

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 Schwindsüchtige 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.]