



Fig. 9

Diätetisches Lexikon

oder

theoretisch = praktischer

Unterricht über Nahrungsmittel

und die mannichfaltigen

Zubereitungen derselben,

über

Verdauung, Ernährung, Erhaltung der Gesundheit,
Entstehung und Erkenntniß der Krankheiten, Kranken-
pflege, Krankenspeisen, Krankengetränke zc.

Ein Familienbuch,

zu einem Rathgeber in allen, die Erhaltung des Lebens
und der Gesundheit betreffenden Angelegenheiten,
bestimmt

von

D. Ludwig Vogel.

Zweiter Band

2 bis 3.

Erfurt 1801.

bey Georg Adam Keyser.

Rechtliche Anmerkungen

1770

Rechtliche Anmerkungen

Rechtliche Anmerkungen

Rechtliche Anmerkungen

Es ist eben so unmoralisch, oder gegen die Religion, wenn man will, der Gesundheit durch Enthaltbarkeit zu schaden, und den Tod zu beschleunigen, als durch Ueppigkeit und Unmäßigkeit. Der Aberglaube hat seinen trüben, melancholischen Luxus, die Sinnlichkeit ihren fröhlichen; beide sind gleich schlecht.

Brown.

Ein Rechtliches

Rechtliche Anmerkungen

Rechtliche Anmerkungen

Rechtliche Anmerkungen

Rechtliche Anmerkungen

Rechtliche Anmerkungen

Rechtliche Anmerkungen



Dem
Freunde und Beförderer der Wissenschaften
Herrn geheimen Rath
Karl Gerd von Ketelhodt
zu Rudolstadt

gewidmet

von dem

Verfasser.

171

Freunde und Bekannte des Verstorbenen

Sehr geehrten Herrn

Karl Friedrich von ...

in ...

...

...

...

...

...

...



V o r r e d e.

„Statt der auf Autorität oder gar, wie Fränklin sagt, aus Höflichkeit angenommenen Meinungen, soll Wissen aus Ueberzeugung, Vernunft durch eigne Prüfung bewährt, unser Theil werden.“

Herder.

Der erste Band dieses diätetischen Wörterbuchs hat das Glück gehabt, viele Freunde zu finden; ich schmeichle mir, daß dieser zweite Band von denselben mit dem nämlichen Beifalle aufgenommen werden wird.

Die Erinnerungen und Wünsche der Herren Recensenten habe ich einer kaltblütigen Prüfung unterworfen, und alle diejenigen, welche ich als

gegründet, wahr und vortheilhaft erkannte, mit Dank befolgt, so viel es die Umstände zuließen.

Ein einziger böser Feind erhob sich gegen dieses Werk in der Erlanger Literaturzeitung; er hatte nichts Geringeres zur Absicht, als dasselbe ganz aus dem Wege zu räumen, und in de ewige Verdammniß zu stürzen. — Was ihn dazu bewegen mochte? — Bedachtsamkeit und reiffliche Prüfung gewiß nicht! wie ich gleich zeigen werde.

Ich soll, nach dem Urtheil dieses Recensenten, die Diätetik um nichts weiter gebracht haben. — — Hätte er meine Arbeit mit den Arbeiten meiner Vorgänger, z. B. mit Zückerts *materia alimentaria* und dessen medizinischem Fischbuche, genauer verglichen, und sein Urtheil, wie es sich gehörte und gebührte, bis nach Erscheinung dieses zweiten Bandes verschoben: so würde er zuverlässig diesen unbilligen Ausspruch nicht gethan haben. Da ich die Diätetik nach ganz andern Principien, als Zückert, bearbeitete: so mußte ja freilich meine Bearbeitung von der seinigen ganz verschieden ausfallen. Ob übrigens diese Principien geeignet sind, die Diätetik weiter zu bringen, darüber, denke ich, kann wohl nach den bisherigen Verhandlungen über die Erregungstheorie, nicht mehr gezweifelt werden.

Hätte

Hätte es meine Zeit erlaubt, so würde ich diesem zweiten Bande eine generelle Diätetik beigelegt haben. Aus dem systematischen Zusammenhange derselben muß, meiner Ueberzeugung nach, auf das deutlichste erhellen, ob und wie viel die Diätetik durch die neuere Bearbeitung gewonnen hat.

Ich hätte übrigens hier die schönste Gelegenheit, groß zu thun, und so manches anzuführen, wodurch ich die Diätetik wirklich weiter gebracht zu haben glaube. Doch erlaube ich mir nur folgende Frage: Lieber! nenne mir doch ein Werk, wo über die wichtigsten Punkte der Diätetik ein so genau bestimmter Unterricht ertheilt wird, wie in dem meinigen? —

In Hinsicht des Zweifels, den dieser Recensent über meine Talente und Kenntnisse zu äußern beliebt hat, tröstet mich besonders der wichtige Umstand, daß er die Sache nicht so ganz genau untersucht hat, da er bloß sagt: „es würden mehrere Talente und Kenntnisse zur Ausführung meines Plans erfordert, als ich zu haben schien“ — zumal, wenn ich die ganz entgegengesetzte Versicherung eines andern Recensenten meines Buchs (im Intelligenzblatt des Journals der Theorien) dazu nehme: daß ich mit allen zur Bear-

beitung eines solchen Werks nöthigen Kenntnissen ausgerüstet sey." —

Daß überhaupt der Erlanger Recensent nichts weniger als ein einsichts voller Kritiker sey, daß es impertinente Berwegenheit von ihm war, über meine ärztlichen Einsichten zu urtheilen, und mich so geradezu unter die weniger einsichtsvollen Aerzte zu setzen, leuchtet aus jedem Punkte seiner Recension hervor.

War es nicht unüberlegt, daß er es wagt, über ein ganzes Werk das Verdammungsurtheil zu sprechen, noch ehe er mehr als einen Theil davon gesehen hatte?

War es nicht unbedachtsam, wenn er klagt, daß ich zu wenig über aktive und passive Bewegung sage, da doch unter dem Worte Bewegung nur von der Bewegung im allgemeinen die Rede ist? Daß er nicht an den zweiten Band dachte, wo die Worte: Reiten, Schaukel, Tanz, Spazierengehn, Wiegerc. vorkommen?

War es nicht Uebereitung, daß er die Frage that: „Also auch der Hypochondrist soll sich vom gemeinschaftlichen Familientische trennen, wo er die frohesten Stunden zu verleben pflegt?“ Ich frage ihn

ihn dagegen: Soll denn der Hypochondrist das kurze Vergnügen des gemeinschaftlichen Zusammenspeisens mit der Körper- und Seelenqual eines ganzen Nachmittags und Abends erkaufen?

War es nicht leichtfertig, daß er meinen Vorschlag, den Gurkensallat für Personen, welche keinen Eßig und kein Del vertragen können, statt des Eßigs mit Wein, z. B. Franken- oder Moselwein, und statt des Dels mit einigen hartgefottenen Eidottern oder jungem Rahm, zuzubereiten, auf folgende Weise verstümmelt: S. 250. tadelt er den mit Del und Eßig zubereiteten Gurkensallat als eine schwerverdauliche Speise, man solle lieber den Gurken ein bis zwey hartgefottene Eidotter oder etwas jungen Rahm beimischen. (!)" —

Doch genug, und vielleicht schon zu viel über eine unbillige Recension! zumal, da einsichtsvollere Recensenten meinem Buche die gehörige Gerechtigkeit haben widerfahren lassen.

Schäume und Wüthe der gute Mann nun wie er will! Ich fürchte ihn nicht! — Doch wenn noch ein Fünkchen Moralität in seinem Herzen glimmt: so läßt er sich durch obige Bemerkungen über die Leichtfertigkeit seiner Recension zu einer Sinnesänderung bringen, die vielleicht edel genug

genug ist, das mir und meinem Buche zugefügte Unrecht wenigstens nicht noch zu vermehren.

Der dritte Band, welcher die Seele ndick
tetik enthält, wird nächstens die Presse verlassen.

Arnstadt, den 20. April 1801.

Ludwig Vogel.

Laber

Laberdan. Laberdan ist eingefalzner Koblau. Ist der Laberdan nicht zu alt: so ist er eben so wohlschmeckend, als zuträglich. s. Salzfish.

Lacrimawein. Einer der köstlichsten Weine Italiens.

Lachs. Der Lachs (Salmo Salar) ist nicht allein einer der schwachstesten, sondern auch, wenn er nicht zu fett und nicht zu alt ist, einer der zuträglichsten Fische. Je fetter und älter er ist, desto mehr muß er von allen deren Verdauungswerkzeuge nicht mit starken Kräften ausgerüstet sind, gemieden werden. — Am wohlschmeckendsten ist er in den Monaten May und Junius. Vorzüglich lecker sollen die Lachse der Elbe, Mulde und Rosfel seyn. Unter den Rheinsachsen werden diejenigen, welche man bey Rheinsfels fängt, für die besten gehalten. Unter dem Pommerschen wird der Oberlachs am meisten geschätzt. Ueberhaupt soll der Lachs, so lange er sich in der See aufhält, den angenehmen Geschmack, der ihn so sehr auszeichnet, nicht besitzen; derselbe soll ihm vielmehr erst zu Theil werden, nachdem er sich einige Zeit in den Flüssen herumgetrieben hat.

Die beste Zubereitungsmethode des Lachses ist, wenn er bloß in Salzwasser, mit ein wenig Wein, Ingwer und Pfeffer, gesotten wird.

Geräucherter Lachs erfordert starke Verdauungskraft. Von dem marinirten Lachs gilt was von den marinirten Forellen gesagt worden. s. Forelle.

Vogels diät, Lexik. 2r Bd.

U

Lachs

Lachsforelle. Die Lachsforelle (*Salmo trutta*) unterscheidet sich von der gewöhnlichen Forelle, nicht allein durch die röthliche Farbe ihres Fleisches, sondern auch durch höhern Wohlgeschmack. Die Danziger Lachsforellen sollen unter allen die besten seyn. s. Forelle.

Lagerbier. s. Bier.

Lammfleisch. Von demselben gilt alles, was vom Kalbfleisch gesagt worden ist. Am lieblichsten ist noch das gebratene. Gefochtes Lammfleisch hat mir nie bekommen wollen.

Lamprete. Frische Lampreten (*Petromyzon marinus*) sind überaus wohlschmeckend; Forster zieht sie sogar dem Aale vor. Sie müssen aber mit eben der Vorsicht wie der Aal, genossen werden, weil sie viel Gift bey sich führen.

Minder nachtheilig sind bey mäßigem Genuße die marinirten Lampreten.

Landeck. Bey dem Gebrauch des Landecker Schwefelwassers wird in allen Stücken so, wie bey dem Nacher Wasser verfahren. s. Nachen.

Nach der Anwendung dieses Schwefelwassers bedient man sich mehrentheils des salinischen Stablwassers zu Eudowa, welches sieben Meilen von Landeck entfernt liegt. Besonders zuträglich soll diese sogenannte Nacherkur allen denjenigen seyn, welche sich durch die Landecker Bäder abgemattet fühlen, oder die wegen Mangel des monatlichen, oder wegen weißem Flusse gebadet haben. s. die Bäder bey Landeck von Mogalla.

Landkrankheit. s. Epidemie.

Landtaback. s. Taback.

Landwejn. s. Wejn.

Lansa.

Lansa. Eine hellgelbe Steinfrucht Indiens, von der Größe und Gestalt eines Taubeneies. Sie soll vermöge ihres süßlich-sauern Geschmacks überaus wohl schmeckend und erquickend seyn. Der Kern ist so bitter wie Galle.

Lattig. s. Salat.

Lauchstädt. Der Lauchstädter Gesundbrunnen besitzt zusammenziehende und stärkende Kräfte, und wird vorzüglich gegen die übeln Folgen der Onanie empfohlen.

Diät. s. Driburg.

Laufband. s. Laufsaum.

Laufbank. Die Laufbänke oder Laufstühle sollten ganz und gar aus der Kinderstube verbannen werden, da sie schon häufig Gelegenheit zu krummen Beinen, eingekrümmtem Rückgrade, und emporgetriebenen Schultern geben haben, indem die Kinder mit der ganzen Schwere ihres Körpers hineinhängen.

Lauffstuhl. s. Laufbank.

Laufsaum. Der Laufsaum ist eben so gefährlich, wie das Laufband. Das Kind biegt sich vorn über, liegt so mit seiner ganzen Schwere in dem Bande, wodurch nicht allein die Brust und der Unterleib stark gepreßt, sondern auch die Schultern in die Höhe getrieben werden.

Laxirett. s. Abführungsmittel.

Lähmung. (paralysis) Man nennt ein Glied gelähmt, wenn der Mensch nicht im Stande ist, dasselbe nach Willkür in Bewegung zu setzen.

Die nächste Ursache der Lähmung ist Verminderung der Erregbarkeit oder Reizbarkeit durch plötzliche Erkäl-

lung auf vorhergegangene starke Erhitzung, heftigen Schreck, plötzliche Freude, übertriebenen Genuß geistlicher Getränke, zumal wenn Aerger und Verdrüßlichkeiten damit verbunden sind ic. Die ist sie aber auch die Folge eines mechanischen Drucks auf die Nerven eines oder mehrerer Glieder, wodurch die Fortwirkung des Willens auf die Nerven derselben gehemmt wird, z. B. Auswüchse, Krümmung des Rückgrades ic.

Die Diät muß so eingerichtet werden, daß auf die Kranken Theile mehrere und stärkere Reizmittel wirken, als sonst in den Tagen ihres Wohlbefindens auf dieselben zu wirken pflegten.

Früh einige Tassen starken Kaffee, oder Kaffeeunsch.

Vormittags Butterbrod mit einem Gemisch von gepulverten Ingwer, Pfeffer und Kümmel bestreut; oder ein Stückchen Brodtorte; dazu ein Glas Franzwein, Frontigniac, Kap: Ungarwein, Kanariensekt, vin de Lunelle ic. Der Wein wird nicht kalt, sondern ein wenig überschlagen genommen. Oder statt des Weins ein Glas Bischoff, oder ein Schlüßchen Natasia.

Mittags die Krautsuppen Nr. XIII. die Sagosuppe Nr. XI., die Brodsuppe Nr. XII.; oder die Saucen Nr. XVIII. XX. und XXI; dazu ein gut Stück Fleisch. Vorzüglich ist mageres, zartes Schweinefleisch, sowohl frisch, als geräuchert, zu empfehlen; ferner frisches, oder geräuchertes Rindfleisch, Wildpret, Gänsefleisch, auch Fleischlößchen, oder Farce von Schweinefleisch, Bratwurst, ist zu empfehlen. Ferner Meerrettig, Senf, Brunnenreß, Kümmelbrüh, Zwiebelbrüh, Porree.

Nachmittags, wie früh oder Vormittags.

Abends, Hering, Fockelfleisch, Schinken, Serbeslatwurst, Bratwurst, Braten, Salzfish, imarginirte Forel,

Forellen, dergleichen Lachs, Butterbrod mit Käuter-
Limburger oder andern alten, scharfen Käse.

Zum Getränk ist starkes Bier, Weizenlagerbier ic.
zu empfehlen. Boerhave und van Swieten loben vor-
züglich die Braunschweiger Mumme. Wer kein Bier
zu trinken gewohnt ist, trinkt einen geistigen, starken
Wein, z. B. Frontignac, Burgunder, Rheinwein, Un-
garwein. Mit dem Gebrauch dieser Getränke muß je-
doch sehr vorsichtig verfahren werden; man genießt sie
nur in kleinen Schlüchchen, aber desto öfterer, auch
trinkt man dann und wann einen Bissen Brod hinein.
Abends können auch bisweilen einige Glas Punsch ge-
trunken werden.

Früh und Abends werden die gelähmten Theile bald
mit warmen Baumöl, bald mit Branntweinspüblich einge-
salbt, und hierauf stark mit einem Flanellappen frottirt;
auch ist es gut, wenn sie dann und wann mit Brennessel
fein bestrichen, und immer mit Flanell doppelt und dreifach
bedeckt gehalten werden.

Auch warme Bäder von Weinbülfsen sind sehr wirk-
sam zur Kur der gelähmten Theile; mittelst solcher Bä-
der hob unter andern Tissot eine Lähmung der Schenkel
und Füße, die von heftiger Erkältung entstanden war.
Er ließ den Kranken bis an den Nabel in ein Weinbülfsen-
bad setzen. Nach den ersten vier Bädern erfolgten
starke Fieberbewegungen, und erst nach dem fünften wur-
de die Thätigkeit in den gelähmten Theilen wieder auf
den gehörigen Punkt gebracht; es fand sich Ausdün-
stung ein, und die Lähmung war gehoben.

Leber. Ist an und für sich schwerverdaulich, und
verlangt den Beisatz der Gewürze, besonders des Pfeffer-
fers und Salzes.

Gehackte Kalbsleber mit geriebener Semmel, Eiern,
ein wenig Milch, Gewürz und guter frischer But-
ter,

ter, bereitet, ist eine sehr nahrhafte, und zuträgliche Speise.

Eben so Lebersuppe, wenn sie auf folgende Art bereitet wird. Man reibt ein Stück gekochte Kalbsleber recht klar, thut das geriebene in einen Topf, und rührt es mit ein wenig Wein an, so daß es zu einem dünnen Brei wird, worauf man es mit ein wenig Zucker, Zimmt, klein gebackter Zitronenschale und ein wenig Saffran durchkochen läßt. Zuletzt wird es mit einigen Eidottern abgerührt, und Salz beigefügt. Diese Suppe wird über geröstete Semmel angereicht.

Lebertorte. Ist eine schwerverdauliche, gefährliche Leckerey.

Leberwurst. s. wurst.

Leberentzündung. Die Leberentzündung (hepatitis) verräth sich durch eine heftige stechend schmerzhaftige Spannung in der Lebergegend, und die gewöhnlichen Fieberzufälle. — Diät s. Entzündung.

Leberfluß. Der Leberfluß (Fluxus hepaticus) besteht in dem Abgang einer Feuchtigkeit durch den After, welche wie Fleischwasser aussieht. Das charakteristische dieser Ausleerung ist, daß sie entweder mit gar keinen oder nur mit sehr geringen Schmerzen und Stuhlzwang verbunden ist. Der Körper verliert dabey sehr viel Kraft, und geräth in Gefahr, sich auszuzehren.

Die Diät muß stärkend und starknährend eingerichtet werden.

Früh einige Tassen Kaffee mit viel jungen Rahm.

Vormittags ein halbes Nösel-Töpfchen voll dicklicher Suppe, von Krautmehl oder Stärke auf folgende Art bereitet: Ein wenig Stärkemehl wird in kaltem Wasser aufgelöst und dazu ein Ey gequirlt; diese Masse wird in ein halbes Nösel kochendes Wasser oder Fleischbrüh gequirlt,

quelt, und ein wenig Salz und frische Butter beigelegt.
 Oder statt dieser Suppe ein Glas warmen Malaga,
 Madera, Kanariensekt, Frontigniac, Bischoff, Natasia
 mit ein wenig Krafftorte, Zwieback, geröstetem Brode.

Mittags hat der Kranke die Wahl unter den Suppen Nr. V. Nr. VI. Nr. IX. und den Krafftuppen Nr. XIII. und Nr. XVII. Den Saucen Nr. XVIII. bis XX. den Mäusen XXVI. und XXVII. und XXX. den Boddings XXXII. Bey Tische wird gar nicht getrunken, oder bloß einige Gläser warmer Wein, wie Vormittags.

Nachmittags wie früh.

Abends weichgefottene Eier, oder Suppe, Mause, Boddings, wie Mittags. Findet sich noch Durst ein, so wird derselbe mit gutem bitterm Biere gestillt.

Der Unterleib wird früh, Nachmittag und Abends mit warmen Baumöl eingesalbt und hierauf mit Flanell warm bedeckt.

Leberschwindsucht. Schmerzhaftes Drücken in der Gegend der Leber, verbunden mit gelber Farbe der Haut, Abnahme des Körpers, auszehrendem Fieber, machen die charakteristischen Zeichen der Leberschwindsucht (phthisis hepatica) aus.

Diät. Früh einige Tassen Hafermehl, oder Reischotfolade s. Chokolade, oder Kaffee mit jungen Rahm.

Vormittags Limonien, Apfelsinen, Kirschén, Erdbeere, Himbeere, Zwetschen, Aepfelkompot, Kirschgelee, Himbeergelee, Aepfelgelee; oder die unter dem Worte Leberfuß angegebene Suppe von Stärkemehl; oder ein Glas Wein auf die eben daselbst angegebene Art.

Mittags wie bey Leberfuß, s. das Wort Leberfuß.

Nachmittags Zitronengelee Nr. XLII. oder Kirschhorncrème Nr. XXXVI. Aepfelbesinencreme Nr. XXXVII.

Zitronencreme Nr. XXXVIII. oder frische Kirschen zc. wie
Vormittags.

Abends Aepfelcompot, gedämpfte Kirschen Nr.
XLVI. oder Kirschpudding zc. weiche Eier, Haasenbraten,
Lauben, Hühner und andere Vögel.

Zum gewöhnlichen Getränk Buttermilch, Wein und
Wasser, oder den unter dem Worte Fieber angegebenen
Kirschtrank.

Außerdem ist noch wie bey dem Leberfluß fleißiges
Einsalben des Unterleibes, mit warmen Lein- oder Baum-
öl zu empfehlen: dabey gelindes Frottiren des Unterlei-
bes; laue Halbbäder, alle Abende um 5 oder 6 Uhr ge-
nommen; mäßige Bewegung im Freien, und Zerstreu-
ung durch angenehme Gesellschaft. s. Lungensucht.

Leichdorn. Wer mit Leichdornen geplagt ist, wird
diese höchst beschwerliche Last nach und nach von seinen
Füßen entfernen, wenn er weite und lange Schuhe
trägt, und täglich die Leichdornen mit warmen Seifen-
wasser abwäscht, und alle Abende lauwarme Fußbäder
nimmt, worinne ein wenig Pottasche aufgelöst ist; in
dem Fußbade müssen die Leichdornen fleißig mit den Fingern
gerieben werden.

Ist der Leichdorn erweicht, so kann man ihn mit ein-
nem scharfen Messer rund um von der Haut, wo er feste-
nen Sitz hat, ablösen, und hierauf mit der Wurzel aus-
ziehen.

Leistenbruch. (*hernia inguinalis*) Ein Bruch in
der Weichen- oder Leistengegend. Diät. s. Bruch.

Lepantowein. Einer der besten griechischen Weine.

Lerche. Das Fleisch der Lerchen ist mürbe, nahr-
haft und leichtverdaulich. Die Leipziger, Hallischen
und Wörlinger Lerchen werden besonders geschätzt, weil
sie in den Walzenäckern jener Gegenden sich vorzüglich
gut

gut nähren. Sie ziehen von Norden nach Süden, und da sie alle Wälder in gebirgichten Gegenden vermeiden, so streichen sie längst den waldigen Vorgebirgen des Harzes, bis sie bey Halle auf die Ebene kommen, und nun weiter ungehindert nach Süden, oder eigentlich nach Südost und Südwest nach Thüringen, Schlessen u. ziehen können. Bey hellem Mondschein und schönen Wetter ziehen sie immerfort weiter, und man fängt nur wenige und nur lauter magere Vögel; allein dunkle, trübe, etc. was feuchte Tage, nöthigen die Lerchen in den fruchtbaren Walzenfeldern zu verweilen, da sie denn den Saamen von *Polygonum aviculare* häufig fressen, und in wenig Tagen sehr fett werden. (Forster)

Libanonwein. Ein rother, öblicher sehr wohl schmeckender Wein vom Libanon, der von allen Reisenden sehr gerühmt wtrd.

