser Obstart gibt es viele Varietäten. *Krünitz* (oec. Encyklopaed., Art. Birne) rechnet allein 107 Arten. Diese lassen sich indessen unter die beiden Hauptklassen von Sommerbirnen und Winterbirnen bringen. Alle Birnarten enthalten kleine Steinchen, und nach der Menge derselben und des Saftes ist ihre Güte sehr verschieden. Sie sind ein gesundes und erfrischendes Obst. Doch verursachen sie leicht Blähungen und Durchfälle bei schwachen Verdauungswerkzeugen. Man gebraucht die Birnen sowohl frisch als getrocknet vielfältig in der Oekonomie. In England bereitet man daraus ebenfalls durch die Gährung einen Wein (Perry), welcher dem Champagnerwein ziemlich ähnlich ist. — Auch Branntwein läßt sich daraus bereiten.

44. FRUCTUS CYDONIORUM. (*Pyrus Cydonia* Bot.) Die Quitte. *Wild in Creta, Cydonz, an der Donau.* (Abb. *Blackw.* 137. Z. 306 *Flenck* 396.)

Es gibt Quittenäpfel und Quittenbirnen; die letzten sind am vorzüglichsten. Die rohe Frucht ist ungenießbar, hart, und von herbem zusammen-

ziehenden Geschmack. Durch das Kochen verliert sie das herbe Wesen, und ist dann etwas schleimig und adstringirend. Der Geruch der Quitten ist sehr stark und nimmt den Kopf ein.

Mucilago Seminum Cydoniorum; wird durch warmes Wasser aus dem Saamen ausgezogen und als Constituens von Collyrien, Haemorrhoidal-säbchen u. s. w. gebraucht; als Vehikel von Fl. zinci, Zinc. sulphuric., Sacch. sat., Camphor. etc.

Syrupus Cydoniorum, ist entbehrlich.

Pulpa (Panis, Miva) Cydoniorum, aus Quitten mit Zucker zu einem Mus gekocht.

45 CERASA RUBRA ACIDA. (*Prunus Cerasus Bot.*) Kirschen. Ihr Vaterland ist wahrscheinlich Asien. (Abb. Blackw. 449.)

Man hat eine Menge von Varietäten, welche durch die Cultur gezogen werden. Unter diesen sind die säuerlichen Kirschenarten vorzüglich kühlend und durststillend, nur erregen sie leicht Durchfälle. Sie enthalten dieselben Säuren, wie der Citronensaft u. a. saure Früchte, nur in andern Verhältnissen. *Van Swieten* empfahl in chronischen Krankheiten, gegen Verstopfungen im Unterleibe, wider die Hypochondrie, und sogar wider die Dysenterie eine Kirschencur, welche darin bestand, daß er Kranke des Morgens nüchtern eine Portion roher oder gekochter Kirschen essen liefs. Die ro-

hen Kirschen blähen leicht und verursachen Durchfälle.

Zum ökonomischen Gebrauch macht man eine Menge von Zubereitungen aus den Kirschen. Unter diesen sind die Kirschsuppen aus frischen oder getrockneten Kirschen, mit Sago und etwas Wein oder Citronensaft, für Kranke sehr erfrischend und angenehm.

Man kann nicht genug vor der übeln Gewohnheit mancher Kinder, selbst Erwachsener, warnen, die Kirschkerne mit zu verschlucken. Es gibt traurige Beispiele, daß einige Kerne in den Gedärmen hängen geblieben sind, und Verstopfung und Verengerung der Gedärme, eine Reihe von Zufällen, und in der Folge Darmentzündung verursacht haben.

Aqua Ceraforum, *Kirschwasser*; wird aus allen Arten von Kirschen bereitet, und bekommt sein Wirkames und Angenehmes von den Kernen. Man kann auch aus bittern Mandeln oder aus Pfirsichblättern ein Wasser destilliren, welches mit dem ächten Kirschwasser völlig übereinkommt (*Mönch* Arzneimittellehre). Das ächte Kirschwasser ist ganz unschuldig [?], und wird als ein gewöhnliches destillirtes Wasser zur Abwechslung gebraucht.

Syrupus Ceraforum; ein wohlschmeckender säuerlicher Saft. Man gebraucht ihn zu Salzmixturen, Außerdem kann man ihn als Tisane

mit Wasser vermischet, theelöffelweise nehmen lassen, um den Durst zu stillen.

Rob Ceraforum, Kirschgelée, wie Rob rubi Idaei.

Spiritus Ceraforum. Die Kirschen werden mit Branntwein infundirt,

Auf eben die Art wird auch der Kirschwein bereitet.

46. CERASA NIGRA DULCIA, (*Prunus avium* Bot.) *Große schwarze Waldkirsche, Wild in waldichten Gegenden. (Abb. Blackw. 423. Plenck 377.)*

Diese Kirschenart hat einen vorzüglich großen Kern, daher ist sie die beste zur Destillation des Kirschwassers.

47. ACACIA NOSTRAS Pharmac. (*Prunus spinosa* Bot.) *Schlehe, Schwarzdorn. Wächst überall in Europa wild. (Abb. Blackw. 464 Z. 4. Schk. 132)*

Die Schlehen - Blüthen haben ein scharfes abführendes Harz, und werden als Hausmittel zu Frühlingscuren bei Kindern, oft zum großen Nachtheil derselben, gebraucht. Alle andern Zubereitungen aus den Schlehen, den Schlehenwein ausgenommen, sind entbehrlich.

48. PRUNA. (*Prunus domestica* Bot) Pflaumen, Zwetschen Wild im südlichen Europa, Frankreich, Italien. (Abb. Blackw. 305. Z. 493.)

Die Pflaumen gehören unter die säuerlich-fürsigen Obstarten. Es gibt eine große Menge von Varietäten, verschieden an Größe und Farbe. Sie gehen leicht in Gährung, und verursachen, wenn man zu viel davon genießt, Blähungen und Durchfälle. Man hat sie daher für schädlich gehalten, und besonders die gelben Pflaumen, wie noch jetzt in manchen Gegenden, im Verdacht gehabt, daß sie die Ruhr erzeugten. (Hannes von der Unschuld des Obstes in der Dysenterie.) Allerdings wird aber zuweilen übermäßiger Genuß derselben, besonders unreifer oder befallener Pflaumen, Gelegenheitsursache der Ruhr u. a. Durchfälle.

In der Oekonomie gebraucht man die getrockneten oder gebackenen Pflaumen als eine Speise für Kranke, oder zu Pflaumensuppen. In beiden Formen befördern sie den Stuhlgang.

Das Pflaumenmus, Pulpa prunorum, hat eben diese Eigenschaft. Es ist daher im Electuario lenitivo enthalten, und wird selbst zur Verfälschung der Pulpa Tamarindorum angewendet.

Die Prunellen (*Pruna Brignolentia*, *Brignola*, *Prunellae*, *Pruneola*), sind eine besonders wohl-schmeckende Pflaumenart aus dem südlichen Frankreich. Andere gute Varietäten sind *Pruna cera*,

gelbe oder Katharinenpflaumen; *Pruna pertigona*, schwarze oder Spanische Pflaumen; *Pruna praecocia*, Frübpfraumen, Fludern.

49. ARMENIACA. (*Prunus armeniaca* L. *Armeniaca vulg.* bei Persoon.) Die Aprikose. Ist zuerst aus Armenien und Epidrus nach Rom gebracht, und jetzt im südlichen Europa einheimisch. (Abb. Blackw. 281.)

Es gibt viele Varietäten davon. Das Fleisch von allen Aprikosen ist etwas mehlicht und fasericht, und der Saft gährt ungemein geschwind.

Die Aprikosenkerne gebraucht man zur Destillation des Ratafia.

50. PERSICA, MALUM PERSICUM. (*Amygdalus Persica* Bot.) Pfirsich, Pfirsche. Aus Persien. (Abb. Blackw. 101.)

Es gibt sehr viele Sorten von Pfirschen. Alle diese theilen die Franzosen in drei Hauptklassen: 1) Pêches, (*Nuciperficae*), Pfirschen, wo sich das Fleisch vom Stein löst. 2) Pavies, die sich nicht vom Stein lösen. 3) Nectarines, Brugnons, nackte Pfirschen, mit glatter Haut. — Gute Pfirschen müssen eine feine dünne Haut haben, ohne viele Wolle, und sich leicht vom Kerne trennen. Das Fleisch muß fest sein, fasericht, vollsaftig, und auf der Zunge bald zerfließen. Das

Gegentheil ist ein Kennzeichen schlechter Pfirschen. Wenn sie recht reif sind, gehören sie unter die gesundesten Obstsorten. Genießt man zu viel davon, so verursachen sie Kälte im Magen, Bauchgrimmen und Durchfall.

Die Blüthen der Pfirschen haben nach *Coste* und *Willemet* (von einigen inländischen Arzneimitteln, welcher man sich statt der ausländischen bedienen könnte.) eine gelinde abführende Kraft. Auch die Pfirsichblätter leisten die Wirkung der Senneblätter; haben aber zugleich ein flüchtiges Narcoticum, wie die Kirschlorbeerblätter. In manchen Gegenden läßt man die Milch mit Pfirsichblättern aufkochen, um den Geschmack zu verbessern; wodurch jedoch schon gefährliche Zufälle von Vergiftung entstanden.

Syrupus florum Perficorum; aus den Blüthen mit Wasser infundirt, und mit Zucker eingekocht. Man gibt ihn zu abführenden Mixturen, oder kleinen Kindern theelöffelweise. Er erregt oft zugleich Erbrechen, und ist ganz entbehrlich.

51. AMYGDALAE DULCES, AMARAE. (*Amygdalus communis* Bot.) Süsse und bittere Mandeln. Im südöstlichen Europa. (Abb. *Blackw.* 105. *Z.* 501. *Schk.* 131. *Plenck* 385.)

Man unterscheidet von den süßen Mandeln zwei Hauptsorten: die dünnschalichten oder Krackmandeln, *Amygdalae fragiles*, und die hart-

fchalichten. Wir erhalten sie bloß getrocknet. Gute Mandeln müssen eine hellbraune, zarte und glatte Haut haben, nicht löchericht oder wurmföchtig, und im Bruch nicht gelb oder fleckicht sein, sondern weiß und glänzend, und von süßem, angenehmen Geschmack.

Die Mandeln enthalten ein gelbes unguinoses Oel, welches die Hälfte ihrer Schwere beträgt. Sie sind daher schwer zu verdauen und verursachen leicht Magendrücken und Blähungen. Die Haut der Mandeln enthält eine Schärfe, welche Reiz zum Husten und Sodbrennen verursacht, wenn sie nicht abgezogen wird.

Man bereitet eine Menge von Backwerken und Confituren aus Mandeln, welche sich am besten für Gesunde schicken. Für abgezehrte Kranke kann man aus Mandeln gute nährnde Suppen bereiten: indem man die zerstoßenen Mandeln mit Kälberfüßen zur Brühe kochen, oder statt dessen mit Milch und dem Gelben von einigen Eiern abkochen läßt.

Die rohen Mandeln werden auch zum Abreiben des Jalappenharzes, des Kampfers u. ähnl. Substanzen gebraucht, um das Zusammenkleben und um Leibschmerzen zu verhüten.

Die bittern Mandeln enthalten ein mildes Oel und Blausäure, welche unter die stärksten Gifte des Pflanzenreichs gehört (*Dolz neue Versuche*

Arnemann's Mat. med. v. Kraus.

mit einigen Pflanzengiften). Das Gift wird aus dem Residuo, welches nach dem Auspressen des Oels zurückbleibt, gewonnen; steckt also vorzüglich in der braunen Haut. Es kommt mit dem Kirschlorbeergift sehr überein und tödtet, indem es das Empfindungsvermögen schnell zerflört.

Der fast allgemeine Glaube, dafs die bittern Mandeln die Trunkenheit verhüteten, ist ungegründet. Ihre bittern Bestandtheile wirken als Stimulus für den Magen; daher befördern sie den Appetit und lösen den Schleim. Viele Personen essen aus diesem Grunde des Morgens nüchtern einige bittere Mandeln ohne Schaden. In grosser Menge werden sie unsicher. Die Backwerke von bittern Mandeln sind unschädlich, weil das Gift durch die Hitze verflüchtigt wird.

Emullio amygdalarum, die Mandelmilch; aus Mandeln mit Wasser abgerieben. Eine Unze Mandeln gibt mit einem Pfunde Wasser eine schmackhafte Emulsion. Statt des gemeinen Wassers kann man Himbeerwasser, Kirschwasser, Pomeranzenblüthwasser, oder ein ähnliches wohl-schmeckendes Wasser nehmen. Gewöhnlich setzt man auch einige Drachmen Sem. papav. albi und etwas Syrup. simplex zu.

Die Mandelmilch ist nahrhaft, demulcirend und kühlend. Man macht davon Anwendung: 1) in auszehrenden Krankheiten, um gelinde zu nähren und den hektischen Puls zu dämpfen. Für Personen, welche stillen, ist sie ein gutes Getränk,

um die Milch zu vermehren. Nur muß man Acht haben, daß sie nicht zu sehr erkaltet und Durchfälle erregt.

2) In Krankheiten der Harnwege, bei Steinbeschwerden, dem Harnbrennen, der Entzündung der Harnwege von Spanischen Fliegen. Im letzten Falle mit Kampher. Auch bei heftigen Trippern.

