
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 Gellee, 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 geruchlos und zähe.

Die Gelée aus der Haufenblase ist nicht so fein und wohlschmeckend 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 Schärfen 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, ausser 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 Schale 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) liess 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 Schwindsüchtige, 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 fie wieder auflöslich gemacht werden. Die füßfauren Obstarten befördern das Gerinnen der Milch und die Verdauung. (*Gehler Diff. de Connubio lactis c. acido - dulcibus fanitati nentiquam infenso.*)

Die Milch ist für alle neugeborne Geschöpfe die zweckmäfsigste Nahrung, wegen ihrer vegeto-animalischen Natur. Auch für Erwachsene gibt fie eine gute und gesunde Nahrung. Dieses beweisen ganze Völkerschaften, welche blofs von Milch leben, und auferdem auch die guten Wirkungen der Milchdiät. [Doch gehören dazu gute, unverdorbene und unverwöhnte Verdauungsorgane und mäfsige 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 Hektische 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-

run gsmittel. 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 käsichten 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 (Pomeranzenmolken), 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].