Liebwerda. Der Mineralbrunnen zu Liebwerda, besonders der Neubrunnen, liefert ein stärkendes Wasser, welches die Nerven belebt und den Umtrieb der Säfte verstärkt. Man rühmt es deshalb in allen Krankheiten, die ihren Grund in zu schwacher Thätigkeit der Nerven, oder überhaupt in Schwäche, haben. Z. B. Hypochondrie, Hysterie, Melancholie, Saamenfluß, Pollutionen, Kolik, starken Blutflüssen, Scropheln, weißem Flusse, Sicht, Podagra, Durchfällen, Lähmung, entkräftenden Schweißten u. dergl. m.

Es wird mehr als Bad, als zum Trinken gebraucht. Man badet ein bis zweymal täglich, nemlich früh und Abends, und zwar sowohl warm als kalt.

Will man den Neubrunnen trinken, so fange man mit kleinen Portionen, etwa mit einem halben Glase an, und steige allmählich bis zu einer Flasche.

Der Christiansbrunnen ist ein Säuerling, der mehr zum Trinken, als zum Baden gebraucht wird, und beinahe eben die Wirkungskräfte, wie der Neubrunnen, besitzt. Man fängt gewöhnlich mit einer halben Flasche an, und steigt nach und nach bis auf zwey Flaschen.

In der Dlat wird wie bey dem Gebrauch des Dreiburger Mineralwassers verfahren. s. Driburg.

Limonade. Ein angenehmes, erquickendes, kühlendes Getränk in heißen Sommertagen, so wie bey Entzündungsfiebern, für Personen, welche Säuren vertragen können.

Eine sehr gute Limonadeneffenz kann man auf folgende Art bereiten: Man nimmt sechs Zitronen, reibt von einer derselben die gelbe Schaafe mit Zucker ab, preßt den Saft von allen aus, und schüttet denselben samt dem mit Zucker abgeriebenen Zitronengelb in Wasser, daß man mit einem Pfunde Zucker so lange gekocht hat, bis es dicklich geworden ist. Hierauf (nachdem nemlich der Zitronensaft und das Gelbe von der Schaafe in den dicklichen Syrup gethan worden) läßt man alles noch etwa eine Viertelstunde lang mit einander kochen, und fülle es sodann auf Boutellen. Will man Limonade machen, so thut man von diesem Syrup nach Belieben in ein Glas Wasser.

Ein sehr gutes Limonadenpulver ist folgendes: Man nehme zwölf Loth weißen Zucker, ein Quent kristallisirte Zitronensäure und drey Tropfen Zitronöl; reibe alles genau untereinander, und verwahre es in wohlverstopften Gläsern. Auf ein Glas Wasser nimmt man nach Belieben, ein bis zwey Loth von diesem Pulver.

Oder auch folgendes: Man nimmt 9 Loth weißen Zucker 1 Loth wesentliche Weinsteinssäure, 5 bis 6 Tropfen Zitronöl, und reibt alles genau untereinander.

Siebt

Stelt man die Limonade als Getränk bey Entzündungsfiebern (Pyrexien) so muß sie ohne Zitrondl bereitet werden.

Auch kann man sich bey heißem Wetter statt der gewöhnlichen Limonade, folgender Mischung bedienen: Man nimmt Rhein- oder Frankenwein 1 Drittel, Wasser 2 Drittel, weißen gepulverten Zuckerand nach Belieben, 2 Tropfen Zitrondl, welche auf den gepulverten Zuckerand getropfelt werden.

Limonie. Eine sehr erquickende, kühlende Frucht in Sommerhitze und Entzündungsfiebern. Man kann den Kranken theils das Mark essen lassen, theils den Saft unter ein Glas Wasser tröpfeln. Man hat süße und saure Limonten. Die letztern sind zur Erquickung und Kühlung vorzüglichlicher.

Lionwein. Hat viel Aehnlichkeit mit dem Frontigniat. s. Frontigniat.

Linser. Die Linsen nähren sehr stark, blähen aber auch ungemein. Sie müssen ganz weich gekocht und gequirlt werden, weil sie sonst unverdaut wieder abgehen. Ein Beisatz von Poley, Rhimian, Ingwer u. dergl. ist dabey sehr zuträglich, weil durch diese Reizmittel die Anhäufung der Blähungen gehindert wird. Das beste Mittel zur guten Verdauung der Linsen, so wie aller andern Hülsenfrüchte ist jedoch Bewegung. Wer sich keine starke Bewegung machen kan, muß sie lieber ganz meiden.

Löffelkraut. Das Löffelkraut (cochlearia) besitzt stark reizende Kräfte, wie schon sein beißender, bitterer Geschmack verräth. Man kann es als Salat bey Scorbut, Fleischsucht, Wassersucht und Lähmung benutzen.

Lorenz

Lorenzwein. Der St. Lorenzwein ist kein rother Wein, von sehr angenehmen Muscatellergeschmack. Er wird aus Trauben bereitet, welche an der Sonne getrocknet worden sind.

Luft. Die Luft ist das erste und wichtigste Erhaltungsmittel des Lebens, und von ihrer gehörigen Beschaffenheit ist die Dauer des Wohlbesindens vorzüglich abhängig, denn die mehresten und schnell tödlichsten Krankheiten nehmen ihren Ursprung aus fehlerhafter Beschaffenheit derselben. — Der Einfluß der Luft auf den Körper ist ungleich bedeutender, als selbst der Genuß der Speisen und Getränke, da wir sie nicht bloß, wie die Nahrungsmittel in gewissen Zeiträumen aufnehmen; sondern dieselbe in keinem Augenblick unseres Daseins entbehren können, indem sie nicht bloß durch das Einathmen, sondern auch durch Berührung der ganzen Oberfläche unseres Körpers auf uns wirkt; weil es endlich nicht in unsrer Macht steht, der Luft im allgemeinen durch Ab- und Zuthun der und jener Bestandtheile, eine Beschaffenheit zu ertheilen, welche wir wollen; sondern wir sie einathmen müssen, so wie sie uns durch die Witterung gegeben wird; da wir hingegen Speisen und Getränke, die uns nicht schmecken, oder die wir als schädlich für unsre Gesundheit erkannt haben, ungenossen lassen können.

So wie aber ein Mensch krank wird, der an Nahrungsmittel von einer gewissen Beschaffenheit gewöhnt ist, wenn er diesen geraume Zeit hindurch entsagen, und dagegen solche genießt, welche zu wenig oder zu stark nährend und reizend für seine Organisation sind; so und ungleich mehr wird der Körper leiden, wenn in der Mischung der atmosphärischen Stoffe besondere nachtheilige Veränderungen entstehen.

Das

Das Leben befindet sich nur bey einem gewissen Grade der Reizkraft der Luft bey vollkommener Sicherheit. Reizt die Luft zu stark oder zu schwach: so stürzt sie den Körper in Krankheiten. Hierbey kömmt aber, so wie bey den übrigen Erhaltungsmitteln des Lebens (Essen, Trinken, Schlaf, Bewegung, Geistesbätigkeit) sehr viel auf Gewohnheit und besondere Verfassung des Körpers an. Menschen, die sich entweder von dem ersten Augenblicke ihres Lebens an, in einer stärker reizenden Luft befunden, oder sich nach und nach selbst in höheren Jahren, an eine solche gewöhnt haben, werden sich wohl in derselben befinden, während ein derselben Ungewohnter, welcher plögl. in dieselbe versetzt wird, erkrankt. Eben dieß gilt auch von einer schwach reizenden Luft. Ein Mensch von phlegmatischer, schlaffer Körperbeschaffenheit wird sich in einer starkreizenden Luft wohl befinden, während ein anderer, dessen Körper straffer und erregbarer ist, Nachtheile empfindet.

Nach den Untersuchungen der neuern Chemiker macht diejenige Luft, welche $\frac{72}{100}$ Theile Stickgas, und $\frac{27}{100}$ Theile Sauerstoffgas in ihrer Mischung enthält, und welche man gewöhnlich reine Luft nennt, diejenige atmosphärische Luft aus, in welcher Menschen und Thiere gehörig athmen und fortleben können.

Feuchte Luft theilt dem Körper zu viel Flüssigkeiten mit, und die festen Theile werden in derselben schlaffer, und verlieren einen Theil ihrer sonstigen Erregbarkeit. Trockne, straffe und sehr reizbare Körper befinden sich wohl in derselben, schlaffen und phlegmatischen Personen hingegen, ist sie besonders nachtheilig und zwar um so mehr, wenn sie zugleich auch heiß oder schwül ist. Daher ist der Aufenthalt in Westindien, in Java, am Senegal und in Bengalen dem Leben so nachtheilig. Die Bewohner von Karthagena in Südamerika sehen blaß und

und mager aus, als wenn sie von einer schweren Krankheit genesen wären, und die ankommenden Europäer nehmen auch bald diese Farbe an. Je feuchter und niedriger eine westindische Insel ist, desto ungesunder ist sie, und Kuba ist eben wegen ihrer besonders niedrigen Lage die ungesundeste von allen. In Jamaika ist die Luft so feucht, daß man das Vieh nicht tränkt, weil es beständig einen Ueberfluß von Feuchtigkeiten durch die Haut einfaugt. Daher kann man auch die Krankheit der Amerikaner auf der Erdenge Panama, der Savoyarden in den Chamounihälern, und der Hindus an den Mündungen des Ganges, wodurch sie ganz weiß werden, schneeweiße Haare bekommen und eine unglückliche Schwäche erleiden, mit auf Rechnung der feuchten Hitze schreiben, welche in jenen Gegenden herrscht. Man nennt diese kranken Menschen Albinos, Kakerlaken oder weiße Nöhren, und hat sie fälschlich für eine besondere Menschenart angesehen. (Sprengel) In der Regel ist die Sterblichkeit in einem Lande desto größer, je feuchter es ist. Auf Jamaika sollen alle sieben Jahre so viele Menschen sterben, als daselbst zu gleicher Zeit leben. Und Grainger fand, daß die Zahl der Gestorbenen in der englischen Armee, da sie in Flandern kampirte, mit den Graden des Hygrometers in Verhältniß stand. Nervenfieber, Ruhren, Lähmungen und Schlagflüsse, sind die gewöhnlichen Folgen eines zu feuchten und heißen Klimas.

Ist mit der Feuchtigkeit der Luft Kälte verbunden, welches man nasßkalte Luft nennt: so ist sie ebenfalls der Gesundheit weit verräthlicher nachtheilig, als feuchte Luft allein; denn in nasßkalter Luft friert man ungleich mehr, und die Nervenwirkung geht weit schwächer vorstatten, als in trocken kalter Luft.

Die

Die Diät in feuchter Luft muß im allgemeinen trocken seyn, d. i. man muß den Ueberfluß an Feuchtigkeit, der mit der Luft in den Körper dringt, dadurch unschädlich zu machen suchen, daß man weniger Getränk und flüssige Speisen zu sich nimmt, als sonst.

Man trinkt früh eine halbe oder ganze Tasse Kaffee weniger, und raucht dazu eine Pfeife Taback, oder versetzt den Kaffee, wenn man keinen Taback raucht mit einigen Theeldesseln Urack, Rum oder Matasia.

Vormittags wird ein Stückchen trockner Kuchen genommen, oder ein wenig Butterbrod. Dazu nach Gewohnheit und Belieben ein Schlückchen Wein, oder Liqueur, am besten Wacholder.

Mittags fällt die Suppe hinweg. — Gebratenes geröstetes, gedämpftes oder fritasirtes Fleisch ist zu tráglicher, als gekochtes. Die Saucen Nr. XVIII. bis XXV., die Mause Nr. XXVIII. XXIX. und XXX. die Pudrings Nr. XXXII. und XXXIII. Fleischlöschchen Nr. XLIX.

Nachmittags wird nur eine Tasse Kaffee getrunken, und dabey ein Pfeifchen Taback geraucht.

Abends Butterbrod, Serelatwurst, Schinken, Braten, Pöckelfleisch, Quittenkompot Nr. XLV. oder gedämpfte Kirschen Nr. XLVI., Sardellen салат, Hering, Salzbecht ic.

Der Körper wird früh mit einem Flanellappen frothirt; auch trägt man Flanell auf der Brust und wollene Kleider.

Das Zimmer wird fleißig mit Wacholdern, Mastix oder andern Rauchwerk durchräuchert. Man macht sich fleißig Bewegung, und sucht heitere frohe Gesellschaft. Ist man gewohnt, täglich eine Kanne Bier zu trinken, so trinkt man jetzt etwa nur drey Rößel. Auch ist es zu tráglich Abends bann und wann ein Glas Punsch oder Bischoff zu genießen.

Wuß

Muß man sich den Tag über in freyer Luft aufhalten, so rauche man Taback, oder kaue, wenn man das nicht gewohnt ist, Wacholderbeere oder überzuckerten Kalmus, Pomeranzenschale.

Ist die Luft nicht allein feucht, sondern auch kalt, so muß man sich bey dem Aufenthalt im Freien noch wärmer kleiden, und das Zimmer entweder fleißiger durchräuchern oder ein wenig einheizen.

Trockne Luft setzt die natürliche Thätigkeit des Körpers in stärkere Bewegung, vermehrt deshalb die natürliche Ausdünstung, und alle andere Ab- und Aussonderungen. Deshalb befinden sich alle phlegmatische, fette, vollsättigte Personen so wohl bey derselben.

Nachtheilig hingegen wirkt sie, wenn sie übermäßig trocken ist, vorzüglich auf Personen von stroffer, zusammengeschrumpfter Faser, wie bey großer Reizbarkeit, weil sie die Spannung und Trockenheit der Theile noch vermehrt, und die Erregbarkeit stärker stimulirt; und zwar um so mehr, wenn sie zugleich sehr warm ist. Bey Ostwinden, die im größten Theil von Europa sehr trocken sind, beobachtet man jene Wirkungen am häufigsten. Als die Influenza im Jahre 1782 ausbrach, herrschte ein beständiger Nordostwind, und die Luft war außerordentlich trocken. Der Gallego in Spanien, der von den Kastilischen Gebürgen herweht, ist so trocken und kalt, daß er oft in kurzer Zeit Zuckungen und Lähmungen erregt. Die Bise oder Circius der Alten ist in der Gegend von Abignon wegen seiner Heftigkeit und Trockenheit gefährlich. Am gefährlichsten äußern sich die gefährlichen Wirkungen der übermäßigen Trockenheit der Luft auf der Küste Guinea, wenn der Harmattan weht, der aus Norden kömmt, und eine Menge trockenen Sandstaubes aus den großen Wüsten Afrikas mit sich führt. Er erzeugt bisweilen unmittelbar den Tod durch plötzliche
Aus:

Austrocknung des ganzen Körpers, woben der Leichnam außerordentlich leicht wird; bisweilen verursacht er die gefährlichsten Entzündungen oder Lähmungen, und wirkt sogar auf leblose Körper, indem er die Thüren und Fenster aus ihren Fugen sprengt und alles mit Staub bedeckt. (Sprengel.)

Die Diät bey sehr trockner Luft muß stark anfeuchtend und Reiz vermindern eingerichtet werden.

Früh, 2 bis 3 Tassen Thee oder Kaffee; letzterer wird aber ein wenig schwächer als gewöhnlich gemacht oder mit mehr Rahm oder Milch gemischt.

Vormittags, Butter oder Maaß mit Brod, oder Obst, Kirichen, Zwetschen, saftige Birnen, Aepfel.

Mittags, Suppe mit Getreid, Reis, Gränge, grüne Erbsen, Bohnen, Möhren, Spinat, Melben, Blumenkohl, Kohlrabi, Scorzonere, weiße Rüben, Pastinak, Petersilienwurzeln; Gefülltes oder Puddings, Bey. Geräucheretes und Pöckelfleisch, Salzische, werden gemieden. Unter den Fleischsorten ist das Geflügel, vorzüglich Tauben und Hühner, vorzuziehen.

Nachmittags, wie früh.

Abends, Butter oder Maaß mit Brod, Fische mit Salat, Gurken, gewelktem Obste; gefüllte Tauben, weiße Eier, Pudding.

Man mache sich, wo möglich, nicht so viel Bewegung, wie sonst; trinke ein Glas Wein weniger, als sonst; eben so mit dem starken Biere, oder vertausche dasselbe mit einem schwächeren; auch rauche man eine Pfeife Taback weniger; alles dieß in der Absicht, um durch einige Verminderung der gewohnten diätetischen Reize, den gefährlichen Ueberfluß an Reiz zu verhüten, der nothwendig bey starkreizender Luft entstehen muß, wenn die Diät nicht eingeschränkt wird. — Ueberdieß ist es sehr zuträglich, wenn der ganze Körper mit lauem Vogels diät, Lexik. 2r Bd. B Was

Wasser oder Milch gewaschen und der Fußboden des Wohn- und Schlafzimmers mit frischem Wasser besprengt wird.

Die Luft wird aber auch durch Vermischung fauliger Stoffe, welche durch die Ausdünstung der Thiere und Pflanzen in dieselbe übergehen, der Gesundheit nachtheilig. Denn so wie die Pflanzen am Tage bey Sonnenschein reine Lebensluft von sich geben, und dagegen die verdorbene zu ihrer Nahrung aufnehmen: so dunsten sie hingegen des Nachts und im Schatten eine schädliche Luft aus. Pristley (Exp. and Obs. Vol. 1. P. 1. sect. 4) fand, daß die durch das Athmen der in ihr gestorbenen Thiere vollkommen tödlich gewordene Luft durch Gewächse, welche in dieselbe gesetzt wurden, so gut wieder hergestellt ward, daß nach Verlauf einiger Tage ein Thier in derselben wieder eben so gut und so lange lebte, als in einer gleichen Menge unverdorbener Luft. Ingenhous bestätigte diese Entdeckung, und bemerkte, daß die meisten Pflanzen die Kraft haben, schlechte Luft in wenig Stunden zu verbessern, wenn sie dem Sonnenlichte ausgesetzt werden, daß sie hingegen in der Nacht und im Schatten die Luft verderben; daß ferner die Entwicklung der gesunden Luft erst einige Stunden nach Erscheinung der Sonne über dem Horizonte anfangt, und mit Ende des Tages aufhöret, daß aber der Schade, den die Pflanzen bey Nacht thun, durch den Vortheil, welchen sie den Tag über bringen, weit überwogen werde. — Die Schädlichkeit der Pflanzen im Schatten und bey Nacht ist aber um so größer, je mehr Geruch die Blätter oder Blüten derselben besitzen, wie aus folgendem Versuche erhellet: Man hat unter ein Gefäß von zwey Fuß im Würfel einen starkdunstenden Levoienstock gesetzt und zugleich eine Meise mit darunter gethan. Nach Verlauf von einer Stunde und 29 Minuten war dieser Vogel, unger-

ungeachtet des großen Raums, worin er sich befand, erstickt. Dagegen lebte eine andere Meise ohne die Blume darunter mehrere Tage, bis man sie wieder befreiete; sie aß und trank auch während dieser Zeit, indes die erstere gleich anfänglich ängstlich that, sobald sie in die Lebtholnluft gebracht war, und das Futter nicht berührte. — So hat man auch beobachtet, daß zärtliche Personen, welche sich an schattigen oder verschlossenen Orten aufgehalten haben, wo sich starkduftende Pflanzen befanden, Beklemmung, Angst, Kopfschmerz, ja Ohnmacht bekommen haben.

Vorzüglich nachtheilig ist die Sumpflust, welches sich aus der großen Sterblichkeit, die in allen sumpfigen Gegenden herrscht, ergiebt. In Peterborough in Virginien soll selten ein dort geborner und erzogener Mensch das ein und zwanzigste Jahr überleben, weil die Lage der Stadt außerordentlich sumpfig ist. Wechselfieber sind in solchen sumpfigen Gegenden sehr häufig, und sind dann immer höchst bödsartig. Das gefährliche halbdreitägige Fieber wird in Italien, besonders in der Lombardey, wo der Po die stärksten Ueberschwemmungen und stinkendsten Sümpfe erzeugt, in den morastigen Gegenden um Pisa und Siena, und auf den niedrigen westindischen Inseln, besonders in Barbados, selten oder nie aber in Deutschland, beobachtet. In Ungarn, besonders in den niedern von der Donau, Drau und Sau überschwemmten Gegenden, entspann sich jene berühmte Epidemie von Fleckfebern, welche unter den deutschen Kriegsvölkern im sechszehnten Jahrhunderte so große Verbeerungen anrichtete, und den Namen der ungarischen Pest erhielt. (Sprengel.)

Eine eingeschlossene und nicht erneuerte Luft ist zum Athmen untauglich; sie ist verdorben und gleichsam in Fäulniß übergegangen. Eine solche Luft tödtet die Thiere

oft augenblicklich durch Betäubung, Erstickung. Aus ihr entspringen die bössartigen Kerker; und Lazarethstüber; sie ist Schuld, daß die armen Leute in großen Städten selten eine dauerhafte Gesundheit genießen, weil sie in Höhlen wohnen, die nicht viel besser als Gefängnisse sind. Deswegen müssen billig alle Tage die Zimmer eines Hauses durch Oeffnung der Thüren und Fenster frisch gelüftet werden; deswegen sollten in jedem Zimmer, in jeder Schlafkammer, Ventilatoren seyn. Statt daß die Betten sogleich gemacht werden, wenn man aufgestanden ist, sollten sie billig vorher erst umgewandt und an die freie Luft bey geöffneten Fenstern den Tag über gelegt werden.

Die Luft, die in Bergschächten, Brunnen, Kellern u. d. d. stockt, ist höchst gefährlich. Sie tödtet oft so schnell, als der Blitz. Man muß deshalb sehr behutsam bey der Oeffnung solcher Keller seyn, die lange verschlossen waren. Eben so viel Sorgfalt muß man anwenden, wenn man in tiefe Brunnen, Kloake oder Gruben hinabsteigt, vorzüglich dann, wenn sie dicht verschlossen gehalten wurden.

Auch Eßig, besonders Weineßig soll, wenn er lange in zinnernen oder bleiernen Gefäßen offen steht, die Luft mit gefährlichen Dünsten anfüllen.

Ein Frauenzimmer hatte alle Morgen seit einigen Tagen beim Erwachen stumpfes Kopfweh, Taumel, Drücken auf der Brust, Beängstigungen, trockenen Husten, trockne Nase, gemindertes Athembolen und dabey Mangel des Appetits. In freier Luft verschwanden diese Zufälle, im Zimmer kamen sie wieder. So bald man aber ein offenes, zinnernes Gefäß, worin Weineßig enthalten war, herausgeschafft hatte, blieben die Zufälle außen. Unzer, welcher diese Geschichte erzählt, fügt hinzu: Können in großen Expeditionen, wo viele Dinte
in

in bleiernen Gefäßen aufbewahrt wird, dergleichen Zufälle nicht auch veranlaßt werden? Diese Gefäße mit Pech auszugießen, würde nicht lange helfen, weil sich dieses bald verzehrt. Gläserne Gefäße sind am sichersten.