3) Bei Vergiftung mit mineralischen Giften, um zu kühlen und einzuwickeln; mit Gummi Arab.

4) In hitzigen Fiebern, um zu kühlen; meistens mit Nitrum Dr. j - iij, auf das Pfund Mandelmilch. Gegen Schlaflosigkeit, als kühlendes Mittel.

5) Auch als Vehikel für andre Arzneimittel, z. B. Kampher, Salmiak u. a.

In der Wärme gährt die Mandelmilch binnen 30 - 40 Stunden und wird sauer.

Syrupus emullivus, aus Mandeln mit Wasser und Zucker abgerieben. Man kann aus diesem Syrup, mit Wasser auf leichte Art eine Emulsion verfertigen. Er ist ebenfalls nährend und demulcirend.

Oleum amygdalarum (expressum).

Pasta amygdalarum.

52. PISTACIAE. (*Pistacia vera* Bot.) *Pistacien*. Wild in Persien, Syrien, Arabien; jetzt in Italien gebaut. (Abb. Blackw. 461. Z, 589, Lamarck 118. Happe 415.)

Blafsgrüne, süsse, etwas fettige Kerne. Blofs als Zusatz zu Magenmorfellen gebraucht. Sie sind oft ranzig und verderben.

Hierher gehören auch die Hafelnüsse und ähnliche ölicht - schleimichte Kerne.

* * *

53. CUCUMERES, (*Cucumis fativus* Bot.) *Gurken*. Ihr Vaterland scheint Asien zu sein. (Abb. Blackw. 4.)

Wir geniessen die Früchte gewöhnlich unreif. Der frische ausgepresste Gurkenfaft ist wässericht und enthält einigen Schleim. Man empfiehlt ihn als kühlendes Mittel, welches den Umlauf des Bluts und den hektischen Puls mäfsigt, in abzehrenden Fiebern, in der Schwindfucht, Lungenfucht, gegen das Blutspeien u. a. Man läfst die Gurken auch roh, in Scheiben essen.

Die gekochten Gurken werden als Zugemüse genossen, und sind leicht verdaulich; doch wenig nährend. Die eingemachten Gurken erhitzen und befördern den Schweiß, wegen des Gewürzes und des Essigs, womit sie zubereitet werden.

54. MELONES, von *Cucumis Melo* Bot.)
 Melonen. Wild im Calmückenlande, in
 der Levante, Ukraine. (Abb. Blachw. 329.)

Es gibt eine Menge von Varietäten, unter denen die Kantalupe die vorzüglichste ist, und sich durch ein festeres, gewürzhafteres Fleisch auszeichnet. Die Melonen überhaupt enthalten einen süßlicht-wässrichten, etwas gewürzhaften Saft. Sie sind daher sehr stark kühlend, und erregen leicht Schmerzen im Leibe und Durchfälle. Man empfiehlt sie ebenfalls in Fiebern, um zu kühlen, und in Schwindfuchten, um den schnellen Puls, die Wälzung und fliegende Hitze zu mildern.

V. Hülsenfrüchte, Schotenfrüchte, Legumina.

[Die Hülsenfrüchte geben nach dem Grade ihrer Reife ganz verschiedene Nahrungsmittel. Die sehr jungen Hülsenfrüchte, welche meistens auch mit den Schoten genossen werden können, sind eine leicht verdauliche, ziemlich nahrhafte, erfrischende, auch den meisten Kranken und Genesenden sehr dienliche Speise. Die völlig reifen Samen dieser Gewächse enthalten zwar sehr viel nährende Theile; sind aber schwer verdaulich und blähen stark. Sie dürfen selbst von Gesunden nur in geringer Menge genossen werden. Häufiger, als geschieht, sollte man sie mit leichten, weniger nährenden Gemüsen, mit Karotten u. s. w. verbind-

den. — Wiederholte Beobachtungen haben gezeigt, daß oft die beste Eiterung durch eine Mahlzeit von gelben Erbsen, trocknen Bohnen oder Linfen schnell verdorben wird.]

55. PISA. (von *Pisum sativum* Bot.) Erbsen. (Abb. Blackw. 83. Lamarck. 633.)

Die jungen zarten und frischen Erbsen gehören unter die gefunden und leicht verdaulichen Speisen. Die alten getrockneten Erbsen enthalten mehlicht - schleimichte Bestandtheile mit vielen erdigen Theilen untermischt, und liefern daher eine schwere Nahrung. Mit Wasser gerieben geben sie eine Art Pflanzenmilch. In manchen Gegenden bereitet man aus dem Mehl derselben Brod und mancherlei andere Speisen. Es ist aber ein festes schweres Brod von bitterm Geschmack.

56. PHASEOLI. (von *Phaseolus vulgaris* Bot.) Vicebohnen, Türkische Bohnen; Schwertbohnen; Perlbohnen. Wild in Ostindien.

Die jungen grünen Schoten sind leicht verdaulich und nährend. Die reifen Saamen enthalten viel Luft und blähen stärker, als die Erbsen.

57. FABAE. (*Vicia Faba* Bot.) Große Bohnen, Saubohnen. Wild in Persien. (Abb. Blackw. 19.)

Die Bohnen enthalten ein schleimichtes Wesen, und sind ebenfalls stark blähend. Die Hülfsen, selbst der jungen Bohnen, sind hart, schwer verdaulich und wenig schmackhaft.

Das Bohnenmehl (*Farina fabarum*) wird äußerlich zu erweichenden Umschlägen angewendet.

[Die Feldbohnen, eine Varietät mit kleineren Saamen, haben reif mehr Bitteres, als die Gartenbohnen, und werden in manchen Gegenden von der ärmeren Volksklasse als ein ziemlich schmackhaftes Surrogat des Kaffees benützt. — Eben diesen Kaffee gebrauchen jene Leute, stark concentrirt, oft mit merklichem Nutzen gegen oedematose Geschwülste, besonders nach Wechselstiefern und nach acuten Exanthenen.

58. LENTES. (*Ervum Lens B.*) *Linfen.*
Wild zwischen dem Getraide und häufig gebaut.

Werden blofs trocken, zur Abwechfelung mit andern Wintergemüfen, genoffen. Wegen ihrer Kleinheit werden fie oft unzerkäu't verschluckt, und find dann durchaus unverdaulich. Kindern follte man fie nie geben.]

**VI. Mehlichte Saamen, Getraidearten,
Korn, Körnerfrüchte; Grana ce-
realia.**

Baumann, *üb. die Brodfrüchte; im allg. Anz. d. D.*
1817. Nr. 122.

[In den Getraidearten sind die nährenden Pflanzentheile: Kleber, Amylum und Schleim in besonders grosser Menge, oft sehr rein und concentrirt, enthalten. Zugleich findet sich darin mehr oder weniger Acre, bes. im Roggen und Gersten, wodurch die Verdaulichkeit jener Nährstoffe befördert wird.

Durch Kochen (Backen und dergl.) und verschiedene Grade der Gährung werden die nährenden Bestandtheile der Körnerfrüchte mehr aufgeschlossen und für den Menschen angenehmer und verdanlicher gemacht. Selbst Körner fressende, gar nicht verwöhnte, Thiere ziehen das Brod dem rohen Korne vor und gedeihen schneller dabei.

Am häufigsten werden die Körnerfrüchte, ganz oder als Mehl gekocht oder gebacken, verpeisfet und geben, mässig genossen, bei kräftigen Verdauungsorganen und bei mässiger Bewegung im Freien eine sehr leichte und gesunde Nahrung. Unter entgegengesetzten Umständen aber verursachen sie zunächst Ueberfüllung, Trägheit und Schwäche des Darmcanals, und hierauf eine nachtheilige Uebernährung des Schleimgewebes, bei Kindern vorzüglich auch der Drüsen, Aufgedun-

senheit und Leukophlegmasie des ganzen Körpers, Anlage zu Wasserfuchten, chronischen Exanthenen und Geschwüren, und eine eigene Schwerfälligkeit aller Geistes- und Neryenthätigkeit. Ganze Gegenden, wo die Menschen ausschließlich von inspiden Mehlspeisen leben, geben auffallende Beweise des eben Gefagten. Wer demnach bei sitzender Lebensart den Genuß der Mehlspeisen nicht vermeiden kann, der muß diese wenigstens durch passende Gewürze: Anis, Kümmel, Pfeffer, verdaulicher machen und in geringerer Menge genießen. — Auch läge in solchen Fällen die Hülfe sehr nahe, einen Theil dieser inspiden Nahrung durch die Weingährung und durch das Rösten in reizendere Kost, durch welche die Verdauungsorgane zu besserer Bearbeitung des Uebrigen fähig gemacht würden, zu verändern, wenn die Menschen nicht zu oft durch eigene Nachlässigkeit und sogar durch den Unverstand und die Gewinnsucht Anderer, wovon bei dem Biere und beim Brode noch die Rede sein wird, daran gehindert würden.

Zur vergleichenden Uebersicht der Bestandtheile dieser Mittel mag folgende Tabelle dienen:

Bestandtheile der gebräuchlichsten Getreidearten.

Nach (Imhof und) Hermbstädt.

(L. Hermbstädt's Bulletin des Neuesten und Wissenswürdigsten aus der Naturwissenschaft
u. f. w. IV., I. pag. 1 - 17.)

I Pfund Mehl gab:	Kleber	Amylum	Gummi	Schleim- zucker	Eiweiß- stoff	Phos- phorsaur- Kalk	Pflanzen- faser	Wasser- theile	Verlust					
	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.	L. Q. Gr.					
Waizen v.	6, 0,	0, 18,	3, 0,	1, 8,	1, 2,	12, 1,	0, 40,	0, 1,	10, 1,	0, 1,	2,	0, 0,	1, 50,	
Reggen v.	3, 0,	8, 19,	2, 10,	3, 2,	12, 1,	0, 12,	1, 0,	12, 0,	0, 50,	2, 0,	10, 1,	0, 20,	0, 1, 46,	
Gersten	1, 0,	30, 21,	2, 0,	1, 1,	52, 1,	2, 40,	0, 1,	28, 0,	0, 0,	18, 2,	0, 40,	3, 0,	0, 0,	2, 34,

59. TRITICUM, *Waizen.*

Person unterscheidet in *s. Synopsis* folgende gewöhnlichst gebrauchte Species und Varietät, des *Waizens*:

- (1) *Triticum sativum* Var. α . *aestivum*, Sommerwaizen. Bei den Baschkiren ursprünglich gebaut; doch ist das Vaterland dieser und der folgenden Arten noch ungewiss. Nach Linné u. A. sind sie fast alle zwischen den Taurischen Gebirgen zu Hause. — *Tr. sat.* Var. β . *hybernum*, Winterwaizen. (Abb. Blackw. 40. fig. 1. 2. 3. — — *Tr. sat.* Var. γ . *durum* (Steinwaizen). Eine vorzügliche Kornart, häufig gebaut in der Barbarei.
- (2) *Tr. compositum*. Einheimisch in Aegypten, gebaut im Neapolitanischen.
- (3) *Tr. polonicum*, Var. β . *turgidum*, Englischer Waizen.
- (4) *Tr. Spelta*, Spelz, Dünkelkorn, *Spelta*, *Spelta maior*, *Zea*. (Gibt viel feines weisses Mehl, aber ein schnell austrocknendes Brod.)
- (5) *Tr. monococcon*, das Einkorn, *Spelta*, *minor*.]

Der Waizen übertrifft an nährenden Bestandtheilen fast alle Getraidearten. Er enthält sehr viel Stärkemehl, und mehr Kleber, als die übrigen (*Beccari*, *Rouelle*, *Malouin*, *Parmentier*), wodurch er sich den animalischen Nahrungsmitteln nähert.

Die Hauptanwendung des Waizens geschieht als Mehl (*Farina tritici*). Ein gutes Mehl muß

elastisch sein, und beim Druck mit voller Hand etwas knirschen, wegen des leimichten Bestandtheils. Ist es spröde, so ist das Mehl mittelmäßig. Ein Pfund Mehl soll 11 Unc. 2 Dr. Stärkemehl, 4 Unc. elastischen Leim, und 6 Dr. süsse zuckerartige Materie geben, die sich mit Wasser ausziehen läßt. Das Mehl ist am besten, welches den meisten Kleber enthält. Das feine Griesmehl oder Spelzmehl enthält nur 2 Unzen Stärkemehl, und noch weniger Kleber. [S. die Tabelle pag. 618.]

Das Mehl wird aus Gewinnsucht oft verfälscht. Man hat weisse Erden, Kalk, Gyps, Kreide und Sand darunter gefunden. In manchen Gegenden sollen die Bäcker Alaun unter das Mehl mischen, und, damit es nicht zu sehr verkopft, gepulverte Jalappenwurzel zusetzen [??].

Die rohen Waizenkörner kann man, wegen der grossen Menge Kleber, nicht wie andere Getraidearten zu Tifanen gebrauchen.

Die ungegohrnen Mehlspeifen werden fast unter jedem Volke der Erde, besonders von den niedern Klassen, oder aus Mangel besserer Speifen in grosser Menge genossen, und bekommen im gehörigen Maasse dem menschlichen Körper meistens ziemlich gut. Bewohner ganzer Provinzen, wo Mehlspeifen sehr häufig genossen werden, bleiben dabei gesund und werden alt. Selbst die zarten Kinder gedeihen oft (*Cullen, Hahnemann*) bei mäßigem Genuße des Mehlspeis recht

gut. Der Gesundheit nachtheilig wird er nur durch übermäßigen Genuß und bei schwachen Verdauungskraften. Dazu kommen aber gemeinlich noch andere Umstände, als Unzertrennlche Gefährten der Armuth.

