

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 vormals 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 Reconvalescenten, genossen werden kann.]