Luftbad. Das Luftbad besteht darin, daß man den nackenden Körper einige Zeit der Einwirkung der Luft aussetzt. Schwächliche Personen dürfen es nur im heißen Sommer anwenden, und dabey das Frottiren nicht veräußen. Franklin pflegte, ehe er sich ins Bett legte, ein paar Minuten ganz nackt ausgezogen zu bleiben, indem er sich stark mit einer Bürste rieb; auch arbeitete er dann und wann des Morgens bey ganz bloßem Körper, legte sich dann wieder nieder, und genoß hierauf noch einen sanften und erquickenden Schlaf. Der schottländische Lord Monboddo pflegte sich sehr oft in freier Luft nackend eine starke Bewegung zu machen, und glaubt es diesem Verfahren zu danken zu haben, daß er sich in seinem 70sten Jahre noch so jung fühlte, als in seinem dreißigsten. Auch Herr D. Kilian zu Leipzig rühmt es aus mehrjährigen, an seinem eigenen Körper gemachten Beobachtungen, besonders nach einem vorhergegangenen Fußbade. Am besten, sagt derselbe, werde es auf die Art genommen, daß man an einem erwärmten Orte in den gemäßigten Tagesstunden im Sommer mit bloßem oder nur mit dem Hemde leicht bedeckten Körper langsam an dem Badeplatze auf und niedergehe, und dabey mit Flanell die Haut gelind frottire, so lange bis ein gelinder Schweiß auszubrechen anfange, wozu gewöhnlich eine gute Viertelstunde schon hinreiche.

Lunge. Die Lungen der Thiere enthalten wenig Nahrungstoff, und sind überdieß wegen der vielen Blut- und Luftgefäße schwerverdaulich.

Lungengehäcke. Eine wohlschmeckende und wegen der beigemischten Eier ic. sehr nahrhafte Speise. Es wird folgendermaßen bereitet: Man bacht eine abgesotrene Kalbslunge, nebst Herz und Bröschlein klein, und sondert die zähen Adern ab, nimmt Semmelgrumen und fünf Eier, ein wenig Muskatnuß, und mischt alles dieß der klar gehackten Lunge bey. Hierauf schmiert man eine Pfanne mit Butter aus, und legt ein Kalbs: Netz hinein, in welches man dann die obige Masse schüttet, und mit dem Netze bedeckt. Es muß ganz langsam backen, daß es nicht anbrenne. Eben das gilt auch vom Lungenmuß, welches ebenfalls aus einer gekochten und klargehackten Lunge bereitet wird. Man läßt nemlich ein Stückchen Butter in einem Tegel zergehen, verdampft darin etwas Petersilie und Zwiebel, thut ein bis zwey Löffel Mehl dazu, und fügt, wenn es wohl schäumt, die klargehackte Lunge bey, nebst einer hinlänglichen Quantität Fleischbrüh, etwas Zitronschale, Salz, und nach Belieben Zitronensaft oder Eßig. Wer das Saure nicht vertragen kann, läßt es hinweg. Das Lungenmuß schmeckt auch ohne die Säure recht angenehm.

Lungenentzündung. Husten, verbunden mit Fieber und heftigem stechenden Schmerz in der Brust, machen die charakteristischen Zeichen der Lungenentzündung (pneumonia, peripneumonia) aus. Der Husten ist anfangs trocken, wird aber in der Folge mit blutstreifigem und zuletzt mit gelblichem Auswurfe verbunden.

Ursache der Lungenentzündung ist mehrentheils das Einathmen einer heftig reizenden trockenen Luft, starkes Laufen gegen den Wind, Verwundung der Lunge ic.

Die Diät wird ganz so wie bey dem Entzündungsfieber eingerichtet. s. Entzündungsfieber.

Luns

Lungensucht (phthisis pulmonalis). Schmerz in der Brust, kurzer Athem, anhaltender Husten, der bald trocken, bald mit einem schäumigen, blutgestreiften, grünlichen, braunen, weißen, gekochten Reiskörnern ähnlich sehenden, oder mit schwarzen, stinkenden Körnern gemischten Auswurf verbunden ist, machen die charakteristischen Zeichen der Lungensucht aus. Zu denselben gesellen sich noch die allgemeinen Zeichen der Schwindsucht, steigende Hitze, hohe Wangenröthe, besonders nach Tische, Hitze und Schweiß in den flachen Händen, Nachtschweiß, ärgerliches Wesen, Fieber.

Ursache der Lungensucht sind Knoten und Geschwüre in den Lungen.

Diät. Früh einige Tassen Reis- oder Hafermehl: Chokolade in Ziegen- oder Eselmilch gekocht, s. Chokolade; oder Kaffee mit viel jungen Rahm versetzt.

Vormittags kann nach und nach Ebeelbffelweiss ein halbes Rüssel junger Rahm, und zwischendurch ein wenig Semmel mit edelm, süßen Wein, z. B. Länelle, Kanarienselt, Muskatwein, Tokayer befeuchtet, gegeben werden; oder Süßkirchen, vorzüglich sogenannte Herzkirchen, süßlig reife Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Zwetschen, oder Möhrensaft, oder ganz frische Butter auf Weißbrod.

Mittags die Suppen Nr. V bis Nr. XV, ferner Nr. XVI und XVII; oder die Saucen Nr. XVIII XIX, XXIII, XXV; oder die Mouße XXXVI bis XXXI, oder die Puddings XXXII. und XXXIII Tauben, Hühner, Wildpret, Schnepfen, Drosseln, Lerchen, zartes Rindfleisch, Kalbfleisch, Schdpsenfleisch, mit Reis, Mehl und Gerstengräupchen, Gries, Grütze, Hirsen; oder Reis: Gries: Hirsendrey; oder Brei von geröstetem Mehle, oder Semmel; und Fleischklöschen mit Zuckerschoten,

jungen grünen Erbsen und Möbrchen, Pastinak, und Petersilienwurzeln, Storzonere.

Nachmittags, wie früh oder Vormittags, oder ein Stückchen Krafttorte mit Wein, oder Erdbeer, Apfels, Himbeer, Kirschgelee Rr. XXXIV., XXXV. und XXXIX., oder Hirschhorncreme, Apfelsinen, Zitronencreme.

Abends, Gefülltes oder Pudding, wie Mittags; die Mausse wie Mittags, oder weiche Eier, Krebse, Haasen; und andern mürben Braten; Barbe, Forelle, Hecht, Schmerl ic.

Zum Getränk Ziegen; oder Esels; oder Mandelmilch mit Zimmtwasser versetzt (zwey Loth Zimmtwasser auf anderthalb Maßel Milch), oder Pommeranzenmolke, oder Wasser mit süßem Weine, Länelle, Mustat, Kariariensekt ic. versetzt.

Es muß dafür gesorgt werden, daß sich der Kranke so viel möglich in einer balsamischen Luft aufhält. Man räuchert deßhalb fleißig mit ein wenig Pech, Weibrauch, peruvianischem Balsam, oder folgendem Räucherpulver:

℞. Succin. alb.
Oliban.
Gumm. Benzoes aa ʒij.
Guajac.
Balsam. Tolutan. aa ʒijß.
pulv. rosar. rubr. ʒi.
M. f. pulv.

Auch ist es sehr zuträglich, wenn sich der Kranke öfters in Rüb; oder Pferdeställen aufhält, oder dem Dunst von frischer Erde einathmet. Ist es dem Lungensüchtigen möglich: so gehe er (besonders im Frühling), bey dem Umackern der Erde hinter dem Pfluge her, und athme den aus der gepflügten Erde frisch aufsteigenden Dunst ein. Ich habe, erzählt unter andern
Zusef

Zufeland, davon allemal Verminderung des Hustens und Erleichterung des Athems bemerkt, und dieß nicht allein im Freyen, und in Verbindung der Bewegung, sondern auch im Zimmer, so daß ich einen Kranken gesehen habe, welcher in der höchsten Höhe der Lungensucht sich durch nichts seinen Zustand so erleichtern konnte, als dadurch, daß er sich öfters einen Topf frisch und tief ausgegrabner Erde ins Zimmer bringen ließ, und begierig den Dunst davon einsaugte. — Noch lebt, fährt er fort, ein würdiger Geistlicher in unser Gegend, der vor zwölf Jahren in allen Zufällen der Lungensucht, Husten mit schleimig eitrigem Auswurf, Mangel an Luft, Brustschmerzen, schleichendem Fieber mit Nachtschweissen ic. litt, und schon so heiser und abgezehrt war, daß man ihn mit Recht vor einen Todeskandidaten halten konnte. Und dennoch wurde er durch zwey sehr einfache Mittel, das obige Einschlucken des Erddunstes beim Pflügen, und Selter: Wasser mit Milch, völlig hergestellt, und so hergestellt, daß er seitdem nie wieder auf der Brust gelitten hat, jetzt vollkommen gesund und stark ist, und seinen angreifenden Dienst als Prediger, ohne alle Beschwerden, verrichtet. Noch kürzlich erzählte er mir, daß er die erleichternde und wirklich himmlische Empfindung nicht vergessen könnte, die ihm in jenem Zustande von Angst und Brustbeklommenheit das Einathmen des Erddunstes auf dem Felde jedesmal verschafft habe; es seyen immer seine glücklichsten Stunden gewesen; aber jetzt (er habe den Versuch mehrmals gemacht) fühle er nicht das mindeste mehr von dieser Einathmung (welches wohl der beste Beweis ist, daß seine Lunge völlig gesund und ganz frey von einem unnatürlichen Zustande ist). Was bey dieser Methode wirksam ist, kann doch wohl nichts anders seyn, als die fixe Luft mit andern (mephitischen

Dünsten verbunden, welche die (besonders durch vorhergegangenen langen Winterfrost verschlossene) Gartenerde enthält. Zwar kann das damit verbundene Geben bey manchen Arten der Lungensucht mit zu der guten Wirkung beitragen, aber daß es dieß nicht allein thut, zeigt das Beispiel, wo auch im Krankenzimmer der Erddunst heilsam war. Nicht weniger beweisend für diese Methode scheint mir der Nutzen zu seyn, den die Vertauschung einer hochliegenden und trocknen Gegend mit einer tiefern und feuchtern Atmosphäre bey Lungensüchtigen so oft bewirkte. Wie oft heilte nicht schon eine Reise zur See die schon weit gediehene Lungensucht! Mir selbst ist ein Beispiel bekannt, wo ein schon von den Aerzten für unheilbar erklärter Lungensüchtiger in einer hochliegenden Gegend Deutschlands noch den Einfall bekam, zur See nach Kiefland zu reisen, durch widrige Winde lange auf dem Wasser aufgehalten wurde, und geheilt in Kiefland ankam. — Unser südtliches Thüringen gehört gewiß mit zu den höchsten Gegenden Deutschlands; denn von der nördlichen Seeküste an zieht sich der Boden bis zu uns immer Berg an. Nun habe ich schon einigemal beobachtet, daß Lungensüchtige, die ich hier nicht heilen konnte, und denen ich rath, wieder an die Seeküste zurückzukehren, sich daselbst bald erholten. — Savary theilt in seinen Briefen über Egypten (lettres sur l'Egypte T. III. p. 3) folgende wichtige Bemerkung mit: Was die Lungensucht und die Brustquartbe betrifft, welche in den kältern Himmelsstrichen so viele Menschen in der Blüthe der Jahre hinwegraffen, so sind sie in Egypten ganz unbekannt. Nie empfindet man hier Brustschmerzen. Ich bin überzeugt, daß die, welche an solchen Krankheiten leiden, in diesem Lande ihre Gesundheit wieder erlangen würden, wo die Luft dick, warm, feucht, und voll von den ätherischen Theilen der Pflanzen und einer fetten Erde

Erde ist, und daher den Lungen sehr zuträglich zu seyn scheint. (s. Hufelands Journal 1r B. 38 St. S. 386.)

Sollte es deshalb nicht sehr zuträglich für Lungensüchtige seyn, wenn man ihr Zimmer mit Blumentöpfen anfüllte, und es gleichsam zu einem kleinen Gewächshaus machte? (versteht sich, daß der Kranke die Blumen täglich begießen, und die Erde der Blumentöpfe frisch aufscharren müßte.) Oder daß täglich einigemal das Zimmer mit Wasser besprenget, und hierauf mit dem oben angegebenen Räucherpulver durchräuchert würde?

Eins der nothwendigsten Stücke unter den Hülfsmitteln gegen Lungensucht ist endlich fleißige Bewegung. Ist der Kranke zu schwach, als daß er sich zu Fuß bewegen könnte, so benutze er die unter dem Worte Reiten angegebenen Bewegungsmaschinen. Schon Hippokrates empfiehlt fleißige Bewegung als eines der wirksamsten Mittel zur Kur der Lungensucht. Sydenham erklärt, daß er kein bewährteres Mittel zur Bekämpfung der Lungensucht kenne, als das Reiten; nie sey er von diesem Mittel in seiner Erwartung getäuscht worden. Wer sich aber bey dieser Krankheit etwas vom Reiten versprechen will, muß, wie Fuller in seiner medicina gymnastica erinnert, ein Tartar werden, d. i. fast immer auf dem Pferde sitzen. Daß man dieß nicht anhaltend befolgt hat, ist die eigentliche Ursache, warum so viele nichts dadurch gewonnen haben. Ein Italiener, Matteo Salvadori, rettete sich, nachdem er eine Menge Arzneln der berühmtesten Ärzte vergebens gebraucht hatte, einzig und allein durch dieses Mittel, verbunden mit einer kräftigen, Stärkenden Diät. Im Jahre 1780, erzählt der letztere, bekam ich wegen der heftigen Leiden und Gemüthsunruhen, in welche mich die Todesfälle einiger Verwandten versenkten hatten, beengten Athem und Bangigkeiten auf der Brust, Herzklopfen und Schlaflosigkeit, nebst den übrigen

gen höchstquälenden Zufällen der Hypochondrie. Nach einem Jahr, voll der unerträglichsten Leiden, nemlich 1781, und zwar im Monat April, offenbarte sich eine Vereiterung auf der Brust, die mir zwey ganze Jahre hindurch die entsetzlichsten Qualen verursachte, und mich beynabe dem Tode überlieferte. Ich hatte ein beständiges Fieber, einen Husten, der mit einem eiterhaften, und bisweilen mit Blut vermischten Auswurf verbunden war, einen Citronenschmerz in der Brust, unablässige Schlaflosigkeit, eine heftige Hitze, welche sich bald auf der Brust, bald in den Armen und Händen äußerte, nächtliche Schweiß, Durchfälle, große Beängstigung und Kräftelosigkeit, und dabey war ich auf einen hohen Grad abgezehrt. Ich wandte, wie leicht zu denken ist, fast alle mögliche Mittel der Kunst an; ich zog sogar gleich vom Anfange die berühmtesten Aerzte zu Rathe; allein es war alles vergeblich. Denn mein Uebel nahm immermehr überhand, die Angst und Bangigkeit stieg auf einen ganz unerträglichen Grad, und ich nahm dergestalt ab, daß mir die Kleider am Leibe herumschlotterten, die Schlüsselbeine, alle Rippen, und das Brustbein weit hervorstanden, und das Angesicht durch die äußerste Magerkeit entstellt war; da ich doch vorher übersaus beleibt ausah. Als ich fast alle Hilfsquellen der Arzneikunst fruchtlos erschöpft, und die Hoffnung zur Wiedergenesung völlig aufgegeben hatte, suchte ich wenigstens ein Linderungsmittel für meine Leiden zu finden, da mir der Trost ein Heilmittel auszufinden, gänzlich verschwunden war.

Während dieser Trostlosigkeit fielen mir bisweilen die oben erzählten glücklichen Kuren bey, und ich erinnerte mich zugleich der von Hippokrates und Sydenham empfohlenen heftigen Leibesbewegung, der festen und reizenden Speisen und des Weins, und der von Benner
ange;

angerathnen Erregung starker Schweiß, Mittel, welche ich zwar bey meinem vorhergegangenen Gemüthsleiden nützlich befunden hatte, die ich aber bey der gegenwärtigen Brustkrankheit nicht anzuwenden wagte. Diese belebenden Erinnerungen erhielten gleich einem wohlthätigen Lichte, die Nacht, die meinen Geist umzog, und richteten diesen mächtig empor, bis sie endlich so viel über mich vermochten, daß ich mich, trotz der herrschenden Theorien, welche jene Mittel in solchen Fällen als höchst unschicklich und gefährlich verwerfen, entschloß, dieselben bey mir in Anwendung zu bringen. Es war im Monat April 1783, als ich diese Heilmethode, die ich in der That größtentheils aus Verzweiflung ergriff, zu brauchen anfieng, und dieser Zeitpunkt war zugleich der Zeitpunkt meiner angehenden Besserung.

Seine Heilmethode bestand aber in folgendem: Er stieg täglich dreymal, nemlich des Morgens, nach Tische und gegen Abend, schnell auf eine beträchtliche Anhöhe, so daß er keuchte, und in einen heftigen Schweiß gerieth, worauf er sich sogleich an ein heftiges Feuer setzte, damit er sich dadurch noch mehr erhitze, dergestalt daß Kopf und Brust, ja der ganze Körper vom Schweiß troff. (Dieß war offenbar gefährliche Uebertreibung. Der Schweiß trägt ganz und gar nichts zum glücklichen Gelingen dieser Methode bey; er ist auch blos die Folge der starken Bewegung des Körpers, verbunden mit dem Aufenthalt an dem Feuer. Es läßt sich überhaupt zweifeln, ob Salvadori an der wahren Geschwür- oder Eiterlungensucht litt; die lange Dauer seiner Leiden, die angegebene Entstehung derselben, und die beschriebenen Zufälle machen es vielmehr wahrscheinlich, daß seine Krankheit die weiter unten vorkommende sogenannte Schleimschwindsucht war, bey welcher allerdings, wie aus mehreren glücklichen Beispielen erhellet, Bewegung
ver:

verbunden mit einer kräftig reizenden Blät, die einzige Rettung ausmacht.) Nach diesem ließ er sich auskleiden, und ein grobes, trocknes und gewärmtes Hemde anzuziehen; entfernte sich sodann ein wenig vom Feuer, aß Brod und trank dazu so viel Wein, als sein Durst ihn trinken ließ. — Es sey nicht rathsam, daß der Kranke während des Schweißes, sich ins Bette lege. Bey dieser Behandlungsart, welche man eine lange Zeit fortsetzen müsse, müsse der Kranke seine Kräfte durch stärkende Speisen und Wein immer aufrecht zu halten suchen. Die Wirkungen, welche auf diese Behandlungsart zunächst erfolgten, wären, ein ungewöhnlich häufiger Harnabgang, ein leichter und natürlicher Stuhl, ein starker Auswurf aus der Nase und der Brust, ein schneller Nachlaß des Fiebers, des Brustschmerzes, des Hustens, der Beklemmung und Bangigkeit, eine auflebende Heiterkeit des Kranken. Und was dabey das wunderbarste sey, sey dieses, daß alle Zufälle fast augenblicklich nachlassen. Weil sich dieselben aber doch wieder einstellen, so müsse man auch ihr Bekämpfungsmittel von neuem anwenden. Wenn man das mit eine geraume Zeit fortgefahren habe, der Kranke wieder gut genährt aussehe, der Schweiß nicht mehr salzig sey, in dem Auswurfe sich kein Eiter mehr zeige, und mit einem Worte, der ganze Zustand des Kranken sich merklich gebessert habe, dann könne man diese Methode mäßiger einrichten, und zugleich Speisen, Getränke und Arzneimitteln brauchen, welche zu dem ursprünglichen Uebel passen, von dem sich die gegenwärtige Krankheit herzsreibt. — Er fügt jedoch folgende Warnung bey: Da ich diese meine Hellmethode nicht für allgemein nützlich aussehe, so will ich noch erinnern: daß man zuvor, ehe man dieselbe wirklich in Ausübung bringt, einen Versuch damit machen könne, um zu sehen,

ob

ob sie im gegenwärtigen Falle passend sey. Man lasse daher dem Kranken sie einmal versuchen, und findet man nun, daß die Zufälle fast augenblicklich verschwinden: so kann man schon einige Hoffnung schöpfen, den Versuch wiederholen, und bey abermaltigem glücklichen Erfolg, zur fernern Anwendung schreiten. Ereignet sich aber bey diesem Versuch das Gegentheil; nun so kann man von dieser Behandlungsart absehen. S. *Del morbo tifico*, libri tre di Matteo Salvadori. Trient 1787. Ins teutsche übersetzt von J. C. F. Leune. Leipzig 1791.

Ich gebe den Rath, sich täglich dreimal starke Bewegung wo möglich zu Fuß oder zu Pferde gegen eine Anhöhe zu machen, oder wenn das nicht möglich ist, eine der unter dem Worte Reiten angegebenen Bewegungsmaschinen zu benutzen, so daß die Lungen in starke Bewegung gesetzt werden, um dadurch einen starken Auswurf des Eiters ic. zu bewirken, und überhaupt die Thätigkeit des ganzen Körpers, vorzüglich aber der Lunge, zu vermehren. Das starke Erhitzen des Körpers durch das Sitzen an einem großen Feuer hingegen ahme man, als überflüssig und gefährlich, nicht nach; statt desselben lasse man lieber das Zimmer mit dem oben angegebenen Räucherpulver durchräuchern, und athme diese Luft anhaltend ein, wobey man sich mit Brod, das mit *vin de Lunelle* oder *Tofayer* befeuchtet ist, erquickt. — Auch der amerikanische Arzt *Rush* versichert, daß er durch mehrere Beispiele belehrt worden sey, daß man die Mittel gegen die Lungensucht in denjenigen Leibesübungen und Handthierungen suchen müsse, welche den Körper am meisten stärken. Ich sah, erzählt er, in dem letzten amerikanischen Kriege drey Beispiele von Personen, welche die völlige Lungensucht hatten, und doch durch die Ungemächlichkeiten und Arbeiten des Soldatenlebens völlig davon geheilt wurden. S. *B. Rush*
 medis

medizinische Untersuchungen und Beobachtungen Leipzig
1792.

Nicht immer entspringen jedoch die Zufälle der Lungensucht aus einem organischen Fehler der Lungen; oft, sehr oft sind alle oben angegebene Zeichen derselben da, und die Lungen befinden sich blos im Zustand der Schwäche. Die Luftröhrenröhren stößen, wie die Därme beim Durchfall, die Säfte, welche sie zur Bearbeitung in Schleim erhalten, zu bald wieder von sich; durch diese übermäßige Schleimabsonderung wird den andern Theilen des Körpers zu viel Nahrung entzogen, und dadurch die Gefahr der Auszehrung herbeigeführt. Dies ist häufig der Fall nach langwierigen Katarch: und Keuch: husten. — Blasse, phlegmatische Personen, und solche, die eine sitzende Lebensart führen, sind dieser Art der Lungensucht, welcher man den Nahmen Schleimschwind: sucht beigelegt hat, am meisten unterworfen. Sie unterscheidet sich von der eitrigen und knotigen Lungensucht dadurch, daß die Brustbeschwerden geringer sind.