Kranker Waizen, besonders mit Rost (Rubigo) oder Brand (Ustilago) behafteter, ist unbrauchbar.

[Ueber die verschiedenen Mehl- und Brodarten handeln *Plenck, Baumann u. A.*] — Sehr zu mißbilligen ist, daß die Brodpolizei fast überall bloß auf das Gewicht, nicht auf die viel wichtigere, innere Güte des Brodes achtet. — Auch in fast allen Kochbüchern wird dieser Gegenstand auf unverzeibliche Weise vernachlässigt. Für Kalender und andere Volkschriften wäre, dünke ich, die beste Bereitung des täglichen Brodes einstweilen ein mehr tauglicher Gegenstand, als die wiederholten Lebensgeschichten erhenkter und geräderter Juden, von denen der Haufen ja ohnehin Kenntniss genug bekommt.]

Das Waizenbrod (*Panis triticeus*) ist unter allen Brodarten das beste. Sein Geschmack ist angenehm, weder zu stark, noch zu wenig entwickelt. Für Kranke macht man aus Brodschnitten angenehme nährnde Getränke und Brodsuppen.

[*Grutum tritici*, Waizengrütze; gibt angenehme, nahrhafte Suppen.

Alica, Himmelsgerste; eine sehr angenehme und stark nährnde, aber selten benutzte Graupenart.]

Die Perlgraupen [werden nicht aus Weizen, sondern aus Gerste bereitet.]

Die Nudeln (Turundae), Macaroni, Vermicelli u. m., verhalten sich wie die rohen Mehlspeisen; durch langes Kochen werden sie auflöslicher, allein in den gewöhnlichen Zubereitungen mit Butter, durch diese mehr unverdaulich.

Zwieback (Panis biscoctus); Semmel, (Similago, Panis albus); Kuchen; Biscuit (Panis saccharatus) u. a.

[Der Schiffszwieback (Panis biscoctus navalis, Panis dipyrus) bekommt durch das starke Ausbacken etwas Emphyreumatisches und gelinde Reizendes wie gute Brodrinde, wird dadurch verdaulicher und hält sich länger.

Amylum tritici, das Weizenstärkemehl, die Stärke, Ammlung, Amidon; selten als Nahrungsmittel gebraucht; mehr gegen Ruhr u. a. schmerzhaft durchfälle zu Dr. j - jfs. mit Inf. flor. cham. in Klystiren. Als Vehikel des Brechweinsteins, mit Vorsicht (— vergl. Tart. emet.). Zum Bestreuen der Pillen. — Blutstillend wirkt es nur gegen leichte Blutungen aus kleinen Gefäßen; äußerlich aufgestreut. — Zum Bestreuen alter feuchter Geschwüre, wunder Stellen bei Kindern und verbrannter Stellen taugt es wenig.

Furfures triticei, Waizenkleien; als Zusatz zum Brode; besonders aber als linderndes Wafchmittel gegen rauhe Haut, heftig juckende Ausschläge u. f. w. gebraucht.]

60. SECALE. (*Secale Cereale Bot.*) Roggen. *Wild auf Creta.* (Abb. Blackw. 424.)

Der Roggen enthält ein mehlicht schleimichtes Wesen, drei Viertel seines Gewichts, aber weniger Kleber, und ist daher auch weniger nahrhaft, als der Waizen. — In manchen Gegenden röstet man den Roggen und wendet ihn als Substitut des Caffees an, wozu jedoch der Gersten besser zu passen scheint.

Der Roggen ist ebenfalls mancherlei Krankheiten unterworfen, besonders [1] dem Auswachsen der Körner bei zu feuchtem Erntewetter, wodurch sich zu viel Schleim- und Zuckertheile entwickeln und die nährenden restaurirenden Kräfte der Frucht vermindern. — 2) Das Mutterkorn, *Secale cornutum* s. *turgidum*, *Clavi filiginis*, Kornzapfen; hat einen scharfen schrumpfenden Geschmack und steht im Verdachte, hin und wieder den traurigen *Morbus cerealis* veranlaßt zu haben. — 3) Der Brand, *Ustilago*, *Caries*; ist sicher der Gesundheit nachtheilig, kann aber durch das Waschen der Körner vor dem Mahlen leicht entfernt werden. — 4) Das Befallen, *Rubigo*, schadet dem Korne bloß, insofern dieses dadurch kränklich wird und klein ausfällt.]

Das Roggenbrod (*Panis secalinus*) ist schwärzlich bräunlich, und gewöhnlich gefäuert. Es geht leichter in saure Gährung über, als das Waizenbrod, und erregt bei Schwächlichen Magenbeschwerden und Durchfälle. Dagegen bekommt es Personen, welche zu Verstopfungen geneigt sind, besser als das Waizenbrod. Es gibt verschiedene Arten von Brod. Unter diesen ist das gewöhnliche Haus-(backen-)brod (*Panis domesticus nostras*) das Schmachhafteste. Der Pumpernickel (*Panis niger Gueßfalicus*) wird aus grobem Roggenmehl mit den Kleien gebacken. Er ist grob, derbe, schwerverdaulich, aber sehr nahrhaft. Das ungefäuerte Brod (*Panis azymus*) erregt nicht so leicht Durchfälle, ist aber doch schwer verdaulich und blähend.

Eine Scheibe Roggenbrod ist eins der besten Mittel, die Widerlichkeit stark riechender *Medicamenta* bei dem Einnehmen zu vermindern, wenn man die Theetasse damit bedeckt.

[*Infusum panis tosti*, das Brodwasser; wird am besten aus frisch gerösteter Brodrinde bereitet, welche noch warm in frisches (nicht gekochtes) Brunnenwasser gesteckt wird,]

Broddecocte, Brodsuppen; mit Bier oder Wein und Eiern gekocht.

Der Roggenbrei (*Pulmentum secalinum non salitum*) ist ein gutes nährendes Mittel in Auszeh-

rungskrankheiten, wenn die Verdauungskräfte nicht zu schwach sind. Er wird ohne Salz mit Milch genossen.

Spiritus Frumenti, Branntwein (s. unten).

61. HORDEUM, SEMINA HORDEI. (*Hordeum vulgare* L. *H. sativum* Persoon)
Gerste. Das Vaterland ist unbekannt. (Abb. Blackw. 423, Z. 509.)

Auch die sechszeilige oder Wintergerste (*H. hexastichum* B.), und die zweizeilige oder Sommergerste (*H. distichum* Bot.) werden häufig gebaut.

Die Gerste enthält fast dieselben Bestandtheile, als der Roggen; aber weniger Kleber und etwas Acre, und ist deshalb weniger nahrhaft. Die Bewohner der Alpen und viele nördliche Völker gebrauchen sie als gewöhnliches Nahrungsmittel.

Das Gerstenbrod (*Panis hordaceus*) ist süßlich und schmackhaft; wird aber leicht trocken und scharf.

Die Gerstengraupen und Perlgraupen (*Hordeum excorticatum*, *Hordeum perlatum*) werden zu Tisänen und Suppen gebraucht, und als gewöhnliche Getränke in fieberhaften Krankheiten. Man kann sie mit Citronensaft, Cremor tartari u. dergl. bereiten lassen. Sie werden dadurch mehr kühlend und durststillend. Mit Pflaumen, Korinthen, Rosinen bereitet, halten sie den Leib gelin-

Arnemann's Mat. med. v. Kraus

de offen. Mit Spiritus Vitrioli u. dgl. in faulichten Krankheiten. Mit Rosinen, wider den trockenen Husten, die Heiserkeit, das Harnbrennen u. s. w., um zu lindern und zu erschaffen. Mit Milch, um zu nähren. — Mit allen diesen Zusätzen, nach Erfoderniß, auch zu Klystiren.

Saccharum hordeatum, der Gerstenzucker, wird aus Zucker, welchen man in dem Gerstendecoct auflösen und wieder einkochen läßt, bereitet. Für Kinder gegen Husten und Heiserkeit.

Verschiedene Bierarten (s. unten).

Das Gerstenmalz, Luftmalz, (*Malum hordei*) ist die gekeimte Gerste, und enthält viel schleimichte, zuckerartige, demulcirende Theile. 1) *Macbride* räth einen Aufguß von Malz als Verwahrungsmittel gegen den *Scorbut*. 2) *Percival* hält Malztränke gegen Scrofeln und faulichte Krankheiten für wirksam, wegen der fixen Luft, welche im Körper daraus entwickelt werden soll. 3) In Krankheiten der Harnwege, bei schleimichten oder eiterartigem Urin, und bei dem Blutharnen. 4) In gallichten und faulichten Krankheiten hat man Malztränke statt anderer Tisänen angewendet. Bei chron. Exanthenen. Das Getränk wird angenehmer, wenn man einige Citronenscheiben und Zucker, oder einige Brodchnitte, Spir. Vitrioli u. ähnl. zusetzt. Man kann auch Fenchelsamen oder Rad. glycyrrhizae

damit infundiren lassen. Etwas Vorzügliches leisten indessen diese Getränke nur selten.

Der Gerstentrank, Orgeat; aus der Gerste, Mandeln und Zucker. Zur Nahrung für Schwache und Schwindfüchtige.

Hordeum praeparatum Thilenii.

62. AVENA, SEMINA AVENAE, (*Avena sativa Bot.*) Hafer.

Enthält viel Kleber und Acre, und ist ein sehr nahrhaftes Getraide. Die Bewohner des nördlichen Europa leben meistens davon und haben eine gesunde und dauerhafte Constitution.

Das Haferbrod (*Panis avenaceus*) ist schwärzlich, trocken, unangenehm und verursacht leicht Magenläure.

Die Hafergrütze (*Avena decorticata* od. *excorticata*) dient zur Bereitung gelinde nährenden und schmeidiger Tisanen und Suppen. Solche Getränke sind sehr geschmacklos, wenn sie nicht durch vegetabilische Säuren, Rosinen, Korinthen, oder Eigelb angenehmer gemacht werden. Außerdem werden sie leicht sauer, und erregen Blähungen; besonders, wenn sie lange fortgesetzt, gebraucht werden. Die Hafergrütze, mit Milch zu einer mäßigen Consistenz gekocht, ist in Auszehrungen eine gute Speise.

Decoctum avenaceum Loweri besteht aus vielen unwirksamen Ingredienzen und ist völlig entbehrlich.

63. MAYS, SEMINA MAYS. (*Zea Mays* B.)
Türkisches Korn, Indianischer Waizen. Ursprünglich aus Amerika stammend.
 (Abb. *Blackw.* 54. Lamarck 749.)

Dieses Getraide ist ein allgemeines Nahrungsmittel in ganz Nordamerika und Westindien. Ohngefähr im Anfange des XVI. Saec. ward es in Europa zuerst bekannt. Der innere Unterschied zwischen Mays und gemeinem Waizen besteht darin, daß jener weniger Kräftmehl, aber mehr Zucker enthält (*Mirabelli* phys. chem. Aufsätze). Auch der Leim des Mays ist nicht so elastisch und enthält noch ein harzichtiges Wesen. Man bereitet aus dem Mehl viele wohlgeschmeckende Speisen. Die Italiäner machen daraus die berühmte Polenta (*Hannöv. Magaz.* v. J. 1771. St. 95.).

Das Maysbrod ist sehr gesund und ungemein sättigend. Es hat das Eigene, daß es den Leib beständig offen erhält. Außerdem bereitet man Graupen, Bier, Branntwein aus dem Mays, wie aus andern Getraidearten. Die jungen Mayskolben werden in einigen Ländern mit Salz und Essig eingemacht, und sind sehr schmackhaft. Der Saft der Stengel gibt eine große Menge Syrup und Zucker.

64. OBYZA, SEMINA ORYZAE. (*Oryza sativa* Bot.) Reis. In beiden Indien, Aegypten, Italien und Spanien. In sumpfsichten Gegenden. (Abb. Z. 579. Plenck 278.)

Der Reis ist bei den Afiaten und vielen andern Völkern ein sehr gemeines Nahrungsmittel. Wir bekommen ihn ausgeschält und getrocknet. Er enthält einen dünnen und sehr auflöselichen Schleim und gibt eine schwächere Nahrung, als die übrigen Getraidearten. Die Neger, welche nichts als Reis essen, werden mager und arbeiten wenig. Dagegen geht der Reis später, als die übrigen Getraidearten, in saure Gährung über, und verursacht nicht so leicht Blähungen.

Man schreibt gewöhnlich dem Reis eine trocknende und adstringirende Eigenschaft zu, und empfiehlt ihn in der Ruhr und in Durchfällen, um den Leib anzuhalten. Eigentliches Adstringens enthält er aber nicht.

Der Reis kann statt der Graupen und der übrigen Getraidearten mit Waller gekocht als Tisane gebraucht werden; doch enthält er nicht so viele schleimichte Theile. Die Reissuppen, welche man aus dem gestossenen oder gemahlten Reis mit Fleischbrühe, vorzüglich mit Hühnerbrühe, kochen läßt, sind für Schwindsüchtige und Entkräftete sehr dienlich. Manche glauben, daß der Reis den Augen schädlich sey.

