

---

## 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* animadverff. 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, erschläft 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., Tussilago.



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 Substitue 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. *Parmettier'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 Reconvallescenten 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 tennis*. 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.