Und das ist denn diejenige Art der Lungensucht, welche oft durch einige Gläser guten Weins in kurzer Zeit gehoben werden kann, wie ich unter andern noch vor kurzem ein sehr auffallendes Beispiel gesehen habe. Eine arme, junge Frau kam nemlich mit Thränen im Auge zu mir, und bat um guten Rath wegen ihrer Brust. Starkes Rasseln und Keuchen beim Athemholen, heftiger Husten, Schmerzgefühl in der Seite, heftige Nachtschweiß, fliegende Hitze, Zerschlagenheit aller Glieder, ließen mich das schlimmste befürchten. Ich rieth ihr, die Mittel, welche sie noch von ihrem vorigen Arzt übrig hatte, vollends aufzabrauchen, und fügte denselben nur noch Pomeranzenmolke bey. Einige Tage darauf wird ihr von einer mitleidigen vornehmen Dame ein Bierglas voll Wein gereicht. Sie trinkt denselben rein aus, und
weg

weg ist ihr Husten, nebst Fieber, Mattigkeit und Nachtschweiß. — Weinabte täglich hör' ich einen jungen Mann husten, der mir mehr als einmal erzählt hat, daß sich dieser Husten erst wieder bey ihm geäußert habe, seitdem er aus der Schweiz zurück sey, und keinen Wein mehr trinken könne. Er habe diesen Husten eben so wie jetzt gehabt, ehe er in die Schweiz gewandert sey. Als er aber dort Wein habe trinken müssen, sey sein Husten verschwunden, und er bedauert nichts mehr, als daß er jetzt nicht im Stande ist, Wein wie sonst zu trinken. — Das ist die Lungensucht, von welcher Herr von Hildenbrand erzählt, daß sie durch verzweifelte Weinsäuferen kurtirt worden sey. Man hat, sagt derselbe, unleugbare Erfahrungen, daß viele Schwindsüchtige, denen von angesehenen Aerzten die Heilung verweigert und das Leben abgesprochen wurde, durch verzweifelte Weinsäuferen, besonders der Tokayerweine, dennoch vom Tode gerettet wurden. — Eben so versichert Brown, daß es öfters geschähe, daß jemand, der im Anfange eines Weingelages huste, bey fortbauermdem Trinken von seinem Husten befreit werde. Der Grund davon sey der, daß Schwäche die Ursache war, welche durch den Wein vertrieben wurde. Bey Unmäßigkeit im Trinken, fügt er hinzu, kehre jedoch oft der Husten sehr gewaltsam wieder zurück, weil der Körper in einen zu sehr gereizten Zustand versetzt worden sey. Er verlasse aber einen leicht wieder, wenn man nun das Weintrinken unterlasse, und ein oder zwey Gläser Wasser trinke, wodurch der übermäßigen Erregung Einhalt gethan werde.

Die Diät bey dieser Art der Lungensucht muß also kräftiger reizend eingerichtet werden.

Früh einige Tassen Kaffee und dazu eine Pfeife Taback, wenn man an das Tabackrauchen gewöhnt ist; Vogels diät, Lexik. 2r Bd. C au

außerdem versetzt man jede Tasse Kaffee mit einem bis 2 Theelöffelchen Arack oder Katasia, s. Kaffeeputsch.

Vormittags einige Bissen Brod mit Lokayer, Frontigniac, Lunelle, Madera, Malaga &c. oder auch mit Katasia befeuchtet. Hierauf macht man sich nach der oben angegebenen Methode des Matteo Salvadori eine starke Bewegung, und nimmt nach derselben wieder einige Bissen Brod mit gewärmten Wein.

Mittags Krikaffee oder Wein; und Sardellenauce; die Suppen Nr. VI bis VIII. ferner Nr. X. XI. XII. und XIII. Die Saucen Nr. XVIII bis XXII oder Nr. XXIV. Das Quittenmuß Nr. XXX; das Hagebuttensmuß Nr. XXXI. — Die Puddings Nr. XXXIII. Die Fleischbörschen XLIX. Oder Braten vorzüglich Hasen; oder anderes Wildpret. Nach Tische macht man sich wieder eine starke Bewegung und nimmt nach derselben einige Bissen Brod mit Wein.

Nachmittags wie früh. — Um fünf Uhr abermals Bewegung.

Abends Braten, Salzfish, Hering, Hecht, Schinken, Hockelsteisch, Butterbrod mit Cervelatwurst.

Ist die Lungensucht erblich?

Die Lungensucht ist keineswegs an und für sich erblich, oder fähig, von Aeltern auf die Kinder fortgepflanzt zu werden; denn sonst müßte sie sich ja gleich bey der Geburt äußern. Die Kinder schwindsüchtiger Aeltern zeigen überdies häufig genug nicht die geringste Anlage zu derselben, und überhaupt haben ja alle Menschen ohne Ausnahme Anlage zur Lungensucht, in so fern nemlich in jeder Lunge Vereitrungen entstehen können. Indessen kann jedoch nicht geleugnet werden, daß es eine die Entstehung der Lungensucht vorzüglich begünstigende Anlage des Körpers giebt; diese Körperbeschaffenheit können Kinder von den Aeltern als Erbschaft erhalten. Davon
aus

aus folgt aber nicht, daß solche Kinder auch eben deshalb unvermeidlich die Lungensucht bekommen müssen. Sie werden derselben glücklich entgehen, wenn sie alle Gelegenheitsursachen zur Lungensucht zu vermeiden wissen.

Durch welche Kennzeichen verräth sich die Anlage zur Lungensucht?

Durch einen sehr schlanken Wuchs, schmale, wenig gewölbte, platte oder eingedrückte Brust, schwache, leise, kurze Stimme, Mangel an Athem beim Berg- oder Treppensteigen, Neigung zum Blutspeien.

Wer diese Anlage besitzt, darf sich keiner sitzenden Lebensart widmen; muß sich ganz vorzüglich vor Trägheit und Nachlässigkeit in der Stellung seines Körpers, vor Sitzen mit gebeugtem Haupte und Rücken, vor Schlafen im Sitzen, vor Andrücken der Brust an den Tisch und dergleichen, in Acht nehmen. Er muß sich oft dehnen und recken, und immer mit gerad gestrecktem Körper stehen und gehen. Er muß sich fleißig bewegen, aber nie bis zur Uebertreibung; er muß, wenn sein Beruf anhaltendes Lesen erfordert, dann und wann laut lesen, kurz nichts unterlassen, was die schwache Lunge stärken kann, wozu Bewegung und lautes Sprechen das beste Mittel ist. — Ferner muß er im Genuß des Besschlafs die größte Mäßigkeit beobachten, und alle Böllerey im Essen und Trinken, alle schwächenden Leidenschaften, Gram, Kummer und Verdruß, und endlich das lange Schlafen oder Lungen im Bett, zu vermeiden suchen.

Ist die Lungensucht ansteckend?

Die Beispiele, die man für die Möglichkeit der Ansteckungsfähigkeit der Lungensucht anführt, sind nicht befriedigend; und man kann süglich annehmen, daß, so wenig z. B. Fußgeschwüre ansteckend sind, eben so we-

nig die Lungenfucht ansteckend seyn werde. — Erkrankten ja in einer Familie mehrere Personen kurz nach einander an der Lungenfucht: so wird man in diesem Fall immer finden, daß diese Personen sämtlich eine die Entstehung der Lungenfucht begünstigende Anlage haben, und den wirklichen Ausbruch des Uebels durch den mit der Pflege und Wartung des ersten Kranken verbundenen Gram, Kummer, Mangel an Schlaf &c. erregen. Wer hingegen einen robusten, gutgebauten Körper besitzt, und sich bey dem Leiden des geliebten Kranken und bey seinem Tode zu fassen weiß, wird gewiß, wie die Erfahrung täglich lehrt, von der Lungenfucht nicht befallen werden. — Wie war es sonst auch möglich, daß irgend ein Wärter eines Lungenfuchtigen, der Lungenfucht entgehen könnte?

Uebrigens brauch' ich wohl kaum zu erinnern, daß es eine nie zu vernachlässigende Forderung der Keuschheit ist, die Betten, worauf ein Lungenfuchtiger bey seiner Krankheit gelegen, und die Kleidungsstücke, die er während derselben getragen hat, gehörig zu waschen und zu reinigen, bevor sie wieder gebraucht werden, oder gänzlich wegzuschaffen.

Lustseuche. Die Lustseuche (*lues venerea*) äußert sich gewöhnlich zuerst in der innern Oberfläche des Mundes, der Nase und des Schlundes. Der Kranke bekömmt Stochschnupfen, Kopfschmerz, Thränen der Augen, Brennen und Stechen im Halse, beschwerliches Schlingen; die Mundhöhle fängt an zu schwellen, die Stimme wird rauh und heiser. Die Schmerzen sind oft mehrere Wochen hindurch sehr gelind, nehmen aber bald heftig zu. Es entsteht Entzündung an den Mandeln und am Zäpfchen; hierauf werden diese und die ganze Mundhöhle mit speckichten Geschwürchen besetzt;

fehlt; die Schmerzen verbreiten sich in der Tiefe des Gaumens und in den Knochen der Nase; es entsteht ein Nasengeschwür, das eine stinkende Jauche von sich giebt; Zähne, Nase, und Oberkiefer werden zertrüfset, die Augen roth und aufgetrieben; eben so das Zahnfleisch und die Zunge; die Schmerzen nehmen nun auch die Stirnknochen, Schulterblätter, Arme und Füße ein, und ziehen gleich den Gesichtschmerzen umher; bald wüthen sie in den Gelenken, bald längs den Knochen, bald in den fleischigten Theilen, und zwar immer stärker des Nachts, wie bey Tage. Im Gesicht bricht ein freyender Ausschlag hervor, der manchmal auf der Stirn einen Kranz bildet, und nach und nach den ganzen Körper überzieht und oft mit kupferfarbenen, braunen, bley- oder leberfarbenen Flecken verbunden ist; die Haare fallen aus; der Ausschlag geht oft in Schrunden und Risse der Haut über; die Knochen fangen an aufzuschwellen, brechen endlich auf, und ergießen eine heftig stinkende, mit schwarzen Punkten gemischte, blutige Jauche. Dabey entsteht ein auszehrendes Fieber und allgemeine Schwindsucht. Die Haut wird bleich, runzelt sich und wie mit Kleien oder Schuppen bedeckt; die Augen fallen ein, die Nase wird spitz, die Backenknochen ragen hervor; die Schmerzen erreichen die fürchterlichsten Höhe; es entstehen Ohnmachten, Zuckungen, Durchfall, Blutflüsse, Lähmungen, Wahnsinn, Schlagfluß, und endlich macht der Tod der fürchterlichen Scene ein Ende.

Diät. Sie muß leichtnährend und stärkend eingerichtet werden.

Wie wichtig eine nahehafte stärkende Diät zur Kur der Luftseuche sey, davon finden sich in den Schriften der Aerzte die merkwürdigsten Beispiele. Schwedtauer erzählt unter andern die Geschichte eines jungen durch

Venüegift angesteckten Mannes, welcher unter dem Gebrauch des Mercurius und anderer berühmten Mittel gegen die Luftfeuche, bis zum Scelet abgezehrt war, und bereits durch ein venerisches Geschwür die Hälfte seines männlichen Gliedes verloren hatte, endlich aber bloß durch eine nahrhafte stärkende Diät, den Genuß der frischen Ländluft, und Gebrauch der Seebäder, völlig wieder hergestellt wurde. In einem andern Falle, wo er zu Rathe gezogen wurde, waren während einer Quecksilberkur Geschwüre im Halse entstanden. Man setzte den innerlichen Gebrauch des Quecksilbers fort. Allein die Geschwüre wurden unter dieser Behandlung so schlimm, daß sie die beiden Mandeln nebst der Gaumendecke beinahe ganz wegfraßen, und den Kranken in die bedauernswürdigste Lage versetzten. Er genas, nachdem man bloß den Gebrauch des Quecksilbers unterlassen, und ihm dagegen eine nahrhafte Diät und den Gebrauch stärkender Mittel verordnet hatte. — Eine eiternde venerische Leistenblüse wurde nach der gewöhnlichen Methode mit Quecksilber behandelt. Nach Verfluß von zwey Monaten war der Kranke dadurch so sehr geschwächt, und das Geschwür hatte ein so schlimmes Ansehn bekommen, daß man für gut fand, noch einen andern Arzt zu Rathe zu ziehen. Die Wahl fiel auf Herrn Schwedauer. Er verordnete innerlich und äußerlich stärkende Mittel, nahrhafte Diät und den Genuß des Weins. Die Stimmen fielen bey der Berathschlagung gegen ihn aus; man schrieb den schlimmen Zustand des Geschwürs bloß dem bisher gebrauchten unschicklichen Präparate des Quecksilbers zu, und beschloß an seiner Statt nun ein anderes zu geben. Allein das Geschwür verschlimmerte sich je länger je mehr, und nun erhielt Schwedauer endlich die Erlaubniß, acht Tage lang mit den von ihm vorgeschlagenen Mitteln et-
 nen

nen Versuch zu machen. Der Erfolg war so gut, daß sich der Kranke nach Verlauf dieser Zeit schon um ein merkliches besser befand. Er setzte den Gebrauch noch einige Wochen fort, und wurde völlig hergestellt. — Einen andern Fall dieser Art beobachtete Osborn. Ein junger Mann bekam zwey Leistenbeulen, die beide in Eiterung übergiengen. Die eine heilte bald darauf zu; die andre hingegen bekam ein krebhaftes Ansehen, und das Geschwür fraß dergestalt um sich, daß es sich endlich bis an den After erstreckte. Alle Mittel, die man anwandte, waren ohne Nutzen. Er reiste daher nach Edinburg seine Vaterstadt, und verkaufte dafelbst auf Anrathen seiner Freunde, die zeitlich geführte schwächende elende Diät, mit einer nahrhaften und stärkenden. Er führte einen guten Tisch, trank statt des Wassers, das vorher sein einziges Getränk war, nun Wein; und diese Veränderung bekam ihm so wohl, daß er sich nach Verlauf von drey Wochen vollkommen hergestellt sah.

Früh, einige Tassen Kaffee mit viel jungen Rahm versetzt, oder Hafermehl, oder Reiskholade. s. Chokolade.

Vormittags, einige Bissen Brod oder Torte mit Wein oder Katafia befeuchtet; Butterbrod, oder ein halbes Rölfel jungen Rahm und Brod.

Mittags, kräftige Fleischbrühsuppe mit Reis, Hirsfen, Mehlgräupchen, Getreß versetzt und etnigen Eiern abgequilt. Scorconere, Pastinack und Petersilienwurzeln, weiße Rüben, junge grüne Erbsen, dergleichen Bohnen, Artischocken. Oder die Suppen Nr. V. bis X. oder die Kraftsuppen Nr. XIII. XIV. und XVII.; die Eidottersauce Nr. XVIII.; die Rahmsauce Nr. XIX.; das Semmelmuß Nr. XXVI.; das Eidottermuß Nr. XXVII.; das Mandelmuß Nr. XXIX.; oder Gefülltes, Reis, Hirsfenpudding; dergleichen Brey; zartes Rind;

Schöpfen: Kalbfleisch; Tauben, Hühner, Hasen, und andres Wildpret.

Nachmittags: Kaffeepunsch. s. Urack.

Abends, Braten, Forellen, kleine Fische, Krebse, dazu einige Gläser Wein; Butterbrod, weiche Eier, Gefülltes oder Pudding.

Bey Tische trinkt der Kranke einige Gläser Frontignac, Tokayer, Madera, Lanelle; oder gewöhnlichen Wein mit ein wenig Katafia im kleinen Glase gemischt. Außerdem befriediget er seinen Durst mit gutem, nahrhaften und bitterm Biere; mit Wasser, dem aber jederzeit Katafia beigemischt werden muß (etwa 2 Ebeelöffelchen voll auf ein Glas Wasser); mit Mandelmilch, die aber nie für ihn ohne einen Beisatz von bittern Mandeln bereitet werden darf. s. Mandelmilch; mit Rah; Ziegen; Eselmilch, aber immer mit Zimtwasser veretzt (auf ein Pfund Milch 2 Loth Zimtwasser).

Er macht sich täglich dreimal Bewegung in freier Luft, nemlich Vormittags um 9 Uhr; Mittags gleich nach Tische, und Abends um 5 Uhr. Ist es ihm möglich, so begiebt er sich aufs Land, und beschäftiget sich da einzig mit Garten; oder Feldarbeit.

Er muß sich endlich vor Erkältung seines Körpers möglichst in Acht nehmen, und sich immer warm kleiden. Abends gegen 5 Uhr kann er sich in ein warmes Bad begeben. Ist ihm dieses nicht möglich, so nehme er wenigstens dann und wann vor Schlaflegen ein warmes Fußbad, und reibe sich jeden Abend vor Schlafgehen warmes Baumöl in den ganzen Körper ein.

Welches sind die sichersten Mittel, sich vor venerischer Ansteckung sicher zu stellen?

Das beste und sicherste Mittel ist Vermeidung des unehelichen Beischlafs.

Außer:

Außerdem sind noch folgende Vorsichtsregeln zu empfehlen: Man hüte sich, den Abtritt eines fremden Hauses mit den Geschlechtstheilen zu berühren. Ist man genöthiget, einen solchen Abtritt zu besuchen, so belege man den Sitz mit Papier oder einem Tuche, und wasche so bald wie möglich die Geschlechtstheile mit Seifenwasser, dem ein wenig Del beigemischt ist, ab. — Man nehme keine Tabackspfeifen, Gläser, Löffel etc. in den Mund, welche kurz vorher ein Andern in dem Munde hielt. — Man sorge dafür, daß man in Gasthöfen jederzeit ein frischüberzognes Bette bekommt. Wenigstens sehe man auf ein frisches Bettuch (wer es kann, führe auf Reisen immer sein eignes Bettuch bey sich) und kehre die Bettdecke um, damit der Körper von der Außenseite derselben bedeckt wird. — Man küsse Niemand auf die Lippen, und schlafe bey Aemanden in einem Bette, von dessen reinen Sitten man nicht überzeugt ist. — Frauenzimmer, welche sich in der traurigen Lage befinden, die Brüste durch eine fremde Person auslaugen zu lassen, haben noch besonders darauf zu sehen, daß dergleichen Personen nicht etwa venerische Geschwüre im Munde haben. Sie werden deshalb wohl thun, wenn sie den Mund derselben von einem Arzte untersuchen lassen; ferner müssen sie darauf sehen, daß dergleichen Personen immer vor dem Säugen den Mund reinigen und die Zähne mit Tabacksasche putzen. Nach vollendetem Auslaugen müssen die Warzen und die Gegend um dieselben, sogleich mit Seifenwasser abgewaschen werden.

M.

Macaroni. Werden aus Nudelfetge bereitet, im dem dieser so dünn wie ein Messerrücken gewalzert und mit einem Bäckerrädchen in viereckige Stückchen zerschnitten wird.

Verwerflich ist die Methode, sie in Butter zu schmoren, oder mit brauner Butter zu übergießen. Am besten ist es, wenn man sie etwa eine halbe Stunde lang in Wasser oder Fleischbrüh mit hinlänglichem Salz kochen läßt, wobey sie öfters, um das Anbrennen zu verhüten, mit einem hölzernen Löffel ungerührt werden müssen, doch so, daß sie nicht zerrührt werden. Hiernach ficht man sie mit einer Schaumkelle heraus, und legt eine Schicht derselben in eine mit gerösteter Semmelgrume bestreute Schüssel, streut wieder Semmelgrumen darüber, und legt sodann eine neue Schicht ein, die abermals mit Semmelgrumen bestreut wird, und so fort bis alle Macaroni eingelegt sind; zuletzt schüttet man ein Töpfchen voll von der Brühe, worin sie gekocht worden, darüber, nachdem man vorher dieses Töpfchen Brühe mit einem Ey und ein wenig Petersilie versetzt hat; und streut ein wenig Muskatnuß darüber; oder man nimmt statt dieser Brühe, Weinsauce. Auch kann man die Semmelgrumen mit klargeriebenem Parmesankäse vermischen.

Magen. Der Magen ist ein häutiger Sack, der gleich unter dem Zwerchfelle liegt, und von der Leber bedeckt wird. In demselben erhalten die Nahrungsmittel die erste Bearbeitung. Je regelmäßiger seine Wirksamkeit ist, desto besser steht es um die Gesundheit. Man hat ihn deshalb auch, sehr passend, mit einer Spinne verglichen, welche in dem Mittelpunct ihres Gewebes sitzt, und da über alle seine Käden, selbst über die weit entferntesten, gebietet. s. Verdauung.

Magenentzündung. Feststehender Schmerz und brennende Hitze im Magen, welche bey der geringsten äußerlichen Berührung der Magenegend zunehmen, Neigung zum Erbrechen, und wirkliches Brechen, sobald

bald der Kranke etwas genießt, sind in Verbindung mit den gewöhnlichen Zeichen des Entzündungsfiebers, die charakteristischen Zufälle der Magenentzündung.

Ursache derselben sind bald verschluckte Bisse, oder scharfe schneidende Körper, bald heftige Brech- und Purgermittel, Stöße auf die Magengegend, Verwundungen des Magens durch Stiche ic.

Diät. Früh wird eine Tasse junger Rahm Thees lößelweiß genossen.

Vormittags: abermals ein bis zwey Tassen junger Rahm.

Mittags: einige weiche Eier, das Semmelmuß Nr. XXVI., das Mandelmuß Nr. XXIX;

Nachmittags: Mandelmilch oder wie Vormittags junger Rahm; oder Zitronencreme Nr. XXXVIII.; oder Erdbeerengelee Nr. XXXIV.; Himbeerengelee, Kirschgelee, Zitronengelee.

Abends: weiche Eier, Gefülltes, oder die Mittags empfohlenen Waage.

Zum Getränk ist vorzüglich Buttermilch und Mandelmilch, oder Wasser mit Eidotter abgequilt und mit ein wenig Zitronensaft und Zucker versetzt, zu empfehlen. Alle Speisen und Getränke müssen in ganz kleinen Portionen genossen werden.

Der Kranke muß ganz still und ruhig, wie möglich liegen

Magenkrampf. (cardialgia) Die Empfindung eines zusammenschnürenden Schmerzes in der Gegend des Magens, besonders Nachmittags um 3 oder 4 Uhr, mit Aufstossen und wirklichem Erbrechen verbunden, zeichnen den Magenkrampf von andern Beschwerden des Unterleibes aus.

Diät. Höchst gefährlich ist alle Ueberladung des Magens; der Genuß der blähenden Gemüse, Erbsen,
Bob;

Bohnen, Linsen, Kraut, Kobl, Koblreuben: c. des Obstes, Salates, der sauern Weine und Biere, des sauern Brodes, des Honigs, Konfekts, des Speckes, der alten Butter, der Milch, des Käses, des Gedämpften, der Klöße, der Obst: oder nassen Kuchen.

Früh: einige Tassen Kaffee.