65. Das MANNAGRAS. (*Festuca fluitans* B.)

Kommt dem Reis sehr nahe, und wird in manchen Gegenden Deutschlands cultivirt.

66. FAGOPYRUM, SEMINA FAGOPYRI. (*Polygonum Fagopyrum* B.) Buchweizen, Heidekorn, Heidenkorn (*Fruentum Sacenicum*) In Asien einheimisch.

Ohngefähr im XIV. Saeculo ward diese Kornart nach Europa gebracht, und wächst vorzüglich in sandichten Gegenden und in der Heide. Sie gibt eine schwer verdauliche Speise, und ist weniger nährend, als die andern Getraidearten. Die Polenta nera in der Lombardey wird aus dem Mehl von Buchweizen bereitet. Das Landvolk gebraucht in manchen Gegenden den Buchweizenbrei als Hausmittel gegen Diarrhöen und Ruhren.

67. SAGO, SAGU, SEGO. (von *Cycas circinalis* B.) der Sagopalme, in Ostindien. (Abb. Rumph I, Tab. 22. 23.) — und von *Cycas revoluta* B. nach Thunberg; in Japan und China. (Abb. Rumph I, Tab. 24.)

Das Mark aus den genannten Palmenarten, von denen ein einziger Baum oft bis auf 50 Pfund Sago gibt. Es wird aus dem Stamme genommen, gehörig gewaschen, klein gestampft, an der Sonne getrocknet, dann wieder mit Wasser zu einem Teige gemacht, und endlich, um es zu kornen,

durch ein löcherichtes Gefäß getrieben und getrocknet. In den Englischen Kolonien wird der Sago aus den feinsten Theilen der süßen Pataten bereitet, wozu man das Mark von der *Areca oleracea* Bot. mischt. (*Beckmann's* Waarenkunde II. B. 1. St. Vgl. oben die Kartoffeln.)

Die Sagokörner haben, wenn sie frisch sind, ein weißes Ansehen, und enthalten einen geruch- und geschmacklosen, sehr kleberreichen Pflanzenschleim. Man läßt sie mit Wasser, Milch, Fleischbrühe oder Wein abkochen. Die Sago Suppen und Sago Tränke sind an sich sehr fade, wenn sie nicht durch den Zusatz von Citronensaft, Wein, Gewürzen u. dergl. verbessert werden. *Malouin* empfiehlt sie zorzugsweise schwachen Kranken, welche keine Milch, keine dünne Fleischsuppen, und keine Gallerten vertragen. Auch in Krankheiten der Harnwege, der Harnstrenge und in Diarrhöen bekommen sie recht gut, und vertreten die Stelle schleimichter Tifanen.

B. Nahrungsmittel aus dem Thierreiche.

Die Fleischspeisen geben im Verhältniß gegen die Vegetabilien im Allgemeinen eine weit stärkere Nahrung. Sie sind leichter zu verdauen, und ersetzen den Verlust am geschwindesten. Aus eben dieser Ursache erregen sie bei häufigem Genuß leichter Neigung zur Vollblütigkeit, und zum Fettwerden. Für schwächliche und reizbare Personen ist indessen die Fleischdiät oft nicht so zuträglich, weil sie die Lebenskraft zu stark excitiert, und den Körper zu sehr mit kalischen Theilen überladet.

Im Allgemeinen sind Fleischspeisen in entzündlichen Fiebern, in faulichten Krankheiten, und wenn Unreinigkeiten wirklich im Magen vorhanden sind, schädlich. Dann pflegt aber auch gemeinlich schon der Appetit dazu von selbst zu fehlen. Hingegen sind sie allen schwächlichen entkräfteten Kranken und Reconalescenten sehr heilsam, zumal die milden Fleischsuppen und Fleischbrühen.

[In Betreff der naturhistorischen Nachrichten über die hier erwähnten Thiere, glaubt der Herausgeber auf *Blumenbach's* Naturgeschichte, 9. Aufl., die sich ja ohnehin in aller Händen befindet, verweisen zu dürfen.]

I. Säugthiere, *Mammalia*, *Quadrupeda*.

68. CARO BOVINA. *Rindfleisch*. (von *Bos Taurus* L.)

Das Rind gibt unter allen Thieren dieser Klasse das vorzüglichste und festeste Fleisch. Doch richtet sich die Festigkeit oder Güte desselben nach dem verschiedenen Alter, dem Geschlecht, der Fütterung des Thieres.

Junges Kalbfleisch (*Caro vitulina*) enthält eine dünne, wässerichte Gallerte. Mit den Jahren wird das Fleisch fester und zäher, und nimmt einen hohen Grad von Kalescenz an. Ganz altes Rindfleisch wird endlich ganz ungenießbar. Außerdem beruht sehr vieles auf der Art der Zubereitung und den besondern Zustand der Verdauungskräfte.

In England gebraucht man häufig ein Decoct aus ganz magerm Rindfleisch (*Beef-tea*, *Rindfleischthee*) als Tisane; das Fleisch wird langsam mit Wasser abgekocht, und alles Fett abgefüllt. Es ist schmackhaft, nährend, und man kann es nach Befinden bis zur stärksten Kraftbrühe concentriren.

Die Gallerten (*Gelatinae*) werden in größerer Menge von jungen Thieren, aus dem Fleisch, den Knochen, den Kälberfüßen u. a. erhalten.

[*Gelatina animalis tabulata*, trockene Gallerte, *Soupe portable*, welche vornehmlich *Séguin*, *Cadet de Vaux*, *Consbruch* u. A.

als Specificum gegen Wechselfieber empfohlen, leistet nicht mehr, als die tausend übrigen Mittel, welche man nach und nach dagegen gepriesen hat. In den seltenen Fällen, wo ein mälsiges Fieber blofs noch durch allgemeine Erschöpfung und durch Mangel an gehöriger Thätigkeit in den Assimilationsorganen (in den sogenannten zweiten und dritten Wegen) unterhalten wird, kann die stark restaurirende und leicht assimilirbare Gallerte etwas leisten; doch nicht mehr, als kräftige, gut gewürzte Bouillons, in Verbindung mit dem Weine, welcher auch bei der Gallertcur genommen werden soll. — Unterbrach sie unter andern Umständen hin und wieder ein Fieber, so geschah dieses sicher blofs durch den ungewöhnlichen Eindruck von grossen Dosen, welche Manche von dem Mittel gaben, und wohl nie zu besonderm Vortheile für den Kranken. Auch Zorn, Angst, Schrecken, heilten schon Wechselfieber; ohne jedoch zu diesem Behuf empfohlen werden zu können. — Am allerwenigsten darf man der reinen Séguin'schen Gallerte den Tischlerleim surrogiren, wie wol in Teutschland geschah.]

69. CARO VERVECINA, *Hammelfleisch*.
(*Ovis Aries L. Capra Ovis der Neuern.*)

Das Fleisch des Hammels (castrirten Schaafbocks) hat vor dem Schaaffleische den Vorzug. Es ist auffallend, dafs das Fleisch dieser Thiere in ei-

nem gewissen höhern Alter schmackhafter und leichter verdaulich wird, als wie von jüngern Hammeln. Unterzweijahren istes weniger schmackhaft und schwer zu verdauen; in der größten Vollkommenheit hingegen im fünften Jahre (*Gullen* von den Nahrungsmitteln). Dieß ist aber nur in ökonomischer Hinsicht richtig. Der Magen mögte wol dagegen eine Einwendung machen [?].

In einigen Gegenden gebraucht man die Hammelfleischsuppen als Hausmittel gegen Durchfälle und Koliken, selbst gegen die Ruhr, nicht selten mit Vortheil. Eben so auch das Hammeltalg (*Sevum ovillum* s. *vervecinum*) in Milch zerlassen und mit Amylum verbunden.

70. CARO PORCINA s. SUILLA. *Schweinefleisch.* (von *Sus Scrofa* L.)

Das Fleisch ist sehr stark nährend; disponirt aber zur Verschleimung. Wer es genießt, muß sich viel Bewegung im Freien machen. Am besten bekommt das eingefalzene oder Pöckelfleisch.

Das Fett oder Schmalz (*Axungia porcina*, *Adeps suilla*) ist die gewöhnliche Basis der Salben und einiger Pflaster. Es vertritt sehr gut die Stelle aller übrigen weichen Thierfette.

71. CARO CERVINA, *Hirschfleisch.* (von *Cervus Elaphus* L. — *Abb. Schreb.* 248. A - E)

Das Wildpret hat ein noch weit nahrhafteres und verdaulicheres Fleisch, als die zahmen Haus-

thiere. Es ist fester und trockner von Substanz, wegen der beständigen Bewegung, und besitzt einen höhern Grad von Kalescenz. Doch wird das Hirschfleisch im Alter ganz ungenießbar.

Das Hirschhorn enthält eine leimichte Gelle, welche durch das Kochen leicht ausgezogen wird (Gelatina Cornu Cervi). Man läßt das Hirschgeweihe vorher raspeln (Rasura Cornu Cervi, Cornu Cervi raspatum), und kocht mancherlei Tisane daraus, mit dem Zusatz von Haufenblase, Gerstengraupen, Citronensaft, Wein und dergl.

Das vormalig gebräuchliche gebrannte Hirschhorn (Cornu Cervi ustum) ist nichts anders, als ein phosphorsäurer Kalk, und bloß noch Ingredienz einiger componirter Zahnpulver. — In der ältern Medicin war fast jeder Theil des Hirsches officinell.

72. CARO CAPREOLI, *Rehfleisch*. (*Cervus Capreolus* L. Abb. Schreb. 252. A. B.)

Das Rehfleisch ist vorzüglich verdaulich und nährend.

[73. CARO LEPORINA, *Hasenfleisch*. (von *Lepus timidus* L.)

Hat ein sehr leicht verdauliches, gesundes Fleisch, das daher selbst von leichtern Fieberkranken u. a. schwachen Subjecten, bes. aber von Convalescenten, genossen werden kann.]

II. Geflügel, *Volucres, Aves.*

[Das Fleisch des Federviehes und wilden Geflügels ist im gansen weniger nahrhaft und auch nicht ganz so leicht verdaulich, als das Fleisch der Quadrupeden. Besonders gilt dieses von den Wasservögeln, welche außerdem ein gewöhnlich mehr oder weniger ranziges, oder zum Ranzigwerden geneigtes Fett haben. — Dagegen ist das Fleisch des jungen Landfederviehes noch ziemlich leicht verdaulich und, wegen seiner geringern und weniger reizenden Nahrhaftigkeit, besonders brauchbar zu Suppen für Fieberkranke u. a. Schwache reizbare Subjecte.]

74. GALLUS GALLINACEUS, GALLINA et PULLI, *Hühner.* (*Phasianus Gallus (domesticus)* L. mit vielen Varietäten.) Soll nach *Sounerat (Voyag. aux Indes, II.)* in *Hindustan* zu Hause sein.

Die jungen Hühner geben eine äußerst zarte, milde, wenig reizende Speise, die nicht den durchdringenden Geruch, wie andere Fleischspeisen hat, der manchen zarten Kranken und Reconvalescenten so sehr unangenehm ist. Dennoch lehren manche Beispiele, daß zuweilen solche junge leicht auflöbliche Speisen schwerer verdaut werden, als härtere, oder von ältern Thieren (*Bryan, Robinson*).

Die Hühnersuppen sind eine nahrhafte milde Tisane. — Auch bereitet man von Hühnern eine vorzüglich feine und wohlschmeckende Gelée.

Die Eier (*Ova gallinacea*) enthalten eine große Menge nahrhafter Materie. Das Eiweiß (*Albumen ovorum*) hat mit der wässrigen Feuchtigkeit im Blute eine nahe Verwandtschaft. Der Eidotter (*Vitellum ovi*) gibt ein süßes milches Oel.

Für entkräftete Personen und Schwindfüchtige sind die Eier eine der besten Speisen, um die Säfte wieder zu ersetzen. *Unzer* (in f. Arzt) empfiehlt bei heißem trockenem Wetter, als nahrhaftes gutes Getränk, das Gelbe von einigen Eiern mit Zucker abgerieben und mit einem Quart Wasser, einem Glase Rheinwein und etwas Citronensaft vermischt.

Den Eidotter gebraucht man mit Zucker abgerieben gegen den Husten und die Heiserkeit als Hausmittel. *White* (von dem Nutzen der rohen Eier in der Gelbfucht) empfahl die rohen Eidotter in der Gelbfucht, besonders bei neugeborenen Kindern, und in der periodischen Gelbfucht. In leichtern Fällen hat man den Versuch mit gutem Erfolge wiederholt (*Werner* in *Nicolaï's* Recepten und Curarten, B. V.); doch sind Molken und Abführungen zugleich dabei gebraucht. — 3 Theile Eigelb und 1 - 2 Theile Mohnöl geben, zusammengerieben, eine gute lindernde Salbe für

einfache, etwas schmerzhaftige Wunden, die aber oft frisch gemacht werden muß. — Mit Balsamen etc. Einen ganzen Eidotter liefs man verschlucken gegen Fischgräten im Halse.

Das rohe Eiweiß ist ein sehr gutes Substitut des Baumöls zu einigen Salben, z. B. Mynsicht's Brandsalbe aus 2 Theilen Baumöl (Mohnöl) und 1 Theil Eiweiß. — *Merten's* Salbe gegen das Durchliegen, aus Eiweiß und Branntwein zusammengerieben.

Oleum ovorum, Eieröl aus den gerösteten Eidottern. Ist gewöhnlich etwas ranzig und wird beim Bestreichen aufgesprungener Lippen, Brustwarzen und Hände u. f. w. durch Ungu. rosat, mehr, als vollkommen ersetzt.

75. COLUMBAE, Tauben. (*Columba Oenas* L. mit vielen Varietäten.)

Die Tauben haben ein noch etwas zarteres, mehr kalihaltiges Fleisch, als die jungen Hühner, und werden wie diese benutzt.

* * *

Von den Wasservögeln wird in Teutschland die Gans (*Anas Anser* L.) am häufigsten genossen, und gibt noch eine ziemlich leicht verdauliche Speise; doch nur für ganz Gesunde mit nicht zu schwachem Magen. — Noch weniger

verdaulich ist das, oft schon sehr ranzige, Fleisch der Ente (*Anas Boschas* L.).

III. Fische; *Pisces*.

[Die Fische haben im Allgemeinen ein phosphorhaltiges, weniger verdauliches und weniger nahrhaftes Fleisch, als die Mammalien und Vögel. Der häufige Genuß der Fische, zumal der sehr fetten oder der Fäulniß nahen, veranlaßt oft Wechselfieber (besonders *Recidive*) und diefen ähnliche Krankheiten. — Sehr viel kommt dabei auf die Zubereitung an (s. die oben genannten Kochbücher). — Das verdaulichste und nahrhafteste Fleisch geben noch der Aal (*Muraena Anguilla* L.), der Hecht (*Esox Lucius* L.), der Karpfe (*Cyprinus Carpio* L.) u. ähnl. Auch der nicht zu fette geräucherte Lachs (*Salmo Salar* L.) ist ziemlich leicht verdaulich und sehr nährend.

Die stark gefalzenen Fische, besonders der Hering, *Halec*, *Harengus* (*Clupea Harengus* L.) und die Sardelle (*Clupea Encrasicolus* L.) wirken vorzüglich durch das Kochsalz, mit welchem sie imprägnirt sind, und werden, wo die sogenannten alterirenden Salze überhaupt indicirt sind: bei Verschleimung der ersten Wege, nach übermäßiger Einwirkung bitterer, spirituoser und narkotischer Dinge, mit Nutzen genossen.]

76. ICHTHYOCOLLA, COLLA PISCUM, *Fischleim, Haufenblase.* (Vorzüglich von *Acipenser Huso* L. u. *A. stellatus* L. s. *Blumenbach's Naturg.*)

Ursprünglich bereitete man die Ichthyokolla aus der Schwimmblase des Haufen und des Störs. Allein auch die Gräten, Flossfedern, Knochen, Eingeweide, Schwänze und Rückgrate großer See- und Süßwasserfische gegen einen guten Fischleim. Gewöhnlich besteht die Haufenblase aus runden gewundenen Massen, worin man die verschiedenen Lamellen unterscheiden kann. Sie hat ein gelblich - weißes Ansehen, und ist gerachlos und zähe.

Die Gelée aus der Haufenblase ist nicht so fein und wohlchmeckend als von Hühnern, Tauben, oder Kalbfleisch. Man pflegt sie aber auch wol mit diesen zu verbinden.

Außerdem gebraucht man die Haufenblase auch zum Abklaren trüber Flüssigkeiten, des Weins, Biers, Caffees u. a.; vorzüglich auch zur Bereitung des sogenannten Engl. Pflasters (*Empl. adhaesivum Woodstockii*); s. *Dispensator. Hassiacum*, *Marb.* 1806.

IV. Amphibien.

[Haben ein ziemlich leicht verdauliches, sehr nahrhaftes Fleisch; werden aber in Teutschland sehr selten genossen.]

77. VIPERA, VIPERA OFFICINALIS. *Gemeine Viper, Italiänische Viper.* (*Coluber Berus L.*) In Italien, dem südlichen Deutschland und der Schweiz.

In Italien verzehrt man eine Menge Vipern als Vorbauungs- und Frühlingscur, um die Säfte zu verbessern. Wenn sie wirklich nützen sollen, müssen sie frisch und stark sein; alte magre Vipern helfen wenig. Inzwischen, selbst nach den neuesten Erfahrungen von *Carminati*, leisten die Vipernsuppen und Viperngelées nicht viel. Unser Aal ersetzt ihre Stelle vollkommen.

Axungia viperina, Viperfett; ganz entbehrlich.

78. LACERTA. *grüne Eidechse, Kupfer-eidechse.* (*Lacerta agilis L.*) In beiden Indien, dem südlichen Europa, Italien. In Mauer- und Felsenritzen.

Römer, vom Nutzen und Gebrauch der Eidechsen in Krebschäden, der Luftseuche, und verschiedenen Hautkrankheiten; 1792. (S. auch Kühn's Mag. der Arzneimittellehre I, 1. p. 105-136.)

Diese Eidechsen waren im Spanischen America als ein kräftiges Specificum gegen Syphilis berühmt. Sie sollen noch ganz warm und lebendig verzehrt werden. Dr. *Ton di* empfahl sie als Specificum gegen die Lepra, und gegen Verschleimungen und Schärpen in den Säften (Erzählungen von Krankheiten, welche durch Eidechsen geheilt wor-

den). *Carminati* (therap. Abh. B. I.) versuchte sie gegen Krätze, venerische Geschwüre und Krebs. Sie vermehrten Puls und Wärme; allein die Zufälle blieben, wie nicht anders zu erwarten war, unverändert. Gegen den Kropf (?) waren sie fast allein von Nutzen. Die Hauptkraft scheint in den flüchtigen kalischen Theilen zu liegen; oder vielleicht noch mehr in dem Ekel, den solche Cur erregen muß,

79. RANA, *der grosse grüne Wasserfrosch.* (*Rana esculenta* L.) In Teichen und klarem Wasser.

Man gebraucht, als Speise, bloß die Schenkel des Frosches. Die Brühe von Fröschen mit Kalbfleisch und Kräutern gekocht, halten Viele für eine Blutreinigung, und schreiben ihr versäusende, kühlende und erfrischende Kräfte zu.

Man muß nicht die schädliche *Rana temporaria* L.), die sich in schlammichtem, faulen Wasser aufhält, mit dem grünen Wasserfrosch verwechseln.

Emplastrum de spermate ranarum.

Empl. de ranis cum mercurio; beide obsolet.

80. TESTUDO, *grüne Riesenschildkröte.* (*Testudo Mydas* L.) In Westindien, auf Jamaica am Strande der See, besonders in Peru, Chili.

Das Schildkrötenfleisch kommt dem Kalbfleisch sehr nahe; das Fett ist grün und schmackhaft. Die Schildkrötensuppen werden aus vielen nahrhaften Ingredienzien bereitet, und sind für entkräftete Personen, bei großer Magerkeit nach Krankheiten, und bei Lungenfuchten sehr dienlich.

Die Landschildkröte und die Süßwasserfeldkröte dient zu eben diesem Endzwecke. Die Suppen, welche aus dem Fleisch des Kalbskopfs, mit Eiern, Trüffeln u. m. bereitet werden, können die Stelle der Schildkrötensuppen ersetzen.

V. Insecten.

[Die hier aufgenommene, vielleicht mit Unrecht sogenannte, Insectenart enthält wenig Nahrunghaftes; dagegen aber, wie diese Thiergattungen überhaupt, eine stüchtige Schärfe, und verursacht dadurch bei zu häufigem Genuß oft eigene Ausschlagskrankheiten, besonders eine Art von Nesselfieber; zuweilen auch ein nicht ganz leichtes Friesel.]

81. CANCER, *Fluschkrebs, Edelkrebs.* (*Cancer Astacus L.*)

Die Krebse geben eine leichte, schmackhafte Speise. Sie enthalten ein flüchtiges Salz und stark riechende Theile. Man hat zuweilen nach dem Genuß derselben allerlei Zufälle, besonders plötzliche Hautauschläge, Gliederschmerzen, Magenweh

entstehen sehen, welche aber meistens bald wieder vergehen. Diefs rührt, aufser einer besondern Idiosynkrasie, vielleicht daher, dafs die Krebse zuweilen Krankheiten unterworfen sind, oder von schädlichen Dingen leben. Am besten sind die Krebse vom Mai bis August. Im August werfen sie die Schaafe ab, und dann erzeugen sich die Krebssteine. Die Krebsbrühen sind für schwache ausgezehrte Kranke sehr zuträglich, wenn letztere kein Fieber haben.

VI. Würmer, Vermes.

82. LIMAX. Die essbare Schnecke, Garten- und Weinbergsehnecke. (*Limax ater* L. und *L. rufus* L.) In Gärten, Weinbergen und Holzungen. Alle übrigen Arten von Schnecken sind ebenfalls brauchbar.

Die Schnecken enthalten ein unschmackhaftes schleimichtes Wesen. Man gebraucht sie gekocht mit Essig und Oel; auch zu Suppen, mit aromatischen Kräutern und Wurzeln abgekocht, und mästet sie an manchen Orten zu dieser Absicht. Bei Schwindsucht und hektischem Fieber dienen sie als mildes Nahrungsmittel. *Griffith* (Heilungsart der schleichenden Fieber) liefs zwischen dem Frühstück und Mittagessen 4 bis 8 rohe Schnecken essen. *Wintringham* verordnete sie in der Schwindsucht mit Salz und Essig. Auf diese Art bereitet sind sie Manchem zuwider. Die Schnecken suppen mit Wasser, Milch, oder Fleischbrühe

langsam gekocht, daß die Schnecken sich ganz auflösen, verdienen den Vorzug. — Man ißt sie auch gebraten.

Pasta limacum. Ph. Lippiacae.

83. OSTREA EDULIS L., die *Auster*.

Vertritt, wenn man sie frisch haben kann, die Stelle der Schnecken.

84. MYTILUS MARGARITIFER L., *M. edulis*
L. f. *Blumenbach's Naturgeschichte*.

VII. Producte der Thiere.

85. LAC, *Milch*.

Youngs Verf. mit der Milch.

Ferris, über die Milch, eine Preisschrift. 1787.

Stipriaan Luiseius's u. Bondt's Unterss. in d. Mémm. de la Soc. de Médec. 1787. 88.

Boysson, Untersuchung in d. Mémm. de l'Acad. des Sciences 1781. 88.

Parmentier's und Deyeux's Preisschrift. 1791.

Die Milch ist gewöhnlich ein Product weiblicher Geschöpfe. Es gibt aber auch viele Beispiele, daß sie beim männlichen Geschlecht abgefordert wurde. Sie steht zwischen den Pflanzen und thierischen Nahrungsmitteln in der Mitte, und ist weniger animalisirt als die übrigen Säfte der Thiere.

Daher [?] nimmt sie auch am leichtesten die Natur unsers Körpers an.

Fast alle Milcharten kommen in ihren Bestandtheilen mit einander überein. Sie enthalten: 1) wässerichte, 2) fette, ölichte Theile, 3) Phosphorsäure, Essigsäure, Milchsäure, 4) salzichte, süße, Milchzucker, 5) erdichte oder käfichte Theile: Von der verschiedenen Menge und Mischung dieser Bestandtheile hängt der Unterschied der Milcharten ab.

Die Eselmilch enthält die meisten wäsrichten und zuckerartigen Theile (*Ferris*), dann folgt die Pferd milch, in nördlichen Gegenden die Rennthiermilch, dann die Frauenmilch, die Kuhmilch, die Ziegenmilch, die Schaafmilch. Diese letztere hat die meiste Fettigkeit, und die wenigsten wäsrichten und zuckerartigen Theile.

In Rücksicht auf ihre Anwendung, kann man zwei Hauptarten der Milch annehmen, die Frauenmilch und die Milch der Hausthiere.

Die Frauenmilch unterscheidet sich von der Milch der Thiere besonders auch darin, daß sie später sauer wird.

Eine gesunde und gute Frauenmilch muß folgende Eigenschaften haben: 1) Sie muß halbdurchsichtig sein und etwas ins Bläulichte fallen; 2) sie muß keinen Geruch haben, aber einen süßen Milchgeschmack; 3) wenn sie an einem temperirten Orte steht, darf sie sich nicht leicht von selbst

scheiden; 4) sie muß in temperirter Wärme weder durch Säuren noch Kalien verändert werden. Nur vom höchst rectificirten Weingeist gerinnt sie innerhalb 48 Stunden, und in einer Wärme von 100° Fahr. 5) Wenn man sie auf den Nagel tropft, soll sie sich eine Zeitlang darauf erhalten, ohne abzuliefern, und leicht abfließen, wenn man den Nagel schief hält (*Rosenstein*).

Die Bestandtheile der menschlichen Milch lassen sich nur im Allgemeinen angeben. Das Verhältniß ist nicht bloß in mehren Subjecten, sondern selbst in einem und demselben unter verschiedenen Umständen verschieden. Oft ist die Verschiedenheit sichtbar.