Vormittags: ein wenig frische Butter auf Brod; oder ein wenig Brod mit Katafia, Bischoff, Frontigniac, Tokayer, Wadera, Kanariensekt, Lunelle, befeuchtet.

Mittags: kräftige Fleischsuppe mit Reis, Gries, Kartoffeln, Kraftmehl, und einem Ey abgequirlt. Mehl: und andere Gräupchen. Oder die Suppen Nr. I bis IV; Nr. V. VI. IX. XII. bis XVII.; die Eidotter sauce Nr. XVIII.; die Weinsauce Nr. XX.; oder Gefülltes, Reis: und Hirsenpudding; Braten, (doch ohne die Bratensauce zu berühren) Haasen und andres Wildpret; Tauben, Hühner: c. Zartes und mageres Rind: Schöpfen: Schweinefleisch. Kalbfleisch muß gemieden werden, besonders das gekochte, zumal wenn es noch sehr jung (nicht 14 Tage alt ist). Zum Nachtisch einige Schnittchen Cervelatwurst, und einige Bissen Brod mit Wein wie Vormittags befeuchtet.

Nachmittags: einige Tassen Kaffeepunsch s. Urack.

Abends: Butterbrod und Cervelatwurst, mürber Schinken, Braten, weiche Eier, Gefülltes, Pudding; ein Stückchen Hering und dabey einige Kartoffeln.

Das beste Getränk bey Neigung zum Magenkrampf ist Wasser mit Katafia versetzt, (2 Theelöffelchen Katafia auf ein Glas). Nichts ist schädlicher als saures oder junges Bier; ein gutes bitteres, stärkendes Bier kann jedoch mäßig getrunken werden. Besonders hat man sich vor dem Trinken bey der Mahlzeit in Acht zu nehmen;

nehmen. Am zuträglichsten ist es, wenn man nicht eher, als Abends nach Tische trinkt. *f.* Hypochondrie.

Eins der nothwendigsten Stücke zur Kur des Magenkrampfes, ist Sorge für gute Verdauung und leichten Uebergang der Nahrungsmasse aus dem Magen in das dünne Gedärme. Hierzu ist aber fleißige Bewegung eins der nothwendigsten Erfordernisse. Man mehre deshalb, so viel möglich das Sitzen, und hüte sich, gleich nach Tische zu schlafen. Gleich nach dem zweiten Frühstück um 9 Uhr mache man sich Bewegung, wo möglich im Freyen; eben so gleich nach dem Mittagstisch, wo auch das Billardspiel besonders zu empfehlen ist; eben so Nachmittags um 4 oder 5 Uhr. *f.* Hypochondrie. Man suche sich dabey in andauernder Zufriedenheit und Geistesheiterkeit zu erhalten, und beobachtet deshalb alle unter dem Worte Hypochondrie und in der Seelendiätetik angegebene Regeln.

Die Füße müssen warm gehalten, der ganze Körper täglich einmal frottirt, und früh oder Abends warmes Baumöl in die Magenegend eingerieben werden. Außerdem wird der Unterleib mit einer Flanellebinde umgürtet.

Bey dem Anfall selbst legt man einen warmgemachten Serpentinstei, oder statt dessen eine Stürze oder warme Tücher auf die Magenegend, und hält sich ganz ruhig, wobey man den Körper zusammenkrümmen kann. Man nimmet ein warmes Fußbad, und hierauf ein wenig Wassersuppe mit frischer Butter und einem Ey bereitet, oder eine Tasse guten Kaffee, entweder pur oder nur mit ein wenig jungen Rahm versetzt.

Magenhusten. Der sogenannte Magenhusten (*tussis stomachica*) verräth sich durch eine ligelnde Empfindung in der Magenegend, verbunden mit Mangel

an Appetit, Magendrücken, Aufblähung und den andern Zeichen schlechter Verdauung.

Nur eine stärkende Diät kann diesen Zufall heben.

Früh einige Tassen Kaffee, wozu eine Pfeife Taback geraucht werden kann.

Vormittags: ein wenig Brod mit Kataria oder gutem Wein befeuchtet.

Mittags: kräftige Fleischbrühsuppe mit Kerbel, Petersilie, Scorzonere versetzt; ferner Frikassee, Wein- und Sardellensauce Nr. XVIII.; bis XXVI.; dazu ein gut Stück Fleisch, Braten.

Nachmittags: einige Tassen Kaffeepunsch.

Abends: Schinken, Pöckelfleisch, Hering, Servelatwurst, Sardellensalat, Kaviar.

Zum Getränk Wasser mit Kataria oder Wein versetzt, oder ein gutes, bitteres Bier, wie das Köstritzer.

Alle blähende, fette, schleimige Speisen, Speck, alte Butter, Klöße, Brey, Bratensauce, braune Butter, schlechtes Baumöl, müssen gemieden werden.

Die Magengegend wird täglich früh und Abends frottirt, und mit einer Flanelbinde umgürtet.

Man macht sich fleißige Bewegung, besonders nach Tische, und überschreitet bey dem Genuß der Speisen nie die Grenzen der Mäßigkeit.

Magenwurst. s. wurst.

Magensäure. s. Hypochondrie.

Matraze. s. Bette.

Mais. Der Mais, das türkische Korn, der türkische Weizen (Zea) enthält ein stark nährendes Mehl. Das daraus gebackene Brod verlangt jedoch starke Verdauungskraft, besitzt auch nicht den angenehmen Geschmack des Kornbrodes, ob es gleich sehr schön aussieht, und nicht schlüfig wird. Es soll ungemein sättigend

gend seyn. Wohlschmeckender und leichter wird das Maisbrod, wenn es mit zwey, oder wenigstens mit einem Theile Roggen; oder Weizenmehl vermischt wird.

Brey aus Maismehl bereitet, soll sehr gut schmecken, und leichter zu verdauen seyn, als Maisbrod. Man rühmt ihn vorzüglich für Kinder, denen er ein festes Fleisch verschaffe.

Im Bannate und in Siebenbürgen benutzet man das Maismehl hauptsächlich zu Klößen.

Grüge aus Mais sieht beinabe wie Hirsen aus, und schmeckt auch fast so; sie muß aber lange kochen, wenn sie gehörig weich werden soll.

Eine sehr wohlschmeckende Speise sollen die frischen Maiskörner geben, wenn sie folgendermaßen zubereitet werden: Man bricht die Kolben, wenn die Körner noch weich, oder in der Milch sind, ab, und läßt sie auf einem Rost bey öfterm Umwenden braun braten, worauf sie in einer mit Lösspapier und einer Serviette bedeckten Schüssel aufgetragen werden. — Auch läßt man die Kolben vorher in kochendem Wasser ein wenig aufwallen, wieder abtrocknen, und brät sie nun erst auf dem Roste. Die beste und schmackhafteste Zubereitung der jungen Maiskolben soll folgende seyn: Wenn die Kolben ungefähr eines kleinen Fingers lang und dick sind, bricht man sie aus, wässert sie in Salzwasser ein, damit sie hierdurch einigermaßen ihre Süßigkeit verlieren, trocknet sie ab, und macht sie sodann mit Eßig, Dill, Lorbeerblättern und Pfeffer, gerade so wie Eßiggurken, ein. Man darf aber keine Gewürznelken dazu nehmen, weil sie sonst eine ekelhafte Farbe bekommen. s. Sallat.

Majoran. Der Majoran (*Origanum Majorana*) ist ein starkreizendes, angenehmes Gewürzkräut, das sehr zweckmäßig Würsten und Brühen beigelegt wird, weil

weil es die Thätigkeit des Magens, und somit die Verdauung befördert.

Makrele. Die Makrele (*Scomber scomber*) ist ein vorzüglich wohlgeschmeckender Raubfisch, besonders wenn er frisch ist. Eingesalzen und gedörrt ist er theils nicht so wohlgeschmeckend, theils auch schwerer zu verdauen.

Makrone. s. Konfekt.

Madera. Einer der köstlichsten Weine, den die kanarischen Inseln liefern; überaus wohlthätig für die Verdauung.

Malaga. Ein sehr wohlthätiger, bläuer, geistiger Wein, von ein wenig bitterlichem Nachgeschmack.

Malthawein. Ein süßer, geistreicher Wein.

Malvasier. Der Malvasierwein wird nach dem Ungarischen für den besten erklärt. Er schmeckt überaus angenehm, und besitzt die Farbe des Ambra. Für schwächliche Verdauungsorgane ist er sehr zuträglich.

Malztrank. Der einfache Malztrank wird auf folgende Weise am besten bereitet: Man nimmt drey bis vier Löffel klargestoßenes Lustmalz, und schüttet ein Maaß kochendes Wasser darüber; läßt es einige Stunden stehen, und feihet das sodann durch.

Dieser Trank hat eine blasse Farbe, und schmeckt angenehm süßlich; wird aber nach sechs und dreißig Stunden scharf und säuerlich. — Bey Neigung zu Säure, und überhaupt bey schwacher Verdauung, muß er gemieden werden, zumal da er leicht Purgiren erregt.

Besser ist folgender zusammengesetzter Malztrank: Man nimmt drey bis vier Löffel klar gestoßenes oder gemahlenes Lustmalz und kocht es mit einem Maaß Wasser, worauf noch eine geröstete Brodrinde, ein Stückchen Pomeranzenschale und einige Löffel Malaga oder
Fron;

Frontignat zugesügt werden. Statt der Pomeranzenschale und des Weins kann man aber auch vier bis sechs Theelöffelchen Kirchratafia beimischen.

Mammi. (*Mammea americana* L.) Eine ründliche, bräunliche Frucht mit festem und dunkelgrünen Fleische, und einigen herben Kernen. Sie soll so nährend seyn, daß die Mosquiten in Amerika sie eben so als Nahrungsmittel auf ihren Reisen anwenden, als die Pifangfrucht, und daß die Schweine außerordentlich fett auf der Mast werden, wenn eben diese Frucht reif ist. Der Geschmack derselben ist so angenehm und gewürzhaft, daß Sloane sie zu den leckersten Desertsfrüchten in Jamaica rechnet. Ihre Güte ist jedoch sehr verschieden. Sermin erzählt, daß man in Surinam Marmelade und Sorten davon macht, die an Wohlgeschmack alle dergleichen Zubereitungen aus den besten europäischen Früchten übertreffen. Auf Martinique wird nach Jacquins Bericht, ein überaus wohlschmeckender Brey aus dieser Frucht bereitet, indem man Syrup hinzusügt. Aus den Blumen derselben macht man daselbst auch durch Destillation mit Branntwein einen Liqueur unter dem Nahmen eau Creole, der ein ganz vortrefliches geistiges Getränk seyn soll. Auch soll die Mammi sehr angenehm riechen.

Man muß indessen diese Frucht mit Behutsamkeit essen, besonders das unter der festen Schaafe sitzende Häutchen, welches mit dem Fleische sehr genau zusammenhängt, wohl davon trennen, und das Fleisch nicht zu nahe an den Kernen wegessen, weil es daselbst eine sehr herbe und harzige Materie enthält, die an den Zähnen fest klebt, und oft zwey bis drey Tage unaufgelöst sitzen bleibt. Ueberhaupt empfiehlt man diese Frucht in Scheiben zu zerschneiden und in gezuckerten Wein zu legen, ehe man sie gentedet.

Mandel. (*Amygdalus communis*). Die süßen Mandeln sind wegen ihres vielen Delgehaltes sehr schwer zu verdauen; das Del wird leicht ranzig im Magen, oder ist es schon in den Kernen, wenn diese lange gelegen haben, oder von Würmern zerfressen sind.

Die mit Zucker gebrannten Mandeln erregen leicht Sodbrennen. Schwächliche Magen müssen sie ganz meiden. Am nachtheilichsten aber sind die in Schmalz oder Del gebackenen.

Die bittern Mandeln hingegen sind ein überaus wirksames Mittel zur Verbeßrung schlechter Verdauung; sie stärken vermöge ihres bittern Stoffes den Magen vortreflich, wenn man gleich nach dem Essen etwa sechs Stück mit ein wenig Salz und Brod genießt. Man darf sie aber nicht schälen, weil das braune Häutchen eben auch den wohlthätigen Bitterstoff enthält; auch müssen sie im Munde gut zerkauet werden, damit sie sich mit Hülfe des Speichels zu einer Mandelmilch auflösen. Das Del der bittern Mandeln wird auch weit weniger ranzig, als das der süßen.

Mandelbrey. s. Krankenspeisen Nr. XXIX.; S. 347. 1. Band. Eine überaus wohlschmeckende und bey allen Entkräftungen, vorzüglich aber bey Durchfällen und Ruhr höchst wohlthätige Speise. Nur müssen frische Mandeln, die weder ranzig noch von Würmern zerfressen sind, dazu genommen werden.

Mandelbrod. Ein sehr angenehmes, und bey mäßigem Genuß eben nicht schädliches Backwerk.

Mandelmilch. Muß bey Fehlern der Verdauung, hauptsächlich aber bey Neigung zur Säure, gemieden, oder wenigstens nie ohne einen Zusatz von bittern Mandeln genossen werden. s. Orsade.

Man:

Mandeltorte. Da die Mandeln bey diesem Backwerk zerrieben und mit Eidottern und Gewürz versetzt werden: so kann es bey mäßigem Genuß eben nicht schädlich seyn, zumal wenn es mit Wein genossen wird.

Manga. Die Manga (*Mangifera indica* L.) wird wegen ihrer außerordentlichen Annehmlichkeit sehr hoch geschätzt. Die Benianen in Indostan ziehen sie allen übrigen Obstarten vor, besonders deshalb, weil sie dieselbe für ein Vorbauungsmittel gegen viele Krankheiten halten.

Mangold. (*Beta vulgaris*) Die Blätter des Mangolds liefern einen sehr angenehmen Kohl. s. Gemüse.

Mangostan. Thunberg erklärt die Mangostan (*Sarcinia Mangostan* L.) für die leckerste und gesündeste Frucht in ganz Ostindien; einige ziehen sie sogar der Ananas vor.

Maräne. Die große Maräne (*Salmo maraena*) hat ein weißes, mürbes, sehr wohlschmeckendes Fleisch, das im Frühling am besten seyn soll. Es wird eben so zubereitet, wie der Lachs. In der Mark und in Schlessien wird dieser Fisch allen andern vorgezogen.

Die kleine Maräne (*Salmo maraenula*) wird ebenfals sehr geschätzt, vorzüglich die Ruppiner; sie wird häufig eingesalzen und mariniert; auch macht man sehr schmackhafte Bücklinge aus derselben.

Marccemin. Ein dunkler, blutrother Wein aus der Gegend von Vincenza und Padua. Friedrich Hoffmann rühmt ihn besonders in Gicht und Podagra. Er soll sich aber nicht viel über ein Jahr halten.

Marcipan. s. Zucker.

Mark. Das Knochenmark (*medulla*) erfordert, wenn es nicht schaden soll, starke Verdauungskräfte, und den Beisatz des Salzes und Pfeffers oder Ingwers.

Markbrunner. Wird von vielen für die feinste Sorte unter den Rheinweinen erklärt.

Mariniren. Ist eine sehr zweckmäßige und der Gesundheit zuträgliche Methode, Fische länger aufzubehalten und wohlschmeckender zu machen. Selbst schwächliche Magen können marinirte Fische wohl vertragen, da der Weinestig vermöge des Beisages der Gewürze, Lorchbeerblätter etc. gleichsam die Eigenschaften des besten Masgenweins erhalten hat.

Marmelade. Ein Zuckersaft, aus Zucker, Beeren oder Baumfrüchten, denen oft noch Gewürz beigemischt wird. Angenehm und erquickend.

Marone. Die Maronen oder Kastanien enthalten sehr viel Nahrungstoff und besitzen zugleich, vermöge des zusammenziehenden Stoffes, der mit denselben verbunden ist, stärkende Kräfte. Sie müssen aber im Munde ganz zerkaut und mit Hülfe des Speichels gleichsam in eine Milch verwandelt werden, wenn sie wohl bekommen sollen.

Masern. (morbilli) Katarrhalbeschwerden, heftiger Husten, Schmerz und Thränen der Augen, besonders des linken, Geschwulst der linken Wange, große Hinfälligkeit und Mangel an Appetit, sind die gewöhnlichen Vorboten der Masern; zu denselben gesellt sich endlich ein heftiges Fieber, welches wohl drey bis vier Tage anhält, worauf alsdenn die Wasserflecken erscheinen. Diese Flecken ähneln kleinen Blöbflüchen, sind ganz flach und wenig oder nicht über die Haut erhaben. Nach dem Ausbruch derselben dauert der Husten fort, und wird oft keuchend; die Augenbeschwerden nehmen noch mehr zu. Die Flecken stehen sechs bis neun Tage, worauf sie alsdann allmählich sich abschuppen.

Diät.

Diät. Ist das Fieber heftig, so muß es völlig so wie das heftige Blatterfieber behandelt werden. s. Blattern. Ist es zu schwach, welches mehrentheils bey verschleimten, blaffen Kindern der Fall ist, welche oft acht bis vierzehn Tage herumtränkelein, etnige Fieberbewegungen bekommen, die jedoch bald wieder nachlassen; worauf die Kinder wieder herumgehen, und nach einem oder zwey Tagen neue Fieberanfalle bekommen; so muß es wie das zu schwache Blatterfieber behandelt werden. s. pag. 75. erster Theil. In diesem Falle sah ich häufig einige Löffel Wein mit dem besten Erfolge geben.

Dauert nach der Abschuppung der heftige Husten fort, so wird er wie der Reuchhusten behandelt.

Geht das Fieber in ein auszehrendes über, entsteht entkräftender Durchfall, röchelndes Othemholen: so muß man mit den auserlesensten Nahrungs- und Stärkungsmitteln zu Hülfe kommen. s. Lungenucht.

Maulbeere. Die schwarzen Maulbeere werden den weißen vorgezogen, welche letztere einen eckelhaft süßlichen Geschmack besigen. Die schwarzen sind eine angenehme säuerliche Frucht, welche bey Entzündungsfiebern ein zweckmäßiges und erquickendes Kühlmittel gewähren. Nur müssen sie völlig reif seyn. Auch der mit Zucker gekochte Saft ist ein wohlthätiges Erquickungsmittel bey Fieberhitze.

Medock. Ein etwas herber Wein, und deshalb nur schlaffen, verschleimten Körpern zuträglich.

Meerrettig. Eine stark reizende, wenig nährendes Wurzel. Zuträglich bey bleichsüchtigem, verschleimten Körper.

Meerschweinchen. (*Mus porcellus* L.) Das Fleisch des Meerschweinchens ist nur dann schmackhaft, wenn

das Thierchen in der Freiheit lebt; es soll wie Spanferkel schmecken, und wird häufig in Brasilien gegessen. Ekelhaft schmeckt es, wenn die Weerschweinchen im Zim-mer eingesperrt aufgefüttert worden sind.

Mehlbeere. Die Mehlbeere, Preuselbeere, rothe Heidelbeere (*Vaccinium vitis idaea* L.) sind eine die Verdauung stärkende Frucht, werden aber wegen ihrer Bitterkeit von den wenigsten Personen roh genossen.

Am häufigsten genießt man sie, wenn sie mit Hülfe des Feuers in eine Art Miuß verwandelt worden sind. Man setzt sie nemlich in einer Pfanne über Feuer, bringe sie ins Kochen, und rührt sie so lange um, bis sie Saft von sich geben, worauf sie in steinernen Tüchsen aufbewahrt werden. Manche essen sie lieber, wenn bloß die zu reifen und unreifen Beere geschmort, und die Brühe über die schönste reife Beere gegossen wird, wo sie sich Jahre lang halten.

Da diese wohlbätige Frucht erst um Michaelis reif wird, so sollte man sie auch nicht eher abpflücken. Häufig aber werden sie aus Gewinnsucht schon zu Ende des Augusts oder Anfang Septembers gesammelt, wenn sie kaum angefangen haben, etwas roth zu werden. Man läßt diese unzeitigen Beere nachreifen, indem man sie entweder etnige Tage aufeinander liegen läßt, so daß sie sich erhitzen, oder indem man sie in Tücher geschlagen in das Bettstroh legt. Dergleichen Beere besitzen aber nie die Zuträglichkeit der völlig reifen.

Mehlbrey. s. Brey.

Mehlstecke. s. Macaroni.

Mehlklöße. s. Klöße.

Weinberg. Ein salziges Stablwasser der Grafschaft Lippe-Deimold. Diät. s. Driburg.

Meise. (Parus) Ein wohl-schmeckender, gesunder Vogel.

Me l a n:

Melancholie. Die Melancholie verräth sich durch anhaltende Angst und Traurigkeit, Mißtrauen gegen die Menschheit, unüberstehliche Furcht für fremde Gesellschaft, verbunden mit unrichtiger Beurtheilung eines oder mehrerer Gegenstände.

Große Schwächung der Thätigkeit des Gehirns durch unangenehme Leidenschaften, schwärmerische düstre Ideen, ist die gewöhnliche Ursache derselben.

Die Diät muß angenehm reizend eingerichtet werden.

Man verfährt ganz so wie bey der Hypochondrie.

Mäßigkeit im Essen, fleißige Bewegung und Aufbelterung des Gemüths sind Hauptsache bey der Kur. Man muß durch die angenehmsten Zerstreungen die Aufmerksamkeit des Kranken von seinen Grillen zu entfernen suchen. Dabey ist aber die größte Behutsamkeit und genaue Kenntniß des Ursprungs der düstern Ideen nothwendig. Die deshalb zu befolgenden Regeln findet man in der Seelendiätetik.

Melde. (*Atriplex hortensis*) Ein wenig nährendes und wenig reizendes Gemüse. Schlasse Magen, denen es an Reiz fehlt, müssen sie meiden, oder sie wenigstens nie ohne Beifug eines Gewürzes, besonders des Ingwers und Pfeffer, genießen.

Melone. Die Melone (*cucumis Melo L.*) erfordert, gleich den Gurken, kraftvolle Verdauungsorgane, und viel innerliche Wärme, wenn sie ohne Nachtheil genossen werden soll, weil sie sehr stark kühlt, deshalb den Grad des Reizes, der zu einer guten Verdauung nothwendig ist, zu sehr herabstimmt, und dadurch Veranlassung zu Blähungen, Kolik, Magenkrampf, Durchfall, Wechselfieber ic. geben kann. Zur Verhütung dieser üblen Folgen pflegen die Franzosen, sehr zweckmäßig, Reizig nach den Melonen zu essen; zu ähnlichem Zwecke

würzt man sie mit Salz und Pfeffer und trinkt dabey guten Weith. Ueberhaupt paßt der Genuß der Melone nur für die heißesten Himmelsstriche, wo der Körper übersüßig mit Wärmestoff erfällt wird; in unserm Klima nur für Menschen, die durch hitzige Getränke, Gewürze, zu viel Reiz in ihrem Körper erregt haben, oder wo durch Krankheiten ein ähnlicher Zustand entstanden ist.

Die Arbusen oder Wassermelonen fühlen noch stärker als die andern, und erfordern um so mehr Vorsicht beim Genuße.