Es scheint nicht, daß besondere Nahrungsmittel auf die Milch der Frauen Einfluß haben, oder der Milch besondere Eigenschaften mittheilen; außer daß einige die Absonderung befördern, andere dieselbe vermindern. Auch Arzneimittel, z. B. Abführungen, die man der Amme gibt, wirken auf den Säugling fast gar nicht, und wo es geschah, lagen andere Ursachen zum Grunde [??]. Allein die Milchabsonderung wird dadurch bald vermehrt, bald aufgehoben. Mit der Milch der Hausthiere scheint es sich eben so zu verhalten. Man bemerkt zuweilen, daß altes Stroh, starkkriechende Pflanzen und dergleichen, der Kuhmilch so wie auch der Butter einen besondern Geruch und Beigeschmack mittheilen, allein es ist eine große Frage, ob die Milch einer medicinisch ge-

fütterten Ziege, zum Behuf für Schwindfüchtige, die Kräfte der Futterkräuter annimmt. *Parmen-tier* und *Deyeux* haben beobachtet, daß der Geruch von stark riechenden Futterkräutern bloß in dem Halitus bemerklich ist, nicht in der Milch selbst *). [Tägliche Erfahrung lehrt allerdings, daß die ganze Diät des Thiers auch auf die Qualität der Milch großen Einfluß hat; jedoch zu unbestimmt, als daß man bei Milcheuren immer sicher darauf rechnen könnte. Auf jeden Fall verdient zu letzteren die Milch von gut genährten und sonst gut gehaltenen Thieren den Vorzug.]

Die Milch der Thiere wird von allen Säuren zerlegt, und erregt leichter Säure, als die Frauenmilch. Kinder, die bloß von der Brust leben, leiden selten an Magensäure. [Doch verursachen dem Trunk ergebene Ammen fast immer Magensäure, Convulsionen u. s. w. bei ihren Säuglingen.]

Jede Milchart, sie mag frisch oder gekocht sein, gerinnt, sobald sie in den Magen kommt. Dieses rührt nicht von einer Säure im Magen, sondern von der Thätigkeit des Magens selbst her. Säure vermehrt nur das Coagulum, und am meisten die schon wirklich entwickelten Säuren (*Scheele, Young; Evans's* Bemerk. über den

*) Man vergl. damit *Reufs's* neue praktische Versuche über die mit besondern Arzneikräften geschwängerte Geis- oder Ziegenmilch; 1783.

Magenfaft). Durch die Verdauungskräfte muß sie wieder auflöslich gemacht werden. Die füßsauen Obstarten befördern das Gerinnen der Milch und die Verdauung. (*Gehler Diff. de Connubio lactis c. acido - dulcibus sanitati nentiquam infenso.*)

Die Milch ist für alle neugeborne Geschöpfe die zweckmäsigste Nahrung, wegen ihrer vegeto-animalischen Natur. Auch für Erwachsene gibt sie eine gute und gesunde Nahrung. Dieses beweisen ganze Völkerschaften, welche bloß von Milch leben, und außerdem auch die guten Wirkungen der Milchdiät. [Doch gehören dazu gute, unverdorbene und unverwöhnte Verdauungsorgane und mäsigte Bewegung im Freien.]

Als Arzneimittel verordnet man die Milch vorzüglich: 1) in Auszehrungen und in der Lungensucht. Sie würde vielleicht mehr leisten, wenn sie nicht gewöhnlich zu spät gebraucht würde (*Reid* über die Heilung der Lungensucht) und wenn nicht viele Heftische sehr verwöhnte Mägen hätten. Sie paßt aber nicht allemal, und bekommt auch nicht Allen.

2) Gegen Gichtbeschwerden (*Boerhaave, van Swieten, Werlhof, Sydenham*).

3) In den Blattern; Milch und Wasser vermischt als Getränk (*Hufeland*). In böartigen Blattern, besonders bei Durchfällen zu Anfang des Ausbruchs (*Laffone*, von einigen wirklichen Mitteln in böartigen Blattern). Auch bei Masern

mit Leibschmerzen und Durchfällen; auch wegen der Rauigkeit des Halses. Warren liefs in faulichten Kinderkrankheiten Milch mit fixer Luft gefättiget trinken (Samml. auserl. Abhh. für pr. Ae.; III. S. 518.)

4) Wider die Bleikolik; wenigstens als Adjuvans.

5) Um chemische Schärpen einzuhüllen, gegen chemische Gifte, gegen die Wirkung der Kanthariden auf den Blafenhals u. a.

Zum medicinischen Gebrauch nimmt man gern die Efelmilch, weil sie weniger ölichte und käfichte Theile enthält, folglich leichter verdaut wird. Die Kuhmilch bekommt felten für ſich allein. Man muß ſie zuweilen mit Waſſer, oder mit Mineralwaſſer, Selterswaſſer verdünnen. Die Verbindung der Milch mit Mineralwäſſern iſt in manchen Krankheiten ſehr wichtig. Zur Verhütung oder zur Verbeſſerung der Säure im Magen miſcht man ſie mit aromatiſchen Wäſſern, oder kocht ſie mit gewürzhaften Wurzeln und Saamen, beſ. mit Sem. aniſi. Zuweilen vermiſcht man ſie ſelbſt mit Kalkwaſſer, Branntwein, Weingeiſt u. a. Aber durch dieſe Verbindungen wird ihre Natur umgeändert.

Am wenigſten bekommt die Milch, wenn Fehler der Verdauungswege ſtatt haben, oder in Fiebern, und iſt dann oft das ſchlimmſte aller Nah-

runismittel. Man hat fast allgemein angenommen, daß die Milch am nahrhaftesten sei, wenn sie aus den Brüsten der Thiere gefogen, oder ungekocht gebraucht wird. Diefs ist bloßes Vorurtheil. Im Gegentheile bemerkt man, daß aufgekochte Milch weit weniger zur Säuerung geneigt ist und den meisten Menschen besser bekommt.

Serum lactis, die Molken. Aus dem wässerichten Bestandtheil der Milch, welcher von den fetten und käseichten Theilen abgetrennt ist. Diefs geschieht 1) von selbst durch die bloße Ruhe in freyer Luft (Serum lact. spontaneum); 2) durch die Kunst, mittelst vegetabilischer Säuren (Serum lact. factitium) z. B. auch Cremor tartari, Tamarinden, Citronensaft, Essig, dem Kälberlab. In besondern Fällen nimmt man Wein dazu, vorzüglich Rheinwein (Weinmolken, oder Alaun (Alaunmolken). Man macht auch zuweilen den Zusatz von Senfmehl (Senfmolken) oder gewürzhaften Kräutern (Kräutermolken) oder Pomeranzenschalen (Pomeranzmolken), oder man läßt glühendes Eisen darin abkühlen (Stahlmolken). Ein Pfund Milch gibt etwa drei viertel Pfund Molken. Eine halbe Drachme Cremor tartari bringt ein Pfund Milch zum Gerinnen, und die Molken bleiben süß. Je mehr man zusetzt, desto saurer werden sie. Aus den Molken kann man einen Weingeist abscheiden, den fogen. Kumis; jedoch nur mit Hülfe der Gährung,

Die Molken dienen beinahe zu einem allgemeinen Getränk, in jeder Krankheit, und sehr häufig aus bloßem Vorurtheil. Sie sind nährend, schmeidigend und verdünnend. Gebraucht man sie einige Zeit anhaltend, so schwächen sie den Magen ungemein, und verursachen Säure. — Man läßt sie allein oder mit Mineralwässern nehmen. Häufig auch als Frühlingscur mit frischen Kräutersäften. Dr. *Gellei* (über die erblichen Krankheiten) hatte in der Nähe von Wien eine eigene Molken- und Landcuranstalt errichtet, wo Personen, die an chronischen Krankheiten aller Art litten, in Pension genommen wurden. [Jetzt sind ähnliche Anstalten zu Berlin, Doberan und bei mehren Gesundbrunnen.]

Lac ebutyratum, die Buttermilch, Milch, welche von den ölichten Theilen befreit ist. Sie ist nährend, kühlend und durststillend. Man gebraucht sie als Getränk in Entzündungs- und Gallenkrankheiten. In Schwindfuchten, Gelbfuchten, gallichten Fiebern, Entkräftungen u. a. Sie bekommt fast durchgängig besser, als die Milch.

Cremor lactis, der Rahm, Schmant; gebraucht wie das Ungu. pomad., gegen aufgesprungene Lippen u. f. w.

Die Butter, besonders *Butyrum recens infusum*, als Constituens von milden Salben.

Saccharum lactis, Milchzucker [; ein guter temperirender Zusatz zum Asphalt, Phellandrinm aquat., Fenchel u. dergl. für Lungenfuchtige; zu Scr. j - Dr. j. pro Dosi. Es löst sich sehr schwer in Flüssigkeiten und wird daher mit Unrecht in sogenannten Solutionen gegeben].

C. G e t r ä n k e.

I. Das Wasser, Aqua.

86. AQUA COMMUNIS, *gemeines Wasser.*
(Reines Wasser, besteht aus ohngefähr 85
Theilen Sauerstoff und 15 Theilen Wasser-
stoff.)

Lewis's Unters. d. Natur u. d. Eigenschaften des
gem. Wassers, nebst Betracht. üb. f. med. Kräfte;
 1792.

Das Wasser ist die Basis aller Getränke. Man unterscheidet mehre Arten desselben: Brunnenwasser, Regenwasser, Flußwasser. Alle diese Wässer enthalten eine Beimischung von mehr oder weniger fremdartigen Substanzen und, vorzüglich das Quellwasser, einen größern oder geringern Antheil von Kohlenstoffsäure.

Die Kennzeichen guten Wassers sind: 1) es ist durchsichtig, geschmack- und geruchlos und perlt beim Eingießen; 2) es erhitzt sich beim Feuer leicht und wird leicht wieder kalt; 3) es setzt beim Stillstehen keine Unreinigkeiten ab; 4) es löst Seife leicht auf; 5) es wird durch kalische Flüssigkeiten und durch die Silberauflösung nicht getrübt. [Doch enthalten die meisten Quellwasser,

ihrer Brauchbarkeit zum Getränke und sonstigen Nahrung unbeschadet, gewöhnlich noch Kochsalz und andere Salze, besonders mehr oder weniger kohlenfauren Kalk, je nachdem sie durch salziges, kalkiges u. s. w. Erdreich geflossen sind. Das reinste Quellwasser findet sich gewöhnlich in sandigen Gegenden.]

Palletta (Versuche mit dem warmen Blut des menschlichen Körpers) hat gefunden, daß außerhalb des menschlichen Körpers sowohl das warme als das kalte Wasser zu allen Jahreszeiten der Bildung der inflammatorischen Cruste widersteht, und das Blut zu einer schnellen Auflösung geneigt macht. Es ist die Grundlage der flüssigen Theile unsers Körpers, und befördert die Ausleerung reizender, schädlicher Stoffe durch die verschiedenen Excretionen.

Bei dem Gebrauch des Wassers beruht sehr viel auf dem Grade seiner Temperatur. Die Wirkung des kalten Wassers besteht darin: 1) daß es den Theilen schnell ihren Wärmestoff nimmt. Es ist folglich, wenn es anhaltend und viel gebraucht wird, ein Schwächungsmittel. 2) Es verursacht durch seinen mechanischen Eindruck und die Kälte eine Zusammenziehung der Fasern. Es kann daher indirect, und so wie es innerlich gewöhnlich gebraucht wird, die festen Theile stärken, und die Wirkungen derselben auf die flüssigen vermehren. Man gebraucht das kalte Wasser überhaupt in Zufällen von Schwäche und vermehrter

Reizbarkeit, wo die Entziehung der zu häufig entwickelten Wärme nothwendig wird. 1) Bei einer Schwäche der Verdauungswerkzeuge, als Carminativmittel; gegen das Magendrücken und die Cardialgie von krankhafter Reizbarkeit und Schwäche (*Schmucker's* Schriften II.); gegen die Disposition zu Koliken wegen Asthenie der Gedärme; wider die Wassersucht (*Millman* animadvers. de natura hydropis).

2) Gegen Katarrhalbeschwerden, wenn diese durch vermehrte Reizbarkeit der Lungen unterhalten werden; in der Angina catarrhalis als Getränk, und zugleich äußerlich, zum Waschen der Brust.

3) Gegen Blutflüsse; zur Stillung des Blutspiens ist oft kein Mittel wirksamer, als ein Trunk kaltes Wasser: auch beim Blutbrechen, gegen Mutterblutflüsse, wenn die nächste Ursache dadurch gehoben werden kann. In andern Fällen wird die Anwendung oft nachtheilig.

4) In faulichten Krankheiten.

5) Bei kränklich vermehrter Reizbarkeit; daher gegen hysterische und epileptische Zufälle. *Van der Hout* (f. Samml. auserl. Abhandll. für prakt. Aerzte, IX. p. 407), liefs eine hysterische Person, die an vielen krampfhaften Zufällen litt, täglich einige Gläser kaltes Wasser trinken. Gegen hartnäckiges Erbrechen von

Arnemann's Mat. med. v. Kraus.

übermäßiger Reizbarkeit des Magens (*Chevassé* über den Gebrauch des kalten Wassers).

6) Gegen den Bandwurm; um ihn zu beruhigen, ist ein Trunk kaltes Wasser eins der besten Mittel.

7) Als verdünnendes und ausführendes Mittel; *Sumaire* heilte verschiedene Kranke von der Gelbfucht, indem er kaltes Wasser in großer Menge trinken ließ. Zur Milderung mineralischer Schärfen, des Mercurius sublimatus corrosiv. u. a. (*Sydenham*).