Meth. Der einfache Meth (hydromel) wird aus Wasser und Honig bereitet, und zwar nimmt man gewöhnlich zu einem Theile Honig, acht Theile feisches, weiches Brunnenwasser; beides wird in einem Kessel bey gelindem, aber hell brennendem Feuer (das ja nicht rauchen darf, weil sonst der Meth nach dem Rauche schmecken würde) so lange gekocht, bis es Blasen wirft, worauf es wohl abgeschäumt werden muß. Soll sich der Meth lange halten, so muß man ihn so lange kochen lassen, bis er klebricht wird. Nun läßt man ihn stehen, bis er etwa die Hälfte seiner Hitze verloren hat, und füllt ihn alsdenn in ein eichenes Fäßchen, so daß ein zwey Finger breiter leerer Raum bleibt, damit die Gährung gebörig vor sich gehen kann. Hat der Meth ausgegohren; so läßt man das Fäßchen noch drey Monate wohl verstopft liegen, damit er durch die Länge der Zeit den Geschmack des Honigs völlig verliere. Wenn dieß zu lange dauert, kann sich damit helfen, daß er das verspündete Fäßchen eine Zeit lang in die Erde gräbt: denn von diesem Eingraben soll der Meth eben so gut den Honiggeschmack los werden, als durch das lange Liegen im Keller.

Dieser

Dieser einfache Metz wird aber nur von den robustesten Personen gut vertragen, bey schwacher Verdauung erregt er Kolik, Säure, Blähungen und andere Verdauungsbeschwerden.

Man hat daher darauf gedacht, durch Beimischung einiger Gewürze dem Metze mehr Stärkungskraft zu verschaffen. Von diesen Gewürzmetzen werden folgende Formeln vorzüglich gerühmt.

a) Man kocht ein Pfund reinen, weißen Honig mit sechs Pfund weichem Wasser, und schäumt es so lange ab, bis das Wasser wieder so dick, wie Honig ist. Nun schüttet man aufs neue sechs Pfund Wasser zu, und kocht es abermals unter beständigem Abschäumen, doch nicht so lange, wie das erstemal, sondern nur bis das Wasser etwa ein Ey kaum noch trägt, nun preßt man das Wasser durch ein Tuch, damit es hell werde. Hat dieses Wasser etwa die Hälfte seiner Hitze verloren: so wird es in ein eichenes Fäßchen gefüllt, und ein wenig Bier: oder Weinhefen hinzugehan. Geht die Gährung nach Wunsch vor sich; so wird noch ein wenig Franzbranntwein, Rum oder Urak zugegossen, wodurch die Hefen abgeschleden, der Metz hell und geistreicher und vor der Eßigsäure bewahrt wird. Ueberdies hängt man gleich während der Gährung ein Säckchen mit einem Loth Zimmt oder Gewürznelken, und einem Loth Pfeffer oder Ingwer gröblich zerstoßen, in das Fäßchen.

b) Man nimmt 20 Pfund guten Honig, 120 Pfund Fluß: oder Brunnenwasser, läßt es kochen und abschäumen, so lange bis etwa noch 80 Pfund übrig sind. Nachmals, wenn es halb verkühlt ist, gießt man es in ein eichenes Fäßchen, und bringt es mit zwölf Loth Saureteig oder Bierhefen, in Gährung; zugleich hängt man ein leinenes Säckchen, in welchem

Zimmt, Parablestörner, Pfeffer, Ingwer, Nelken, von jedem ein halbes Loth, gröblich zerstoßen, und eine Hand voll Hollunderblüthen eingehunden sind, in das Fäßchen, und läßt es mit gähren. Dieser Meth muß wenigstens sechs Wochen liegen, ehe er den Honiggeschmack verliert.

c) Himbeer-meth. Man thut reife Himbeere in ein eichenes Faß, gießt reines Wasser darüber, und läßt es einen oder zwey Tage stehen, bis sich der Geschmack und die Farbe der Himbeere ganz ins Wasser gezogen hat. Hierauf wird das Wasser von den Beeren abgeseiht und reiner Honig hineingerührt nach dem unter a) angegebenen Verhältnisse. Endlich wirft man ein Stückchen geröstete und nach dem Rösten mit guter Hefen bestrichene Semmel hinein, die jedoch wieder herausgenommen werden muß, sobald der Meth zu gähren anfängt, weil er sonst nach der Hefen schmeckt. Man läßt ihn vier oder fünf Tage gähren. Während der Gährung wird ein Säckchen mit gröblich gestoßenen Nelken, Kardamomen und Zimmt hineingehängt. Steht dieser Meth an einem warmen Orte, so wird er wohl in acht Tagen nicht aufhören zu gähren; weshalb man das Faß nach 4 oder 5 Tagen, wenn es gleich noch gähren sollte, ins Kühle bringen, und von der Hefen abziehen muß.

Auf gleiche Weise kann man auch Brombeere oder Kirschmeth bereiten.

d) Malvastermeth. Sechs Kannen des besten Honigs werden in zwölf Kannen reines Wasser gerührt. Hierauf mischt man mit einem Stäbchen, wie hoch diese Mischung bis zu achtzehn Kannen steht. Alsdann gießt man mehr Wasser darauf, und läßt es sieden, so daß sich der Schaum des Honigs in die Höhe hebe, welcher aber nicht abgenommen, sondern dick
und

und zähe werden soll. So oft das Wasser bis auf 18 Kannen oder bis auf das genommene Maas ein gekocht ist, wird frisches nachgegossen, und so wenigstens drey Stunden lang fortgefahren, doch darf das Feuer nicht stark, sondern nur ganz gelind seyn, damit der Meth immer nur in mäßigem Kochen erhalten wird. So läßt man ihn kochen, bis endlich eine Kanne oder etwas mehr Flüssigkeit über dem angegebenen Maasse bleibt, welches zum Ersatz dessen gerechnet wird, was in der Klärung abgeht. Nun nimmt man den groben Schaum ab, und läßt das Wasser kalt werden, rührt acht Eiweiß hinein, und setzt es nochmals zum Sieden so lange aufs Feuer, bis sich die übrige Unreinigkeit des Honigs samt dem Eiweiß abgesondert und in die Höhe begeben hat; als denn gießt man es kochend heiß in einen spitzen wollenen Sack, und läßt es durchselben. Dieser Trank wird sodann auf ein oder zwey Fäßchen von Eichenholz gefüllt, und folgendes Ferment hinzugehan. Weißer Ingwer, Zimmt, Galgant, von jedem ein halbes Loth, Nelken und Paradieskörner, von jedem ein Quent; alle diese Gewürze werden gröblich zerstoßen, und mit so viel Franzbraunwein, Rum oder Arack übergossen, daß sie ganz damit bedeckt sind; so bleiben die Gewürze einen Tag stehen, worauf sie ausgedrückt werden; in der ausgedrückten Feuchtigkeit werden sodann zwey oder drey Gran Bisam aufgelöst und dazu noch ein kleiner Löffel Bleibeten gemischt; dieses Gemisch wird nun in den Meth gefüllt. Das Fäßchen muß an einem warmen Orte nur ganz sanft und langsam gähren.

Diese letzte Bereitungsart dürfte wohl unter allen die vorzüglichste und zuträglichste seyn.

Milch.

Milch. Die Milch besteht aus einem Gemisch von Fett, Käse, Milch, Zucker und Wasser. Sie ist für Körper, deren Erregbarkeit sehr stark ist, wie es bey gesunden Kindern und den meisten robusten Personen weiblichen Geschlechts, selbst in den höhern Jahren der Fall ist, ein sehr vortreffliches Nahrungsmittel. Nachtheilig hingegen ist sie für alle, deren Verdauungskräfte schwächlich oder an starkreizende Speisen und Getränke gewöhnt sind, weil sie für diese zu wenig Reizkraft besitzet. So führt Tissot in seinem Buche sur l'influence des passions, einige Beispiele von Personen an, die, als sie bloß Milch, statt aller Nahrung genossen, ihre Munterkeit dergestalt verloren, daß sie nichts mehr belüßigte, und daß ein Nichts sie weinen machte. Cullen versichert, daß er sich durch viele Fälle überzeugt habe, daß scrophulöse Kinder (und die Scrophelkrankheit hat ihren Grund bloß in zu schwacher Thätigkeit der Nerven, und zwar besonders in den Nerven der Drüsen) durch reichlichen Genuß der Milch sehr verschlimmert wurden.

In einem schwächlichen Magen, zumal wenn derselbe viel Säure enthält, wird die Milch leicht sauer, und erregt dann ein Heer von Verdauungsbeschwerden, Kopfschmerz, Sodbrennen, Magenkrampfe. Dieß hab' ich unter andern an meinem eignen Körper vielfältig beobachtet. Ja, ich kenne beinahe kein Nahrungsmittel, das nachtheiliger für Hypochondrischen und Kandidaten der Gicht und des Podagra's wäre, als dieses; besonders dann, wenn sie bey dem Genuße desselben nicht in beständiger Bewegung sind, sondern viel sitzen oder liegen.

Weniger nachtheilig soll die Milch bey geschwächter oder an starke Reize gewöhnter Verdauung seyn, wenn sie entweder zur Hälfte mit starker, kräftiger Fleischbrüh,

oder

oder mit ein wenig Rum, Arak oder Zimmtwasser vermischet wird.

Saure, von selbst geläbte Milch (Schluppermilch) ist für Personen, die, vermöge ihrer starken Verdauungskräfte, Säuern vertragen können, ein sehr wohlthätiges, erfrischendes Nahrungsmittel in heißen Sommerzeiten, vorzüglich wenn man den Rahm dabey läßt.

Milchbrey. s. Brey.

Milchbrod. s. Kuchen.

Milchrahm. Junger Milchrahm ist das mildeste und leichtverdaulichste thierische Fett.

Milowein. Ein griechischer Wein, der viel Aehnlichkeit mit dem Malaga hat.

Milz. Enthält, wie die Lunge, wenig Nahrungsstoff. Das starke Fasergewebe darf nicht mit genossen werden, weil es den Magen sehr belästigen würde.

Mineralwasser. Die zeitliche Methode, die Mineralwasser zu trinken, ist darauf berechnet, gleich nach dem frühen Morgen eine gute Portion Wasser in den Magen zu bringen, weil da der Magen noch leer und rein sey, und das Wasser auf diese Weise ganz lauter und unvermischet mit gefährlichem Unrath in die Saugadern und von da in die ganze Oekonomie des Körpers übergeben könne. Wenn man aber erwägt, daß die wenigsten Menschen gewohnt sind, des Morgens kaltes Wasser zu trinken; wenn man erwägt, daß durch den Genuß des Wassers dem Körper plötzlich eine Menge Wärme entzogen wird; wenn man erwägt, daß durch die ungewohnte Ueberfüllung nothwendig Drücken, Spannen und Aufreibung des Unterleibes entstehen muß, und daß die Mineralwasser überhaupt bloß durch den Eindruck, den sie

sie auf die Nerven machen, nicht aber durch das vermeintliche Auswaschen der Kanäle des Körpers, ihre Wirkung äußern: so muß man diese Methode allerdings bedenklich finden. — Hierzu kommt noch die Stimme der Erfahrung, welche versichert, daß schwächliche Personen durch das Wassertrinken am Morgen statt des erwünschten Wohlbehagens, die beschwerlichsten Zufälle, z. B. Schauer, Kolik, Magenkrampf, Leibschmerz, Kopfweh, Uebelfeyn, Erbrechen ic. empfanden.

Weit räthlicher möcht' es daher wohl seyn, wenn man dem Herkommen, die mineralischen Wasser bloß früh in starken Portionen zu trinken, ganz entsagte, und lieber den Nachmittag und Abend zu ihrem Genuß bestimmte, so daß sie nemlich ganz an die Stelle des sonst gewöhnlichen Nachmittags- und Abendgetränkes gesetzt würden, und (einige Gläser Wein ausgenommen) einzig und allein zum Behufel des Nahrungstoffes dienten.

Mispel. Die deutsche Mispel (*Mespilus germanica* L.) wird sehr spät im Herbst reif, muß aber auch denn noch so lange auf Stroh gelegt werden, bis sie weich oder teigig ist. Sie hat alsdann eine weinichte Gährung erlitten, und schmeckt angenehm säuerlich.

Die sogenannten welschen Mispeln (*Crataegus Azarolus* L.), welche im mittägigen Europa sehr häufig wächst, wird theils roh, theils mit Zucker eingemacht gegessen; auch macht man ein Compot daraus. s. Obst.

Miteffer. So nennt man kleine Knötchen der Haut, welche von einer Ansammlung einer talgigten Masse in den Hautdrüsen herrühren.

Kleifiges Waschen mit Milch und Grotttren mit Flanell schafft sie hinweg; die Haut muß hierauf mit Brantwein einige Zeit lang gewaschen werden.

Mittags

Mittagschlaf. s. Schlaf.

Mohn. Der Mohnsaame enthält ein angenehmes mildes Del, und trägt vermöge desselben zur Ernährung des Körpers bey. Manche tragen Bedenken den Genuß des Mohnsaamens zu erlauben, weil sie von demselben die Wirkung des Opiums befürchten. Von dem Dele ist jedoch dieß nicht im geringsten zu besorgen. Höchst wahr scheinlich aber ist es, daß die Hülsen nicht ganz frey von Opium sind, da man an dem Delsuchen des Mohnsaamens wirklich den Geruch und Geschmack des Opiums bemerkt. Billig aber läßt sich zweifeln, ob dadurch bey der gewöhnlichen Gebrauchsart zu Kuchen u. d. geringste Nachtheil gestiftet werden möge, indem theils jener Stoff in den Hülsen in zu geringer Menge vorhanden ist, theils auch wohl durch die Hitze beim Backen völlig vernichtet werden mag.

Mohnkuchen. Aus eigener Erfahrung kann ich diesen Kuchen, wenn er gut ausgebacken, und nicht mit Fett, Mandeln und Rosinen überladen ist, als leicht verdaulich rühmen; wenigstens verdient er vor allen Obstkuchen den Vorzug.

Mohrrübe. Ein angenehmes, nahrhaftes, und eben nicht sehr blähendes Gemüse. Die hellgelben, kurzen, dicken Möhren sind weit schmackhafter, als die langen röthlichen Karotten. Vorzüglich schmackhaft wird dieß Gemüse, wenn es nicht, wie gewöhnlich, mit Zwiebeln, sondern mit Petersilie bereitet wird.

Mohrrübensaft. Verdient vorzüglich in allen Krankheiten, die mit Abzehrung des Körpers verbunden sind, benützt zu werden.

Molke. Die Molke (serum lactis) entsteht, wenn die Käse- und Fetttheile von dem Milchwasser geschieden
werd

werden. Sie besteht aus Wasser und Milchzucker, ist folglich wenig nahrhaft, und nicht viel besser wie Wasser.

Nach den verschiedenen Zubereitungsarten werden auch ihre Eigenschaften mannigfaltig verändert.

Süße Molke wird bereitet, wenn man Kuh- oder Ziegenmilch so lange über dem Feuer abdampfen läßt, daß nichts als eine trockne Masse übrig bleibe. Dieses Milchpulver wird sodann nochmals in Wasser aufgelöst, um die auflösblichen salzichten Theile desselben auszugiehen; das Wasser wird hierauf durchgeseiht, und wieder abgedampft, es bleibt eine gelbe Masse oder Extrakt zurück. Dieses Extrakt wird in Wasser aufgelöst, und giebt auf diese Weise Hoffmanns süße Molke. Weniger mühsam ist die Bereitung der süßen Molke mit Kälberlaab. Man nimmt Laab (die geronnene Milch die sich in dem Magen eines saugenden Kalbes befindet); dieser Laab wird, nachdem er von Haaren und andern Beimischungen wohl gesäubert worden ist, auf Löschpapier halb trocken gemacht, dann mit der Hälfte Küchensalz geknetet, und wieder auf Löschpapier ausgebreitet, so lange, bis er ganz trocken geworden ist; hierauf wird er gepulvert, und an einem trockenen Orte verwahrt. Will man nun süße Molke bereiten; so rührt man ein Theelöffelchen von diesem Pulver in ein Pfund wohlabgerahmte Milch, und läßt sie etwa eine Stunde lang in mäßiger Wärme stehen. Oder man läßt einen Kalbsmagen ein paar Stunden in Eßig weichen, bläst ihn auf und trocknet ihn. Will man nun Molke damit bereiten; so weicht man ein etwa fingers langes Stückchen von diesem gesäuerten Kalbsmagen in eine Tasse Wasser ein paar Stunden lang ein, und schüttet es sodann nebst dem Wasser in ein Maaß vom Rahm wohl befreite, ungekochte Milch, und setzt dieselbe in warme Asche oder auf den warmen Ofen, daß sie
nuc

ten, (die Pomoranzenmolke ausgenommen) mehr schaden als nützen.

Moltebeere. Die Moltebeere (*Rubus Chamaemorus* L.) sind in Norwegen eine sehr häufige und beliebte Frucht. Man pflegt sie selbst für den Winter aufzubewahren, und sie kömmt als Desert dort auf die vornehmsten Tische. Es ist aber ein beträchtlicher Unterschied zwischen den reifen, gelben Beeren, und denen, die noch roth, und nicht völlig reif sind. Die ersten sind mürbe, saftig und angenehm säuerlich; die letzten hingegen hart und stark sauer.

Man bereitet aus den reifen Moltebeeren ein angenehmes Muus, das sich in guten Kellern lange hält. Dieses Muus wird jährlich in großen Quantitäten aus Wester, Norland nach Stockholm gebracht. Auf allen vornehmen Tafeln wird es zum Braten mit und ohne Zucker gegessen. (Bergius)

Nonbinpflaume. Die Nonbinpflaume (*Spondias lutea* L.) ist eine gelbliche, pflaumenähnliche Frucht, mit wenigem, aber sehr saftigen und wohlsmeckendem Fleische. Man bereitet aus dieser Frucht eine sehr angenehme und der Gesundheit zuträgliche Gallerte und eine erquickende Limonade. Das junge Laub des Baumes wird zu säuerlichen Brühen, und die jungen Knospen zu Salat benützt.

Eine andre Art der Nonbinpflaume (*Spondias dulcis* Forster.) ist noch schmackhafter und erquickender, als die erste. Sie hat die Größe eines ansehnlichen Apfels, ist aber von eirunder Form. Wenn sie ihre völlige Reife erreicht hat, besitzt sie eine schöne, goldgelbe Farbe, und ist voll eines weinsauern, Ananas: ähnlichen Geschmacks.

Moosbeere. Die Moosbeere (*Vaccinium Oxycoccos* L.) erhält erst ihre völlige Reife in den Monaten November und December, nachdem sie vom Froste gerührt worden ist. Mit Zucker eingemacht sind sie, nach Forsiers Versicherung eine sehr angenehme Speise, und werden auf diese Art in England häufig zum Füllen kleiner Sorten gebraucht. In Rußland bereitet man von Moosbeeren und Honig ein im Sommer ungemein angenehmes und erquickendes Getränk. An einigen Orten nennt man sie Krannichsbeeren. An und für sich, ohne Beisatz von Zucker, sind sie zu sauer.

Morchel. Die Morchel (*phallus esculentus* L.) wird als Gewürz einigen Sauten und Gemüsen, besonders der Kohlrabi und dem Blumenkohl beigeigt. Man schreibt ihr Appetitbefördernde und Magenstärkende Kräfte zu, welche aber, ihrem Geruche und Geschmache nach zu schließen, nur sehr gering seyn können.

Morelle. s. Avriose.

Morgenbrod. s. Frühstück.

Moslerwein. Ein leichter Wein aus den Muskatellertrauben, die an den Hügeln längs der Mosel wachsen. Man rühmt ihn besonders bey Neigung zur Sicht und Podagra. Nach Friedrich Hoffmann ist der zu Dusemunde, Vela und Zeltingen der beste.

Most. Der Most (*mustum*) ist der frisch ausgepreßte Saft der Weintrauben. Sind die Trauben gehörig reif und süß, so ist der Most, bey mäßigem Genuße, eben so wenig nachtheilig, als die Trauben selbst.

Möhre. s. Mohrrübe.

Muffelthier. Das Fleisch des Muffelthiers (*capra Ammon.*) wird für sehr lecker gehalten, und soll die größte

Ähnlichkeit mit dem Rehbraten besitzen. Es lebt auf hohen Gebürgen in Korsika, Sardinien, Eypern, Sibirien u.

Mumme. Die Braunschweiger Mumme ist ein sehr nahrhaftes und starkreizendes Bier, welches nicht viel Säure enthält. Es soll die Linie passiren können, ohne schaal zu werden.

Mundfäule. s. Scorbut.

Muräne. Die Muräne (Muraena Helena) ist eine Art Meeraal, von beträchtlicher Größe und leckerhaftem Geschmack. Am mehresten soll dieser Fisch nach Menschenfleisch begierig seyn. s. Hal.

Musch. s. Zwetsche.

Muschstorte. s. Torte.

Musa. s. Pisang.

Muschel. Die Muscheln sind gleich den Austern nahrhaft und leichtverdaulich.

Die Muscheln, sagt Cullen, sollen bey verschiedenen Gelegenheiten sehr schädliche Wirkungen hervorgebracht, und Gelegenheit gegeben haben, sie unter gewissen Umständen für giftig zu halten, oder zu glauben, sie brächten einen giftigen Stoff mit sich in den Magen. Da uns aber hier zu Lande (in Schottland) wo man sich der Muscheln sehr häufig und in großer Menge zur Nahrung bedient, keine dergleichen Vorfälle aufstießen, so bin ich nicht im Stande hierüber ein Urtheil zu fällen; ja ich möchte fast glauben, daß die meisten Fälle dieses Uebels, welches man den Muscheln zuschrieb, entweder wegen einer ungewöhnlich großen genossenen Menge, oder wegen einer Idiosyncrasie gewisser Personen sich ereigneteten, welche sie fähig machte, durch Muscheln eben so zu erkranken.

Franken, wie manche andre durch den Genuß des Lachses, des Herings und des Hummers.

Muskatellerbirn. s. Birn.

Muskatblume. Die Muskatblume oder Blüthe (*maeis*) ist das markige, röthliche, neßförmige Häutchen, welches die Muskatnuß umkleidet. Ein starkreizendes Gewürz, welches nur in sehr kleinen Gaben den Speisen beigemischt werden darf.

Muskatnuß. Die Muskatnuß (*nux moschata*, *myristica*) ist der Saamenkern von einem auf bergigten Schattengegenden der moluckischen Inseln u. wachsenden Baume (*myristica aromatica* s. *moschata*).

Die Muskatnuß ist milder und angenehmer, als die Muskatblüthe. Ueberhaupt möcht' ich ihr unter allen Gewürzen den Vorzug zugestehen, nicht allein wegen ihrer Annehmlichkeit, sondern auch wegen ihrer ganz besondern Wohlthätigkeit in Beförderung der Verdauung. — In großen Gaben (zu zwey Quent) genommen, ist sie im Stande, gleich dem Mohnsaft, Schlaf hervorzubringen. Boninus spricht von diesem Umstande, als von einem öftern Ereigniß in Ostindien. Auch Cullen hatte zufälliger Weise Gelegenheit, die schlafbefördernde Wirkung derselben zu beobachten. Aus Versehen nahm Jemand, erzählt er, zwey Quentchen oder etwas mehr gepulverte Muskatnuß; er fühlte starke Wärme in seinem Magen, jedoch ohne einiges Uebelbefinden; in etwa einer Stunde aber, nachdem er sie genommen, ward er mit einer Schläfertei befallen, die sich allmählich zu einer vollständigen Dummheit und Unempfindlichkeit erhöheten, und nicht lange hernach fand man ihn vom Stuhle gefallen. Zu Bett gebracht, fiel er in Schlaf, während dessen er dann und wann phantasirte. Beides verlor sich jedoch allmählich wieder, so daß er sich, etwa

sechs Stunden darauf, nachdem er die Muskatnuss genommen, ziemlich wohl befand. Er beklagte sich nur noch über Kopfschmerz und einige Schläferunkenheit, schlief natürlich und ruhig die folgende Nacht hindurch, und befand sich den folgenden Tag völlig so gesund, wie vorher.

Muskatwein. f. Wein.

Mutterplage. f. Zysterie.

Mütze. Die Mützen dürfen nicht zu dick seyn, und nicht zu fest anliegen, weil sie sonst den Kopf zu warm halten, die freie Ausdünstung hindern und durch den Druck besonders den Ohren schaden. Ueberhaupt sollten sie die Ohren ganz und gar nicht bedecken, sondern bloß bis über dieselben gehen.

N.

Nabelbruch. So nennt man denjenigen Bruch, bey welchem ein Theil des Netzes oder des Darmkanals entweder durch den Nabelring oder durch eine Spalte in der Nachbarschaft desselben, welche durch das Auseinanderweichen der Fasern der weißen Linde entsteht, vortreten. Am häufigsten entsteht er bey Kindern, wenn sie in den ersten Tagen nach der Geburt heftig und anhaltend schreien. Oft werden aber auch Kinder mit einem Nabelbruch geboren. f. Bruch.

Nachtmütze. f. Mütze.

Nasenbluten. Wer häufigem Nasenbluten ausge-
setzt ist, muß sich fleißig den Kopf mit kaltem Wasser waschen, Brust und Füße warm halten, und darf ja nicht den Hals durch festgebundene Halstücher einschnüren. Er muß ferner alle heftige Leidenschaften, welche stäts fern Andrang des Blutes nach dem Kopf erregen, so wie
jede

jede Ueberladung des Magens, durch welche vermöge des Drucks auf die Blutgefäße des Unterleibes die Freiheit des Blutumlaufs gehindert wird; sorgfältig meiden. Er muß sich fleißig Bewegung mit gerad' ausgestrecktem Körper machen, besonders nach Tische, um das Ansammeln der Blähungen zu verhüten, alles Bücken und alle Uebersättigung des Körpers mit Säften vermeiden.

Nägelein. s. Zimmetnägelin.

Neckarwein. Einer der besten deutschen Weine; der sich aber nicht lange hält.

Nelkenpfeffer. s. Pfeffer.

Neundorf. Bey dem Gebrauch des sollnischen Schwefelwassers zu Neundorf werden alle die unter Aachen angegebenen diätetischen Regeln beobachtet.

Nervenfieber. Das Nervenfieber (Febris nervosa; Typhus, Febris putrida) befällt den Körper nicht schnell, sondern kömmt mit langsamen Schritten herbeigeschlichen. Abnahme der Kräfte, und des Appetites, unzufriedene, mürrische Laune, Niedergeschlagenheit, Unvermögen zu den leichtesten Arbeiten, große Uergerlichkeit, Kopfschmerz, und Mangel an Schlaf, sind die Vorboten desselben. Das Gesicht fällt ein, und bekommt eine gelbe, blasse Farbe; die Augen ziehen sich tiefer in die Augenhöhlen zurück; es entstehen blaue Ringe um dieselben. Endlich wird der Körper von einem Fieberschauer befallen, auf welchem eine trockne Hitze folgt. Nun fühlt sich der Kranke noch kraftloser, ja er ist kaum im Stande, die kleinste Bewegung auszuhalten. Der Kopfschmerz steigt und ist mit Schwindel, Betäubung, Ohrensausen, Taubheit und krampfhaftem Ziehen in dem Nacken verbunden. Die Ekluft ist ganz dahin; der Mund trocken und mit klebrichem Schleime bedeckt; die Zunge weiß

oder gelb belegt, die Haut brennend heiß. Mit der Hitze wechseln kalte Schweißse, die sich am meisten auf der Stirn und den übrigen Theilen des Gesichtes äußern. — Manche Nervenfieberkranke klagen über Brennen und innerliche Hitze, über Drücken und Vollseyn in der Herzgrube, verbunden mit Ekel, Durchfall, Würgen. Manche hingegen klagen, besonders über Brustbeschwerden, Bekommenheit, Husten und Schmerz bey dem Athemholen.

Im Fortgange der Krankheit liegt der Kranke unbeweglich, wie ein Klotz, in stetem Schlummer da. Weckt man ihn, so sind seine Augen halb geöffnet, starr, oft verdreht. Er kennt Niemand, murmelt unvernünftig für sich hin, und fällt bald in seinen betäubten Schlummer zurück. Er hat so wenig Kraft, daß er sich nicht einmal in seiner gebührenden Lage im Bette mit seiner eignen Muskelkraft erhalten oder verhiindern kann, daß er nicht allmählig von oben nach den niedrigeren Theilen heruntergleite. Der Körper wird mit Flecken (Petechien) bedeckt.

Aus dieser Periode tritt der Kranke dem Tode näher. Das Phantastiren und die Zuckungen werden stärker; es kommt Schluchsen dazu und röchelndes Athemholen; die Angst steigt. Der Kranke will aus dem Bette springen. Die Glieder werden eiskalt, ein kalter Schweiß bricht am ganzen Körper hervor, und endlich stirbt er tiefdieselnd und ohne Bewußtseyn.

Ursache des Nervenfiebers kann alles werden, was den Körper beträchtlich schwächt, z. B. Mangel an Nahrung oder anhaltende Blödey, Mangel an Wärme oder entkräftende Hitze, Mangel an gesunder, gehörig reizender Luft, Mangel an angenehmen Leidenschaften, Mangel an Schlaf oder zu viel Schlaf; Mangel an Bewegung oder übertriebene Thätigkeit; zu häufiger Saar-

men

menverlust durch Beischlaf oder Onanie; starker Säfteverlust durch Verblutung, Aderlässe, Geschwüre, Speichelfluß, Harnruhr, anhaltendes Einathmen fauliger Luft, wie sie aus Sümpfen, Teichen aufsteigt, oder wie sie sich in lange verschlossenen Gemächern, Gefängnissen, schlechteingerichteten Lazarethen und Schiffen vorfindet ꝛc.

Diät. Früh einige Tassen Chokolade, oder Kaffee mit jungem Rahm stark versetzt.

Vormittags: ein wenig Suppe mit einem Ey, jungem Rahm oder frischer Butter bereitet, und mit ein wenig Muskatnuß gewürzt. Oder Semmelbrod, Krafttorte mit Franzwein befeuchtet. Oder Hirschhorncreme, Apfelsinencreme. Oder Kirschen, Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Weintrauben.

Mittags: Die Suppen Nr. V. bis XIV., auch Nr. XVI. und XVII.; oder die Eidottersauce Nr. XVIII., die Rahmsauce Nr. XIX., die Weinsauce Nr. XX.; die Sardellensauce Nr. XXI., oder Frikassée, Semmelkldschen, Fleischkldschen.

Nachmittags: Kaffeepunsch oder Hirschhorncreme, Zitronencreme, oder ein wenig Lorté, Semmel ꝛc. mit Wein befeuchtet, Erdbeer: Himbeergelee ꝛc.

Abends: die Mousse Nr. XXVI bis XXXI.; oder Apfelcompot Nr. XLIII.; Rosinen: und Hagebutten: compot, Quittencompot, gedämpfte Kirschen, Erdbeer: Kalkschale, Heidelbeermus mit Zimmt und Zucker gewürzt; oder zarte Fische, Schmerl, Barbe, Forelle mit ein wenig Wein, oder immarginirte Forelle, Lachs, Sardellensallat.

Zum Getränk ist Wein und Wasser, oder Wasser mit Natassia versetzt, zu empfehlen; oder folgende Mischung:

schung: auf zwey Pfund oder ein reichliches Maas Brunnenwasser nimmt man zwey Loth Weingeist, dieses wird entweder so getrunken, oder nach Belieben mit Zucker oder Himbeersaft verfest. Statt dieses Wassers können Personen, welche die Milch lieben und vertragen können, Zimmilch trinken; oder Sorbet mit Moschus bereitet.
f. Sorbet.

Der ausgezeichnete Nutzen einer reizendstärkenden Diät in Nervenfiebern, und die Schädlichkeit wässriger, kraftloser Nahrungsmittel, ergiebt sich nicht allein aus den oben angeführten Ursachen dieser Fieber, sondern auch aus dem Zeugniß vielfältig bewährter Erfahrung. Viele Aerzte, beobachtete ich (erzählt Prof. Zorn in seinen Beiträgen zur medizinischen Klinik), hielten vieles und häufiges Trinken bey allen Fieberkranken für ein wichtigeres Mittel, als die meisten übrigen Mittel. Der beständige Durst, den wir fast bey allen Fieberkranken bemerken, wurde für Instinkt der kranken Natur angesehen, und die wichtige Regel in jedem Falle diesen Instinkt, der mit der Heilung der Krankheit in Verbindung stehe, ohne Ausnahme anzuwenden. Eben so sehr schien ihnen aber die Gegenwart der Hitze hineinwend zu seyn, um die Nothwendigkeit des Gebrauchs kühlender Getränke außer Zweifel zu setzen. Schon hierdurch sah man sich veranlaßt, alle vorkommende Fieberkranken ohne Ausnahme mit einer großen Menge kühlender, schleimiger und säuerlicher Getränke zu überfüllen. Bey einigen waren das kalte Wasser, bey andern Obstgetränke, Vermischung des Wassers mit Säuern, Molken u. die Hauptgetränke, welche sie verordneten. Diese ganze Reihe von Getränken muß ohne Zweifel bey den sogenannten entzündlichen Fiebern zweckmäßig, offenbar aber von eben

eben so großem Nachtheile für die entgegengesetzte Klasse der Fieber seyn. Wo alles darauf ankommt, den Körper durch Stärkungsmittel in größere Thätigkeit zu setzen, (wie es bey den Nervenfiebern der Fall ist) können Wasser, Obstgetränke u. unmöglich zweckmäßig seyn. — Ich gestehe, fährt er fort, daß meine Beobachtungen über den Mißbrauch dieser Getränke, und über die wohlthätige Wirkung reizender oder stärkender Getränke bey den so häufigen Fiebern von mehr oder weniger Schwäche, den großen Verbesserungen, die ich über die Wirkung des kalten Wassers bey Fiebern anhören mußte, sehr widersprechen. Bey einer Menge von Fiebern nahm die große Hitze (*calor mordax*) bey dem häufigen Gebrauche des kalten Wassers nicht nur nicht ab, sondern vielmehr auffallend zu, da ich in andern Fällen häufig wahrnahm, daß eine warme Mischung von Wein und Wasser die große Hitze dieser Fieberkranken trefflich milderte. — Der Wein ist in diesen Fiebern ein eben so zweckmäßiges Stärkungsmittel, als die übrigen Reizmittel der Apothek. Ein geistiger und starker Wein ist diesem Zwecke angemessener, wie ein herber und saurer. Da derselbe aber überhaupt, obgleich eine sehr durchdringende und kräftige, doch nur flüchtige und vorübergehende Reizung hervorbringt, so würde sein Nutzen nur sehr unbedeutend und gering seyn, wenn man die Gaben desselben nicht öfters wiederholen wollte. — Die Gewöhnung des Fieberkranken an geistige Getränke überhaupt bestimme übrigens keine Anwendung sowohl, wie die der übrigen Reizmittel. So giebt man ihn daher verschieden in großen oder kleinern Portionen, rein oder mit Wasser vermischt, kühl oder warm (geglüht).

Die schädlichsten Weine zur Anwendung bey diesen Fiebern sind alle die, die einen beträchtlichen, spiritus-

fen

fen Antheil haben. Vorzüglich gehören hieher guter Franz; und Rheinwein, Burgunder, Champagner, spanische und ungarische Weine; und unter diesen zeichnet sich der Tokayer von den meisten übrigen aus. Es sind mir mehrere Beispiele bekannt, wo vorzüglich durch eine reichliche Anwendung des Tokayers, die bewundernswürdigsten Wirkungen hervorgebracht wurden, und wo dieselbe die Heilung mehrerer Fieberkranken möglich machte, die bey einer außerordentlichen Schwäche nur noch wenige Schritte vom Tode entfernt waren. — Die Anwendung des Weins ic. ist um so wichtiger, wenn der Kranke an den täglichen Genuß spirituöser Getränke gewöhnt ist. Man muß erstaunen, wie sehr man oft in diesen Fällen bey den Gaben der reizenden Mittel überhaupt steigen kann, um eine auffallende Veränderung in dem körperlichen Befinden zu bewirken.

Eine überaus wichtige Regel zur Beförderung der Kur der Nervenfieber ist es, daß man dem Kranken die Nahrungs- und Erquickungsmittel nicht in größern Portionen, sondern gleich Medikamenten, in kleinern Gaben beibringt. Und wenn er nur alle Stunden etliche Löffel von den oben angegebenen Suppen oder Saucen, und zwischen durch ein wenig Wein oder Weingeist, Kastanien auf Semmel oder Brod nimmt. Ich mache mir das Vergnügen über die Wichtigkeit dieses Punktes Herrn Malfatti für mich sprechen zu lassen. Gemeinlich, sagt er, in seiner Abhandlung über die Widergenesung, hielt man das Reichen einer angemessenen Diät in dem Zustande von Krankheit für eine Sache von geringer Wichtigkeit; viele hielten sogar solches für unnützig oder unanwendbar. Und dennoch giebt es kaum einen Fall, wo der Körper eines Erfases von Nahrungsstoff mehr bedarf, als in gewissen weitgekommenen langwierigen Nervenfiebern, wo der Verlust von so vielen

Säfs

Säften, die Verraubung des Schlafes, die Ausartung der Absonderungen ic. den innern Organismus in die größte Unordnung bringt, und die Erregbarkeit selbst mächtig angreift, die immer an seinen Leiden Antheil nimmt. Der kluge Gebrauch flüchtiger Arzneimittel, die in diesen Fällen die hauptsächlichsten, nicht aber den einzigen Zweck des Arztes ausmachen, ist zwar gut, um die Erregung der Maschine zu erwecken; aber für sich allein nicht hinreichend, um sie in der gehörigen Beständigkeit zu erhalten, und noch viel weniger, um ihren Verfall zu ersetzen. So muntert zwar der Sporn durch seinen Reiz das Pferd zum Laufen auf, kann aber für sich allein ohne den Ersatz der nöthigen Nahrung denselben über eine bestimmte Zeit nicht unterhalten. — Wie kann man aber diesen Ersatz von den Nahrungsmitteln bey einem solchen Unvermögen des Magens und aller zur Ernährung mitwirkenden Organe erwarten? — Dieses wird nicht immer gelingen, und besonders in Fällen von größerer Schwäche, oder in solchen, wo die Verdauungswerkzeuge durch die vorausgegangenen Abführungsmittel äußerst geschwächt worden sind; wohl aber wird es sehr oft in so vielen andern Fällen unter einer bessern und zweckmäßigeren Art dieselben zu reichen, statt haben. Diese zweckmäßigere Art den schwachen Kranken zu nähren, wird aber nicht darin bestehen, daß man den Kranken auf einmal in der Frühe oder des Abends einen Teller voll Suppe oder einen Topf voll Fleischbrühe hinstellt; sondern daß man abwechselnd mit kleinen Gaben flüchtiger Stärkungsmittel, ebenfalls kleine Gaben eines Trankes, oder eines andern leichtverdaulichen Nahrungsmittels giebt. Wie wäre es sonst möglich, daß der Magen des Kranken bey so großer Schwäche so große und in so weit entfernten Zwischenräumen dargereichte Portionen von Nahrungsmitteln verdauen könnte?

Zeigen

Zeigen uns nicht die Patienten selbst, wie, nachdem sie einige Löffel auch des leichtesten Nahrungsmittels zu sich genommen haben, Ekel und Abscheu sich bey ihnen ausfern? und wie oft sie, um das fernere Darreichen desjenigen der Hrer wartet, nicht abzuschlagen, dann mit wiederholter Anstrengung das genossene von sich geben müssen; zudem, wenn man alle mögliche Rücksicht darauf nimmt, die zweckmäßigen Arzneien zu wiederholten Dosen und in kurzen Zwischenräumen zu geben, um ihrer Wirksamkeit eine längere Dauer zu verschaffen, und sie dem Grade der Schwäche anzupassen; warum sollte man nicht eben so mit den nährenden Substanzen verfahren, die, obwohl sie eine dauerhaftere Wirkung äußern, dennoch in angemessenen Gaben, abwechselnd mit den Medikamenten gereicht, durch die von ihnen erhöhte Thätigkeit im Körper, um desto leichter die erwünschte Verdauung werden erleiden können? — Ich machte eben bey mir selbst diese Betrachtung, als ich die Unwirksamkeit der bewährtesten Arzneimittel bey einer meiner Kranken beobachtete, die mit einem Nervenfieber von der schlimmsten Art behaftet, und von großer Lebensgefahr bedrohet war. Aus diesem Grunde entschloß ich mich, ihr wechselsweise mit jenen flüchtigen Arzneien einen nährenden Trank, bestehend aus einem Pfunde Milch, zu der ich, damit sie besser verdaulich würde, eine Unze Zimmetwasser hinzusetzte, zu geben. Die Kranke schlürfte ihn, obwohl sie phantasierte, gierig hinunter. Kaum war sie wieder zu sich gekommen, so bat sie inständig um die Wiederholung dieses Tranks, dessen Gebrauch, vereint mit den passenden innerlichen Mitteln, wunderbare Wirkungen hervorbrachte; und man setzte denselben von dem Augenblicke an bis zur Genesung, zu zwey Pfunden des Tages, fort. Erstaunt über die trefflichen Wirkungen des Tranks, hab' ich in

der

der Folge häufigern Gebrauch davon gemacht, und die größten Vortheile daraus erhalten, besonders wenn besagte Nervenfieber den Verlauf eines sogenannten schleichenden Fiebers nahmen, oder wenn sich Abzehrung, Husten, und großer Verlust von Kräften, zu ihnen gesellten. Die Milch auf diese Art mit Zimmetwasser verbunden, hat nie Unverdaulichkeit oder Durchfall bey unsern Kranken erzeugt; es ist ein angenehmer, und zugleich sehr bequemer und wohlfeiler Trank.

Auch ist es sehr vortheilhaft, wenn der Körper des Nervenfieberkranken dann und wann frothier wird.

Man forge endlich dafür, daß die Luft der Krankenstube mäßig warm sey d. h. weder im Winter durch Ofenbige, noch im Sommer durch die Sonnenstrahlen zu sehr erwärmt werde; weil der Körper nur durch milde Wärme gestärkt, durch übertriebene aber geschwächt wird. Aus eben dieser Ursache, darf der Kranke auch nicht zu sehr in Federbetten eingehüllt werden. Man halte überdies den Zusammenfluß mehrerer Menschen vom Krankenbette ab, welche, außer daß sie zur Vermehrung der Wärme und zur Verderbniß der Luft beitragen, auch noch den Kranken durch Sprechen beunruhigen.

Nervenschwäche. s. Hypochondrie.

Nessel. Die junge Elterneffel (*artica urens* L.) wird hie und da als Kohl genossen, und verdiente wohl mehr benutzt zu werden, da sie außer der gelindnährenden, auch noch nervenreizende Kraft besitzt, welche wahrscheinlich selbst beim Kochen nicht ganz verschwindet.

Negbruch. (*Epiploele*) So nennt man einen Bruch, wenn sich statt des Gebärmers, ein Theil des Neges in demselben befindet.

Der Negbruch erscheint meistens in der Gestalt einer weichen, ungleichen Geschwulst, welche dem Druck des

des Fingers nachgibt, dem Kranken keine Schmerzen macht, und bey dem Zurückbringen in die Bauchhöhle nicht dasjenige Geräusch erregt, welches beim Zurücktritt der Darmbrüche, vermöge der in den Därmen befindlichen Luft, fast immer hörbar ist.

Beym Megbruch findet sich auch selten Kolik, Erbrechen oder Verstopfung. Der einzige beschwerliche Zufall bey demselben ist das Ziehen am Magen, welches besonders nach dem Essen fühlbar wird, wenn der Magen voll ist.

Der Megbruch ereignet sich öfterer auf der Linken, als auf der rechten Seite, wahrscheinlich, weil das Meg an jener Seite tiefer, als an der andern herabhängt.

Dit ist der Megbruch mit einem Darmbruch verbunden. s. Bruch.

Neunaugen. s. Priape.

Niederkunft. s. Wöchnerinn.

Niere. Die Nieren (renes) sind vermöge ihres fest zusammenhängenden Stoffes, schwer zu verdauen.

Nierenbraten. Der Nierenbraten erfordert, wenn man hierunter die mit ihrem Fett umgebene gebratene Niere versteht, sehr starke Verdauungskräfte, theils wegen des vielen Fettes, theils wegen der harten Substanz der Niere selbst.

Nierenentzündung. Die Nierenentzündung (nephritis) verräth sich durch heftige brennende, stechende Schmerzen in der Nierengegend, verbunden mit Schmerzen beim Uriniren, tropfenweisen Abgang des Harns, Schmerzgefühl oder Taubheit in der Hüfte oder dem Schenkel der leidenden Niere.

Diat. s. Entzündung.

Nieren

Nierenstein. s. Steinbeschwerden.

Nierensteiner. Einer der angenehmsten Rheinsweine.

Nierentalg. s. Fett.

Nudeln. Eine sehr angenehme und nahrhafte Speise. Ich habe jedoch häufig die Bemerkung an mir selbst gemacht, daß die Nudeln nicht so leicht zu verdauen sind, wenigstens dem Magen lästiger fallen, als die sogenannten Wehlgräupchen. Die letzteren scheinen vermöge ihrer runden Form, und ihrer etwas festeren Konsistenz mehr Reiz auf die Magenerven zu machen; da hingegen die Nudeln, weil sie viel weicher und schlaffer sind, dem Magen fast gar nicht mechanisch reizen. Deshalb laß ich mir auch jetzt, statt der Nudeln, immer nur Wehlgräupchen auf meinen Tisch bringen.

Dampfnudeln sind nur für die kraftvollsten Verdauungswerkzeuge. Eben dieß gilt von den gebackenen Nudeln, und von den Mandelnudeln.

Die Italiener haben den Nudeln nach den mancherley Formen, verschiedene Benennungen ertheilt. Die wurmförmigen führen den Namen Vermicelli; die bandförmigen nennen sie Lazagnes; die ovalen von der Dicke einer Erbse Millefanti; die kleinen von der Gestalt des Anises Andarini; die sehr dünnen Fescucie &c.