8) Als kühlendes Mittel, weil es den Wärmestoff aufnimmt. Daher äußert kaltes Wasser bei erhitztem Körper oft tödtliche Wirkungen.

Das warme Wasser ist stärker verdünnend, als das kalte. Die Wärme ist ein milder durchdringender Reiz. Zugleich wirkt es auf die Ausdünstung und den Urin. Man wendet es selten innerlich allein an, sondern im Thecaufguss und zu Tisänen und Getränken.

(Ueber Reinigung schlechten Wassers (*Lowitz*.)

Aqua destillata communis.

II. Gerränke durch Infusion und Decoction.

87. THEA, FOLIA THEAE, Thee, (*Thea Bohea* u. *Thea viridis* Bot.) Wahrscheinlich nur Varietäten. In Japan und China an Hügeln und Flüssen. Er gedeiht am besten zwischen dem 30 Grade der Breite und den Wendezirkeln. (Abb.: 1) Th. B. Blackw. 352 Kaempf. Jap. Tab. 606. Lettson a. a. O. Plenck 427. — 2) Th. viridis: Blackw. 351. Plenck 426.)

Lettson natural History of the Tea-trees; Lond. 1772. Uebersf. Lzg. 1776.

Es gibt zwei Hauptarten von Thee, grünen und braunen, welche, so wie sie gewöhnlich im Handel vorkommen, von einer Staude gewonnen werden. Beide Sträucher sind botanisch von einander verschieden. Die grüne Theestaude hat längere, glattere und mehr hellgrüne Blätter, wie das junge Laub der Bäume; die Bohestaude hingegen dunklere. Allein bei dem gewöhnlichen Thee ist gemeinlich sowohl die Farbe als der Geruch erkünstelt. Man hat berechnet, daß weit mehr sog. Chinesischer Thee in Europa vertrunken, als in China cultivirt wird.

Der besondere Unterschied in den Theesorten beruht wahrscheinlich auf dem Alter des Gewächses, auf sorgfältigerer Cultur und Zubereitung. So

bald die Theeblätter gefammelt sind, werden sie in eigenen Gebäuden und in besondern Pfannen geröstet. Wenn die Blätter welk werden, nimmt man sie heraus, rollt sie mit der Hand auf, und trocknet sie dann völlig. — Der frische Thee ist stark betäubend. Die Chinesen lassen ihn daher noch ein Jahr vor dem Verschicken liegen, damit das narkotische Wesen etwas verdunstet, und geben ihm dann einen angenehmen Geruch mit den Blüten der *Olea fragrantissima*. Die Blätter werden mit einer vegetabilischen Farbe grün gefärbt. — In der Geschichte des Thees ist noch manches ungewiß und unbestimmt.

Man hat verschiedene Versuche gemacht, den Theestrauch von Japan und China nach Europa zu verpflanzen. Diese sind recht gut gelungen; der Theestrauch kommt in manchen Gegenden Englands im Freien gut fort. Die Holländer haben zuerst den Gebrauch des Thees im vorigen Jahrhundert allgemein in Europa eingeführt (*Cornel. Bontekoe (Decker) van het excellentste Kruid Thee, 1678*).

Die Eigenschaften des Thees hängen von zwei Hauptbestandtheilen desselben ab, dem adstringirenden und dem flüchtig narkotischen. Beide Theearten haben einen bitteren zusammenziehenden Geschmack, und mit der Eisenvitriollösung geben sie eine gleich dunkle Infusion; allein das flüchtige narkotische Wesen ist nicht in beiden Sorten gleich stark. Je feiner der Thee ist,

desto mehr enthält er davon, und ist dann gewissermaßen beruhigend und sedativ. *Smith* (de actione musculor.) fand, daß ein stark Aufguss von Thee den Muskeln ihre Irritabilität benimmt, d. h. dieselben weniger empfänglich macht für die Einwirkung ihrer Nerven.

Als Getränk betrachtet, beruhen die Wirkungen des Thees: 1) auf dem Vehikel, dem warmen Wasser; 2) auf dem Thee selbst. Wie wir hier zu Lande Thee trinken, kommt der Thee nicht viel in Betracht, sondern mehr das Theewasser [?]. Ein starker Thee hingegen besitzt reizende narkotische Eigenschaften, und aus der Ursache ist der Thee oft schädlich; oft aber sehr wirksam. Schwächliche Personen können das narkotische Wesen zuweilen nicht vertragen, und werden mit Beängstigung u. a. heftigen Beschwerden befallen, wenn sie eine Tasse trinken. Man hat auch bemerkt, daß er bei Schwächlichen Schlaflosigkeit erregt. *Van Geuns* (Abhandl. vom beschwerl. Schlingen) gibt den warmen Getränken, besonders auch dem Thee, Schuld, daß sie die Ursache des, in manchen Gegenden von Holland so häufigen, beschwerlichen Schlingens sind. Noch nachtheiliger ist er für Personen, welche an Brustbeschwerden, besonders an dem Blutspeien, leiden.

Hingegen ist der Thee eben wegen seiner beruhigenden und erschlaffenden Eigenschaft: 1) in entzündlichen Zufällen ein schätzbares Mittel. Er vermindert, [wenn er sehr dünn und in

größerer Menge getrunken wird.] die übermäßige Reizbarkeit, erschläßt den Körper und stillt zugleich den Durst. [Man kann ihm in diesen Fällen viel Rad. alth., liquir., Hb. malvae u. ähnl. Demulcentia zusetzen.]

2) Bei Fehlern der Verdauungskräfte, gegen Kopfschmerzen von schlechter Verdauung, Ueberladung des Magens u. a. Er ist ein treffliches Palliativmittel bei Uebelkeiten, Erbrechen, Magenkrämpfen, Koliken. [Hier wird er dann mehr concentrirt und mit Cort. cinnam., Hb. meliss., Hb. menth. pip., Anis. stell., Vanille u. f. w. getrunken.]

3) Nach Anstrengung des Körpers und des Geistes ist starker feiner Thee ein Erfrischungsmittel, und ungemein erquickend. [— besonders mit etwas Wein, Rum u. dgl.]

Man hat statt des ächten Thees eine Menge Substitute empfohlen, von denen aber noch keines dem wahren Thee völlig gleich kommt. Dieses ist um so auffallender, da bekanntlich die Chinesen die Blätter von verschiedenen Pflanzen als Thee zubereiten, und mit dem ächten Thee vermischen. Die vorzüglichsten Substitute sind: Veronica, Mentha piperita, Melissa, Erdbeerblätter, Rosa canina, die Blätter von Ligustrum vulgare, Lithospermum officinale, die Marienblumen (Bellis perennis) u. m. — auch Chamillen, Anis, Anis. Stell., Rad. liquir., Tuffilago.

88. COFFEA, SEMINA COFFEAЕ, Kaffee.
 (*Coffea arabica* B.) Einheimisch in Ara-
 bien und Aethiopien; viel gebaut auf den
 westindischen Inseln. (Abb. Blackw. 337. Z.
 375. Happe 170. Plenck 130.)

Ellis's Geschichte des Kaffees; 1776.

Percival's Versuche mit dem Kaffee; in f. Schrift.

C. A. Kortum, d. Kaffee u. f. Surrogate; Lg. 1809.

Der Kaffee kam zuerst im Jahr 1659 nach Mar-
 seille; 1669 ward er in Paris eingeführt und von
 da über ganz Europa verbreitet. Der erste Kaffee-
 baum ward im Jahr 1710 durch *Nic. Wizen*,
 Consul in Amsterdam, nach Europa verpflanzt.

Wir gebrauchen den Kaffee als Getränk nach
 vorherigem Rösten. Durch diese Zubereitung wird
 das darin enthaltene Oel mehr entwickelt, und ge-
 linde empyreumatisch, und der Kaffee erhält da-
 durch einen specifischen Geruch und Geschmack.
 Er darf nicht zu lange geröstet werden, und er
 ist am zuträglichsten für die Gesundheit, und am
 schmackhaftesten, wenn er nur einmal aufgekocht,
 oder auch bloß filtrirt wird. [Er vermehrt ur-
 sprünglich die Thätigkeit des irritablen Systems,
 während er die Thätigkeit des sensibeln Systems
 vermindert, und deshalb] besitzen seine Haupteigen-
 schaften darin: 1) daß er gelinde excitirt,
 und 2) schmerzstillend wird. Er erregt eine
 angenehme Empfindung im Magen, befördert
 die Verdauung, und ist gegen mancherlei Nerven-

zufälle wirksam. Dabei befördert er gemeinlich die Leibesöffnung.

Als Arznei dient der Kaffee vorzüglich: 1) gegen Engbrüstigkeit und asthmatische Beschwerden überhaupt. *Pringle* empfahl ihn zuerst gegen die periodische Engbrüstigkeit. Er liess ihn frisch brennen und mahlen, und alle vierthel oder halbe Stunden eine Tasse von 2 Lotb Kaffee bereitet nehmen. *Floyer*, *Musgrave* und *Perival* fanden diese Wirkung bestätigt.

2) Gegen Wechselfieber: man empfahl in Frankreich zuerst die Mischung von einer halben Tasse Kaffee und eben so viel Citronensaft, am fieberfreien Tage nüchtern genommen. Auf diese Art sollen harinächige Fieber gehoben sein. [Vor einiger Zeit versuchte man auch den ungebrannten Kaffee, als Pulver wie China genommen, gegen Wechselfieber; aber mit wenig Erfolg.]

3) Gegen Kopfschmerzen und Blähungen von Unverdaulichkeit. Gegen Diarrhöen fand ihn *Canzoni* sehr heilsam. *Gentil* empfiehlt als Arzneimittel vorzugsweise den ungebrannten Kaffee bloß mit Wasser langsam abgekocht gegen Fehler der Verdauung, unterdrückte monatl. Reinigung u. a.

4) Gegen alte Sichtsbeschwerden soll zuweilen der ungebrannte Kaffee, im Pulver und Decocte, genützt haben.

5) Der Kaffee schwächt die schlafmachende Kraft des Opiums, ohne die übrige Wirkung desselben aufzuheben. *Percival* führt einige Beispiele davon an, welche Aufmerksamkeit verdienen. Auch *Hahnemann* empfahl ihn als Gegengift des Opiums u. a. *Narotica*. Auch die zu starke Wirkung geistiger Mittel kann dadurch gemildert werden.

Zu starker Kaffee wirkt erhitzen, wegen des empyreumatischen Oels. Er erregt Zittern, Blutflüsse und selbst paralytische Zufälle. *Theoden* (neue Bemerk. S. 135) sahe nach dem täglichen Gebrauch desselben als Suppe, Manie entstehen.

Man hat auch für den Kaffee eine Menge Substitnte vorgeschlagen, hauptsächlich: die Cichorienwurzel, die Scorzonere, die gelbe Wurzel das *Taraxacum*, den gerösteten Roggen, die geröstete Gerste, geröstete Eicheln, Kastanien, den Samen von *Galium Aparine* B. Die letztern sollen, mit der Cichorienwurzel vermischt, dem ächten Kaffee am nächsten kommen.

89. CACAO, NUCLEI CACAO. *Cacaonüsse*. (*Theobroma Cacao* B.) *Wild* in *America*, *Mexico*, *Carolina* und auf den *Antillen*. Die besten kommen von *Nicaragua*. (*Abb. Blackw. 373. Z. 308. Plenck 578.*)

Die *Cacaonüsse* enthalten viel schleimichtes und ölichtes Wesen. Sie sind sehr nahrhaft; aber

schwer zu verdauen. Die besten Cacaobohnen sind rundlicht, mehr lang als breit, die Schale ist mit einem silberfarbenen Pulver überzogen, und der markichte Theil fettig und angenehm bitter. Die Americaner essen sie frisch zerstoßen als Brei.

Chocolade, *Cacao tabulata*, *Succolata*. Aus den gerösteten Cacaonüssen. Man hat davon zweierlei Hauptarten:

a) Die gewöhnliche *Chocolade* aus den Cacaonüssen mit Zucker und Gewürzen, Vanille, Zimmt, Nelken, Ambra, Cardamom, Pfeffer u. a. bereitet. [Ueber gute und schlechte Zubereitung und über Verfälschung der *Chocolade* s. *Parmen-tier's* Bemerkungen in den allgem. medic. Annalen, 1803, Dec. pag. 935. oder in *Voigt's* Magazin, V, 5. p. 395.]

b) Die *Gesundheitschocolade*, bloß aus Cacao und Zucker ohne Gewürz verfertigt. Man läßt sie in Wasser oder Milch gelöst gebrauchen. Sie ist nahrhaft und erhitzt weniger; ist aber dafür schwerer zu verdauen und blähender. — Die *Hamburger Gesundheitschocolade* soll aus *Cort. cascarillae*, Sandarak, Mastix und Cacaobohnen bestehen. — Die *Chocolade antivénérienne* von *le Febure* (*Roux* Journal de Médecine T. XLI. p. 548) ist ein zweideutiges verwerfliches Gemeng.

Die *Chocolade* ist ein vortreffliches nährendes Mittel; bei großer Entkräftung, bei Magerkeit nach

Krankheiten, nach dem Verlust von Säften, bei großen Eiterungen und in Auszehrungen. Sie trägt sich nicht mit schwachen Verdauungswerkzeugen und Fiebern, weil sie Wallungen verursacht. Daher bekommt in Krankheiten die Gesundheitschocolade besser, als die gewöhnliche. Wenn man zu viel davon genießt, erregt sie einen *Sensum oppletionis* und beschwert den Magen.

Die Chocolade ist sehr dienlich, um die Raubigkeit im Halse und der Luftröhre bei Katarrhalzufällen zu mindern, wenn man oft ein Stück davon im Munde zerfließen läßt.

Oleum oder *Butyrum de Cacao*, Cacao-butter, Cacaoöl, ein festes Fett von graubräunlicher Farbe, das sich oft viele Jahre hält, ohne ranzigt zu werden. Man hat es zuweilen gebraucht, wie *Ol. nucist.*, express., besonders aber in frühern Zeiten zum Bestreichen polirter stählerner Instrumente, um sie vor dem Rosten zu verwahren.

Sapo de Cacao, Cacaoseife.

III. Getränke durch Gährung.

90. *CEREVISIA*, Bier. Wird vorzüglich aus der Gerste und dem Weizen bereitet.

Die Bierarten sind mit den Kleber-, Schleim- und Zuckertheilen des Getraides, woraus sie bereitet werden, gesättigt. Im Allgemeinen sind sie nährend, verdünnen die Säfte, und löschen den Durst.

Doch sind nach den verschiedenen Zubereitungen und Bestandtheilen die Kräfte des Biers verschieden. Einige sind blofs durststillend und verdünnend, wie die gewöhnlichen Biere; andre stärker nährend, wie die Mumme, das Bremer 16 Groten Bier, die sogenannten doppelten Biere u. a.; andre sind vorzüglich magenstärkend, wie das Englische Porterbier, das Burton - Ale, und die bittern Bierarten überhaupt, [welche auch besonders den Faserstoff des Blutes vermehren, mehr Blut - verdickend als verdünnend wirken.] Durch mancherlei Zusätze wird das Bier mehr erhitzen und berauschend, wie das Bayerische Bier; oder antiscorbutisch, wie das Spruce - Bier aus den jungen Zweigen der Fichten und Tannen.

Gemeinlich setzt man dem Biere ein Gewürz zu, um den Geschmack zu verbessern und es gegen Verderbnis zu schützen. Eins der gewöhnlichsten ist der Hopfen. Ausserdem nimmt man [oft zu grossem Nachtheil der Gesundheit] z. B.: Rad. galangae, enulae, asari, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Lorbeeren, Ledum palustre u. a., um es mehr erhitzen und berauschend zu machen; oder auch Salz, damit es Durst erregt.

[Seit etwa 30 Jahren hat die für Teutschland und ähnliche weinarne Länder sehr wichtige Bierbrauerei ungläublich gelitten. Früherhin traf man wenigstens alle 5 - 6 Stunden einen Ort, welcher eine oder mehre vorzügliche und viel gefuchte

Bierarten aufzuweisen hatte. Seit dem leidigen Allgemeinwerden der warmen Getränke, und seit dem die Bereitung des Biers mit beträchtlichen Abgaben belegt ist, hat die verminderte Nachfrage nach dem Biere auch die Güte desselben, und, umgekehrt, diese wieder jene vermindert. Am besten blieb das Bier noch da, wo jeder Brauhausinhaber ungehindert, und so viel und so oft brauen durfte, als er Absatz fand, wie z. B. in Braunschweig.

Nachdem eine Zeitlang durch die Französische Handelsperre der Kaffee für die ärmere Volksklasse zu theuer geworden war, entsagte diese dem gewohnten Genuße, und genießt nun Morgens entweder gar kein Getränk, oder ein elendes Surrogat des Kaffees aus gebranntem Roggen, Karotten, Runkelrüben, Cichorien u. dergl. Statt des Biers aber ein schleimichtes Decoct von Roggenkleien, aus schlechtem Material unverständlich bereitet und dann nachlässig zugerichtet.]

Reines wohlgegohrnes Bier ist ein gesundes Getränk. Es ist nährend und, als geistiges Getränk, stärkend. Die bittern Bierarten bekommen bei schwachen Verdauungskräften und bei Neigung zur Säure ungemein wohl. *Percival* fand sie in Schwindfuchten und hektischen Fiebern von großem Nutzen. Die nährenden Biere ersetzen den Verlust der Säfte und machen fett. Die Braunschweiger Mumme ist in Auszehrunen und in der Rachitis oft mit gutem Nutzen

angewendet. Die diuretischen Biere sind ein gutes Getränk bei wasserfüchtigen Zufällen. Das ungegohrte Bier enthält eine große Menge fixer Luft. *Percival* stillte selbst ein convulsives Erbrechen damit. Es wirkt fast wie *Potio Riverii*. Personen, welche zu viel, besonders süßes, Bier trinken, leiden gewöhnlich an Verschleimungen. Bittere Biere machen zu Apoplexie geneigt.

Man hat beobachtet, daß Biertrinker seltener den Blasensteinen und dem *Podagra* unterworfen sind. *Hackel* (a. a. O.) wirft die Frage auf: ob die Gallensteine, welche in Böhmen fast einheimisch sind, von dem vielen Biertrinken herkommen? [Auch in der Gegend von Göttingen sind bei häufigem Biertrinken, und bei dem Genuß des hiesigen sehr kalkhaltigen Wassers, Blasensteine ganz fremd, Gallensteine hingegen sehr häufig.]

Acetum cerevisiae, oder *frumenti*, der Bieressig. Als Surrogat des Weinessigs zum äußern Gebrauch.

91. VINUM, *Wein*. *Wächst vom 20 Grade der Breite bis zum 51 u. 52. Grade.*

Die Weine werden nach ihrer Farbe in rothe und weiße Weine unterschieden. Sie bestehen 1) aus dem wässrigen Theile; 2) aus einer vegetabilischen Säure (Zucker- und Weinsäure); 3) aus einem brennbaren geistigen Wesen oder dem Alkohol; 4) aus schleim-

michten Theilen; 5) aus erdhaften Theilen. Durch die Verschiedenheit der Mischung und der Verhältnisse dieser Bestandtheile gegen einander entstehen die mancherlei Weinforten, so wie darauf die Anwendung derselben in Krankheiten beruht. Die wäſſricht - sauren Weine sind mehr durststillend und weniger erhitzen; sie wirken stark auf den Urin. Die süßen ölichten Weinarten sind mehr erhitzen, nährend, stärkend. Die Weine, welche in der Gährung unterdrückt worden, sind mehr pikant und excitirend. Die jungen sauren Weine erregen Säure im Magen, Sodbrennen, Magenkrämpfe.

Der mäßige Gebrauch des Weins verstärkt die Functionen aller Organe des Körpers. Er vermehrt die Circulation der Säfte, die Secretionen und Excretionen. Seine Wirkungen äußern sich sowohl consensuell, als idiopathisch. Daher ist der Wein auch das beste Cardiacum. Der unmäßige Gebrauch schwächt die Verdauungswerkzeuge und legt den Grund zu mancherlei Beschwerden.

Als Arzneimittel ist der Wein sehr schätzbar. Man muß ihn aber nach den Umständen auswählen: 1) in allen Krankheiten, wo Schwäche, Ermattung, Mangel eines Stimulus sichtbar ist; hauptsächlich in Nervenfiebern aller Art (*Whytt*); in krampfhaften Zufällen, dem Tetanus (*Rufh*); bei Hydrocephalus, wenn die

Lebenskräfte erlöschen wollen (*Odier*). Man darf nur keine saure junge Weine nehmen.

2) In faulichten Krankheiten (*Huxham, Pringle*). Alter Wein ist eins der besten excitirenden antiseptischen Mittel, vorzüglich der alte Rheinwein.

3) In böartigen Blättern. Bei dem unregelmäßigen Ausbruch der Schwäche; so auch, wenn die Blättern sich nicht heben wollen (*Hufeland*). In der böartigen Bräune (*Johnson*).

4) In Auszehrungskrankheiten ist ein Glas Wein oft ein heilfames Mittel. Man muß dann aber die ölichten nährenden Weinarten wählen, und sie nicht während oder gleich nach der Mahlzeit, sondern in den Zwischenzeiten und nur in sehr geringer Menge trinken lassen.

5) Für Reconvalescenten ist der Wein ein Hauptmittel.

6) Als Adjuvans und Vehikel geistiger und bitterer Tincturen; zum Nachtrinken nach bitteren Mitteln; zum Einnehmen des Chinapulvers u. ähnl.

Es gibt nur wenig Fälle, wo der Gebrauch des Weins in Krankheiten nachtheilig werden kann. Unter diese gehören hauptsächlich die Entzündungsfieber, wo reizende Mittel schädlich sind, und wahre gastrische Fieber. Fieber aber, als fol-

ches, gibt keine Contraindication ab; [doch immer die Nähe der Fieberhitze,]

Die Weine werden sehr oft durch mancherlei Zusätze verfälscht, um ihren Geschmack, und zum Theil, um ihre Farbe zu verbessern. Zu den weißen Weinen serzt man in dieser Absicht gewöhnlich Kreide und andere alkalische Erden, oder gebrannten Zucker, Schwefel, Gewürze, Weingeist, Branntwein, zuweilen sogar noch Bleioxyde. Die rothen Weinsorten werden durch dunkelrothe Pflanzenäfte, vorzüglich die *Baccae myrtillorum*, *Vitis idae*, *Mori*, oder durch Farbehölzer, dunkler gefarbt, und durch Alaun, Eichenrinde und Branntwein verstärkt. Die Verfälschung mit Bleikalken ist unter allen der Gesundheit am nachtheiligsten. Sie wird am besten durch die *Hahnemann'sche* Wrinprobe ausgefunden (Almanach für Scheidekünstler v. J. 1794. oder besser in der Pharmacop. Borussia). Der gewöhnliche *Liquor vini probatorius* Pharmacop. Würtemberg. ist unsicher. — Die Verfälschung mit Alaun ist schwer zu entdecken. Man nimmt entweder 1) eine Lösung des effiglauren Baryts, und tröpfelt diese zu dem verdächtigen Weine. Entstehen danach weiße Streifen, so ist dieses ein Beweis, daß der Wein Vitriolsäure enthält. Allein es zeigt noch nicht die Alaunerde. Um auch diese zu entdecken, muß man eine kleine Quantität Wein bis zur Hälfte abdampfen, und sehen, ob Alaunkrystallen entstehen; oder 2) man gebraucht Kalkwas-

— *Arnemann's Mat. med. v. Kraus.*

fer nach *Beraud's* Methode (*Rozier Journal de Physique* 1791, Octobre).

Die *Vina medicata*, die Kräuterweine, der Chinawein u. a. Man läßt durch den Wein die extractiven Theile der Pflanzen, oder die löslichen mineralischen Theile ausziehen. Darauf gründet sich auch die Bereitung mancher Liqueurs.

Spiritus vini gallici, Franzbranntwein; aus den Trebern und Hefen des Weins. Er hat gewöhnlich noch viel Adstringirendes, und dient sehr gut gegen chronische rheumatische und schleimichte Ophthalmien, Anfangs mehr, hernach weniger verdünnt in's Auge getropfelt, und zum Bestreichen wunder Brustwarzen ohne venerische oder ähnliche Ursachen.

Acetum vini, der Weinessig.

92. SPIRITUS VINI, f. FRUMENTI, f. ARDENS.
Weingeist, Branntwein.

Man bereitet zwei Hauptforten von Branntwein: 1) aus den Trebern und Hefen des Weins: Weingeist, *Spiritus vini*; 2) aus verschiedenen Getraidearten, gewöhnlich aus dem Roggen den Kornbranntwein, *Spiritus frumenti*. Dazu kann man noch den Branntwein aus dem Reis (*Arrak, Spiritus oryzae*), aus dem Zuckerrohr (*Rum, Spiritus sacchari*),

und aus der Milch (Kumifs, wenn er aus der Pferdemilch bereitet worden) zählen.

Der Branntwein, mäfsig gebraucht, wirkt als magenstärkendes Mittel, befördert die Verdauung, und widersteht der Gährung der Speisen und den Blähungen. Im Uebermafs genossen schwächt er den ganzen Körper. Alte Trinker verlieren gewöhnlich alle Efsluft und verfallen endlich im Auszehrung. Man bemerkt bei starken Branntweintrinkern als sonderbares Symptom, das fast nie trügt, ein beständiges Brennen in den Fußsohlen, *Fothergill* beobachtete es zuerst. Eben so auch eine frühzeitige Abnahme des Sehvermögens.

In der Medicin gebraucht man den Branntwein am häufigsten zur Bereitung der Tincturen, Essenzen, geistigen Wässer, *Liqueurs* u. a.

Aeußerlich bedient man sich des rectificirten Weingeistes gegen Blutungen aus mehren kleinen Gefäßen, und als Zusatzes zu aromatischen Umschlägen und Fomentationen.

Spiritus vini tenuis. Hundert Theile enthalten etwa 55 Th. Alcohol, und 45 Th. destillirtes Wasser.

Spiritus vini rectificatus. In hundert Theilen sollen 95 Th. Alcohol, und 5 Th. destillirtes Wasser enthalten sein.

Spiritus vini rectificatissimus, höchst-
rectificirter Weingeist, absoluter Alkohol; soll ganz
ohne Wasser sein,

Polopuntia, Punsch, ist ein sehr wirksa-
mes schweißtreibendes und diuretisches Mittel, bei
rheumatischen und katarrhalischen Fiebern schwä-
cher Subjecte u. s. w.