Nüsse. Frische Nüsse sind vermöge ihres mehlich:ten, mit einem milden Oele verbundenen Gehaltes, sehr nahrhafte und leichtverdauliche Früchte. Man hat das Oel der frischen Nüsse eben so wenig zu fürchten, als fettsche, aus jungen Rahm bereitete Butter, zumal wenn die Nüsse mit ein wenig Salz und Brod genossen werden, welches überdieß zur Erhöhung ihres Wohl:Schmacks beiträgt.

Vogels diät, Lexik, 2r Bd.

§

Alle

Alte Nüsse, deren Del durch das lange Liegen ranzig geworden ist, sind hingegen für schwächliche Verdauungsorgane eben so nachtheilig wie alte ranzichte Butter.

Dies gilt so wohl von den Hasel, als von den Wall- oder Wälschnüssen.

Man kann aus den Nüssen, besonders aus frischen Wallnüssen, eine Milch bereiten, welche der Mandelmilch nichts nachgiebt, ja derselben noch vorzuziehen ist, weil die Mandeln, vermöge ihres ältergewordenen Oels, immer dem Magen lästiger fallen.

Vorzüglich angenehm schmecken die Wallnüsse mit ein wenig Salz und Kuchen oder Schüttchen oder mit Borstorferäpfeln genossen.

Das Häutchen der frischen Wallnußkerne hat man gegen Kollikbeschwerden hülfreich gefunden. Ueberhaupt verdienen die frischen Nüsse in Diarrhoe, Ruhr &c. sehr empfohlen zu werden. s. Ruhr.

Gebackene Nüsse sind eine gefährliche Leckerey.

Nüßchen. s. Rabünzchen.

D.

Obst. Das Obst erfordert, als ein schwachreizendes Nahrungsmittel, wie das Gemüse, eine kraftvolle Verdauung, und viel körperliche Bewegung, wenn es der Gesundheit nicht nachtheilig werden soll. Bey schwachem Magen, der starke Reize nöthig hat, wenn er in den gehörigen Grad der Thätigkeit gesetzt werden soll, ist es, vermöge der Säure und der Blähungen, die sich aus demselben entwickeln, höchst gefährlich, und erregt bey vollem Genuße unausbleiblich das Heer der Verdauungsleiden, welche die Namen Zypochondrie, Kollik, Diarrhoe, Magenkrampf &c. im Schilde führen.

Lebten

Wir lebten wir noch im Stande der Natur, so daß unser Magen nicht durch gekünstelte warme Speisen und Getränke, durch Fleischnahrung und Gewürze verwöhnt wäre, und unsere Nahrung von Jugend auf in weiter nichts, als rohen Feldfrüchten und frischem Wasser beständ; so würde es ganz und gar nicht die Frage seyn können, ob der Genuß des Obstes auch wohl nachtheilig sey, und ob es nicht Personen gäbe, die es schlechterdings ungenossen lassen müßten, wenn sie die Dauer ihres Wohlbefindens nicht unterbrochen sehn wollten? Leider aber ist fast unsere ganze Lebensart ein Werk der Kunst geworden! — Die Freiheit des Menschen, sein Hang, sein Vergnügen, das Gewöhnliche zu verändern, und dem Schöpfer in Erfindung neuer Produkte nachzuahmen, hat es dahin gebracht, daß wir unsern Körper von den milden Nahrungsmitteln, so wie sie aus den Händen der Natur kommen, entwöhnen, so daß uns endlich zusammengesetzte und stärker reizende unentbehrliches Bedürfnis werden. — Man denke nur an Fleisch, Bier, Wein, Brantwein, Kaffee, Taback ic. Wie elend, wie schwächlich, wie siech wird ein Mensch, der sich an diese starke Reiz- und Nahrungsmittel gewöhnt hat, wenn er dieselben entbehren, und sich an ihrer Statt mit Wasser, Brod und rohen Feldfrüchten behelfen muß! — Gleichwohl giebt es noch Menschen genug, die sich bey Wasser, Brod und rohen Feldfrüchten recht wohl befinden, weil sie von Jugend auf nichts anders genossen, und auf diese Weise ihre Nerven an seine stärkeren Reize gewöhnt haben, und weil sie auch in andern Stücken das natürlichste Leben führen d. h. Hacken, Graben und andre mit viel Bewegung in freier Luft verknüpfte Arbeiten, zu ihrem Berufsgeschäft haben.

Gekochtes oder geschmoortes Obst bläht weniger, als frisches, und erregt überhaupt weniger Verdauungsleiden.

Was ist von der Gewohnheit zu halten, Obst zum Nachtrische zu essen?

Sie ist ganz zu verwerfen, weil das Obst kein Reizmittel oder kein solches Mittel ist, welches die Nerven in größere Thätigkeit bringt; weil es dann bloß zum Ueberfluß genossen, und der bereits mit andern Speisen angefüllte Magen durch die Blähungen, welche sich aus dem Obste entwickeln, zu sehr ausgedehnt wird. Am besten ist es, aus Gründen, die sich aus dem obigen ergeben, das Obst einige Stunden vor Tische zu genießen.

Obstetzig. s. Etzig.

Obstwein. Der Obstwein oder Cidre wird aus dem Saft der Birnen und Aepfel mittelst der Gährung bereitet.

Der Wein aus Birnen (poiré) nähert sich mehr dem süßen, der aus guten Aepfeln hingegen den süßsäuerlichen Weinen. Letzterer ist der gewöhnlichste. Je reifer und wohlgeschmeckender die Aepfel sind, desto angenehmer, zuträglicher, und haltbarer wird der Cider; ja, es hat mit den mancherley Aepfelsorten eben die Verwandnis wie mit den verschiedenen Trauben, so daß nemlich die besten Aepfel auch den besten Cider geben. Ueberhaupt aber werden die großen, weinsäuerlichen Aepfel zum Cidermachen vorgezogen.

Um einen guten Cider zu gewinnen, läßt man die reifen Aepfel nach dem Abnehmen in einem großen Haufen schweigen, damit sie mürber werden, und einen mildern Saft bekommen. Hierauf werden sie ohne allen Beisatz von Wasser gestampft, das Gestampfte in eine Kelter gethan, und der Vorsprung abgelassen. Dieser Vorsprung giebt den besten Cider, und man kann ihn, nachdem man ihn filtrirt hat, auf ein Faß allein füllen. Nun werden die Aepfel gepreßt, der ausgepreßte Most

fil:

filtrirt, und dann sogleich auf das Faß gebracht. Um den Eider geistiger und erwärmender zu machen, versetzt man ihn mit Hollunderbeeren (Gliederbeeren). Man kann die Hollunderbeere entweder gleich unter die Aepfel in die Kelter thun, und sie mit denselben auspressen, oder auch für sich allein quetschen und mit dem Moste auf das Faß füllen. — Auch verbessert man den Eider wenn man ihn mit Traubenmost vermischt, oder den Obstmost über noch nicht völlig ausgepresste Weinstrecker schüttet, und nochmals mit denselben auspreßt, oder indem man jungen Wein, oder Weinhefen mit dem Obstmoste versetzt.

Die Fässer, worauf der Obstwein gefüllt wird, dürfen nicht neu seyn. Am besten sind diejenigen, in welchen guter Wein gelegen hat; auch müssen sie vorher ein wenig mit Schwefel eingebrennt werden. Das Faß muß ganz voll gefüllt werden. Wenn der Eider vergohren hat, wird wieder zugefüllt, und endlich das Faß völlig zugespöpft. Hierbei muß nach Verhältniß der Gährung, welche von der Beschaffenheit der Witterung abhängt, mit großer Vorsicht zu Werke gegangen werden, weil sonst der Weingeist leicht verfliehet, wodurch der Eider schwach wird, und seine Haltbarkeit verliert. — Kühle, reine Keller, volle festzugespündete Fässer, Abhaltung der Winde und der über das Faß hinreichenden Luft, Verhütung aller Beunruhigung und Erschütterung der Fässer, Wegschaffung der Hefen aus dem Fasse durch kluges Ablassen, verhindern das Verschlagen des Eiders.

Da der Obstsaft durch die Gährung seine bläbende Luft größtentheils verloren hat; so hat man von dem Eider die Nachteile nicht zu befürchten, die aus dem Genuß des rohen Obstes bey schwacher Verdauung zu entstehen pflegen. Die Weingährung hat ihn in ein angeneh-

genehmes Nahrungsmittel verwandelt, ja guter Eider soll dem Franzwein im Range gleich stehen.

Ochse. s. Kindfleisch.

Del. s. Baumöl.

Ohnmacht. Ohnmacht (lypothymia) nennt man einen plötzlichen Stillstand in allen zur Erhaltung des Lebens notwendigen Berrichtungen der körperlichen Thätigkeit.

Ursache derselben ist zu schwache oder auf einige Augenblicke ganz aufgehobene Zusammenziehung der Lungen und des Herzens. Diese kann ihren Grund entweder im Mangel der gehörigen Lebensreize haben; B. im Mangel an Blut, entstanden durch langes Fasten, oder starken Säfteverlust durch Verwundung, Blutflüssen, Diarrhoe u. oder Mangel einer die Lungen gehörig reizenden Luft, wie es der Fall ist, bey dem Aufenthalt in Zimmern, die lange verschlossen gewesen sind, oder in Zimmern, wo die Luft durch Versammlung einer großen Menschenmasse zum Athembolen untauglich gemacht worden ist u. — Oder sie ist Folge zu heftiger Reize z. B. großer Vollblütigkeit, Ueberfüllung des Körpers mit spirituellen Getränken; plötzliche Einwirkung des Schrecks, der Freude, heftiger Fieberbewegungen u. plötzlicher Einwirkung einer zu heftig reizenden Luft, wie es der Fall in Kellern ist, wo spirituelle Getränke gähren, oder in Zimmern, die mit starken Gerüchen angefüllt sind u. Gehemmte freie Circulation des Blutes und dadurch entstandene Anhäufung desselben von den Lungen, dem Herz und Gehirne.

Im ersten Fall, wo Mangel der zur Fortsetzung des Lebens erforderlichen Reize vorhanden ist, muß man diese wieder beizubringen suchen, doch so, daß der Körper nicht mit einemmal überhäuft wird, sondern so, daß er

er den nöthigen Ersatz nur ganz allmählich und in kleinen Portionen wieder erhält. Siehe deshalb das Wort Entkräftung.

Ist die Ohnmacht Folge von langem Fasten, Mäßigkeit und großen Verlust der Säfte, Ueberlassen ic. so bringt man ein dünnes Schnittchen mit Wein oder guten Brantwein befeuchtetes Brod auf die Zunge, und verfährt, sobald der Ohnmächtige wieder zu sich selbst gekommen ist, ganz nach dem unter dem Worte Entkräftung angegebenen Regeln.

Wird Jemand in einer großen Versammlung von Menschen, in einer Kirche, in einem Concert, Schauspielhause, dunstigen Kellern oder mit starken Gerüchen angefüllten Zimmern ic. von einer Ohnmacht befallen: so setzt man die ihn umgebende Luft durch Wedeln mit Fächern oder Tüchern in Bewegung, und bringt ihn unter beständigem Fächeln in die freie Luft oder an ein geöffnetes Fenster, wobey man aber sorgfältig dahin sehen muß, daß der Körper keinem heftigen Windstoß oder der Zugluft ausgesetzt wird; auch spritzt man kaltes Wasser ins Gesicht, und giebt ihm wie oben Brod mit Wein.

Ist die Ohnmacht durch Schreck oder Freude entstanden: so müssen außer der Sorge für kühle Luft und dem Besprengen mit kaltem Wasser, auch noch starke Gerüche, flüchtiger Salmtalgeist ic. unter die Nase gehalten und geriechen, auch der Körper stark mit Flaßell frottirt werden. Ueberdies muß man einen Bissen mit starken Wein oder Brantwein befeuchtetes Brod, oder 20 Tropfen liquor anodynus auf Zucker in den Mund bringen.

Ist Vollblütigkeit oder gehemmte Freiheit des Blutumlaufs Ursache; so entfernt man sogleich alle fest anliegende Kleidungsstücke, und zwar am ersten die Halsbinde, Strumpfbänder, Wäse, frottirt den Körper mit

Flanell, hält Niechgeist unter die Nase, sprengt Wasser ins Gesicht, und sorgt für frische Luft. Bey wahrer Vollblütigkeit wird eine Überlässe unternommen.

Ohrenbrausen. Das Ohrenbrausen (tinnitus aurium) hat seinen Grund in unordentlichen Bewegungen, in den Gefäßen der Gehörwerkzeuge, in Stockungen ic.

Man muß alles meiden, was den naturgemäßen Lauf der Säfte stören und Anhäufung des Blutes im Kopfe veranlassen kann. Mäßigkeit im Essen und Trinken, Vermeidung blähender Gemüse, des vielen Sitzens und Stüdens, der fest anliegenden Kleider, besonders der Halsbinden, ist deshalb vorzüglich notwendig. Man halte die Füße gehörig warm, trage wollene Strümpfe, und behalte dieselben auch deshalb Nachts im Bette an. Wir ist ein Beispiel bekant, wo ein jünger mit starkem Ohrenklingen behafteter Mann einzig und allein dadurch von demselben befreit wurde, daß er die Strümpfe auch Nachts im Bette nicht ablegte. Außerdem muß man den Kopf und besonders die Gegend hinter den Ohren fleißig mit kaltem Wasser waschen, und die Ohren vom Ohrenschmalz von Zeit zu Zeit säubern.

Ohrgehörk. Eine überflüssige Erfindung des Kurus.

Ohrenklingen. s. Ohrenbrausen.

Ohrenschmalz. Das Ohrenschmalz (cerumen) ist ein gelber, bitterer Saft der aus kleinen Drüsen abgesondert wird, und den Nutzen hat, den äußern Gehörgang gegen zu großer Straffheit und Trockenheit zu sichern, allenfalls wohl auch das Einkriechen der Insekten ins Ohr zu verhüten.

Wenn es zu stark angehäuft wird, kann es Veranlassung zu schwerem Gehör werden. Es muß deshalb
von

von Zeit zu Zeit mit Hülfe eines Ohrlöffelchens herausgeschafft werden.

Ohrenzwang. Der Ohrenzwang oder das Ohrenweh (otalgia) besteht in heftigen Schmerzen im Ohre.

Er ist oft die Folge einer Entzündung der Ohren, verursacht durch Stoß, Schlag, Fall ic. Man beobachtet die unter dem Worte Entzündung angegebene Diät, und sucht die zu sehr gereizten und gespannten Theile durch Eingiesung von jungen Rahm, oder durch Eiweiß und Leinöl zu erschlassen.

Oft rührt er von Insekten her, welche in das Ohr getrochen sind.

In diesem Falle sucht man die Insekten durch eingetropftes Del zu entfernen; will es hierdurch nicht gelingen: so muß man es mit Hülfe einer kleinen Zange oder eines Ohrlöffelchens zu bewerkstelligen suchen. Dauert der Schmerz auch nach Entfernung des Insekts fort, so verfährt man wie oben bey dem entzündlichen Ohrenzwang.

Sind kleine Steinchen oder andre harte Körper Schuld; so müssen diese mittelst eines Ohrlöffelchens entfernt werden.

Ehe man dieses aber versucht, bringe man ein wenig Del, Milch oder jungen Rahm in das Ohr; dieses thut man auch, nachdem die harten Körper entfernt worden sind.

Olive. Frische Oliven kann nur der robusteste Magen ohne Gefahr zu sich nehmen; sie schmecken überdieß sehr unangenehm. Bjornstahl kostete nur eine frisch vom Baume gepflückt, die ihm beinahe die Zunge verbrannt hätte, und deren bitterer und herber Geschmack noch lange fortwährte. Sein Fuhrmann sagte ihm, daß uner-

fabrne Reifende wohl eher eine Hand voll davon in den Mund genommen hätten, aber auch beinahe daran erstickt wären.

Die eingemachten Oliven werden als Salat genossen, erfordern aber starke Verdauungskräfte. Die aus der Provence sollen am angenehmsten schmecken. Gewöhnlich werden sie auf folgende Art eingemacht: Noch ehe sie die völlige Reife erreicht haben, weicht man sie einige Tage lang in Aschenlauge, um ihnen einen Theil ihres übeln Geschmacks zu nehmen; hierauf werden sie mit Salz und Gewürzen eingemacht.

Orange. s. Pommeranze.

Orleanswein. Ein französischer, rother, heller Wein, der das Mittel zwischen Burgunder und Cahors hält.

Ortolan. Der Ortolan (*Emberiza hortulana*) wird für den wohlschmeckendsten unter allen Vögeln gehalten. Er soll oft einem kleinen Fettklumpen ähnlich seyn, aber dabey einen ganz ausgezeichnet köstlichen Geschmack haben.

Orymel. s. Honig.

P.

Palmwein. Der Palmwein ist der aus den vermundeten Palmen fließende Saft. Man gewinnt ihn, indem man den Stamm etliche Zoll unter der Krone abblättert, die Krone abschneidet, einen Schnitt in den Stumpf macht, in diesen einige Blätter steckt, an denen der Wein dann in eine Kürbisflasche, oder in einen kleinen lebenen Topf herabtrinnt. Oder man bohrt unter die Krone des Baumes ein rundes Loch, anstatt sie abzuschneid;

schneiden, steckt einige Blätter hinein, über welche der Palmwein herabläuft.

Der Palmwein schmeckt am besten, wenn er frisch vom Baume kommt; sein Geschmack ist angenehm süßlich. Er hält sich nicht lange, und die Neger holen täglich frischen.

Papaya. (*Carica papaya* L.) Hat mit der Melone in Rücksicht des Aeußern und des Geschmacks viel Aehnlichkeit, kömmt ihr aber bey weitem an Güte nicht gleich. Gekocht soll sie besser, als roh, schmecken. In Brasilien wird sie bald allein, bald mit Fleisch gekocht. Die Franzosen kochen sie grün in der Suppe. Halb reif gekocht soll sie wie die besten Rüben schmecken. Man genießt sie auch mit Limonensaft und Zucker, entweder so roh, oder wie eine Pastete im Ofen gebacken, wo sie dann wie Apfeltorte schmecken soll. s. Melone.

Parmesankäse. s. Käse.

Pastete. Hat man bey Pasteten die Absicht, dem Fleische durch das Backen in einer aus Mehlteig bereiteten Schüssel einen bessern Geschmack zu verschaffen, und sodann die gebrannte, harte Teigmasse unter das Viehfutter zu mischen: so wird der Freund einer zuträglichen und angenehmen Diät nichts dagegen einzurwenden haben.

Ganz etwas anders aber ist es, mit den sogenannten Schüsselpasteten, welche man aus Blätterteig bereitet, und wobey man die Absicht hat, diesen Blätterteig zugleich mit dem Inhalt der Pastete zu genießen. Dieser Teig ist selten gehörig ausgebacken, und zu sehr mit Butter überhäuft, als daß er nicht selbst den kräftigsten Magen beschweren und die ganze Gesundheit in Gefahr bringen könnte.

Pastinate.

Pasinake. Die zahme Pasinake (*Pastinaca sativa* L.) ist eine nahehafte, sehr süßlichschmeckende, aber auch stark blähende Wurzel. Da sie wegen ihres süßlichen Geschmacks den meisten Personen zuwider ist: so wird sie sehr zweckmäßig mit Peterfilienwurzeln versehen. Dieser Beisatz mindert nicht allein die Süßigkeit der Pasinaken, sondern macht sie auch, vermöge der Reizkraft der Peterfilienwurzel, weniger blähend.

Mehreren Beobachtungen zufolge, sollen die den Winter über im Lande gestandenen Pasinakwurzeln giftige Eigenschaften annehmen, und dann beim Genuße Schwindel, Brennen im Schlunde und Magen, Geschwulst der Augen und Lippen ic. erregen. Man hat zwar dagegen eingewendet, daß dieß ein falsches Vorurtheil sey, weil die Pasinaken gleich im Anfange des Frühjahrs in Saamen übergangen, wodurch ihre Wurzeln ganz holzicht und gar nicht mehr genießbar würden; können denn aber die Wurzeln nicht eher im Frühjahr ausgegraben werden, als sie Saamen getrieben haben? Können Hunger, Geiz und wenig empfindsame Geschmacksnerven nicht selbst den Genuß einer sonst abschewlichen Speise möglich machen?

Unzweifelhaft gefährlich ist der Genuß der wilden Pasinake (*Pastinaca sylvestris*), welche auf Bergen wächst, und in Farbe, Gestalt und Geruch der zahmen fast ganz gleich kömmt. Drücken und Brennen im Magen, Betäubung und Schwindel folgen unausbleiblich auf ihren Genuß. In diesem Fall muß viel Milch getrunken, und ein Brechmittel genommen werden.

Pelz. Man sollte sich des Pelzes nur bey strenger Kälte, und vorzüglich nur alsdenn bedienen, wenn man gezwungen ist, während derselben still zu sitzen, wie es bey Schlittensfahren ic. der Fall ist. Auch ist er alten
Per:

Personen, in deren Körper wegen des langsamen Blut-
umlaufs weniger Wärme erzeugt wird, zuträglicher, als
jungen Leuten.

Pelzmütze. Sollte von Kindern nur bey außeror-
dentlich strenger Kälte getragen, und nach derselben so-
gleich wieder mit einer weniger warm haltenden Bedek-
kung vertauscht werden. Sie paßt überhaupt nur für
Kahl- und Grauköpfe, nicht aber für Personen, deren
Scheitel gehörig mit Haaren bedeckt ist. s. Mütze.

Penidzucker. s. Zucker.

Perlgraupen. s. Graupen.

Perlhuhn. (*Numida Meleagris*) s. Huhn. Die wild-
den jungen Perlhühner sollen noch schwächer seyn,
als Fasanen; die alten hingegen zäh und unschmackhaft.

Perstko. s. *Katasia*.

Perücke. Ein Kahlkopf mag wohl zur Erfindung
der Perücken Veranlassung gegeben haben; und aller
Vermuthung nach trug er sie mit einer solchen Zierlich-
keit, und mit so glücklicher Vermehrung seines Respek-
tes, daß das neue Surrogat des Kopshaares nicht allein
bey sämtlichen Kahlköpfen, sondern auch bey denjenige[n]
Hauptern Beifall fand, die, ob schon reichlich mit Ha-
ren bedeckt, doch diese Gabe der Natur für zu schwach
hielten, um ihrer persönlichen Würde den hohen Grad
von Ehrfurcht zu verschaffen, der ihnen so sehr am Her-
zen lag. Nach und nach wurde das Tragen einer Perü-
cke ein Respektpunkt, und kein gelehrtes oder in einer
öffentlichen Würde stehendes Haupt wagte es, ohne die-
se Ehrfurchtsgebletende Insignie sich im Publiko zu ze-
igen. Endlich erlagen die Perücken der Verfolgung des
Spottes, (wobey sich das schöne Geschlecht am meisten
thätig bewieß) und den Fortschritten der Kultur des Ge-
schmacks

schmack's in Dingen des Luxus und der Moden, (wozu die Damen ebenfalls das meiste bestrugen). Ja es gieng so weit, daß es einem Manne, der eine Perücke trug, sehr schwer wurde, eine hübsche Frau zu bekommen. —

Jetzt hat sich nun das Blättchen sonderbar gedreht! — Die von den Köpfen der Männer verschreckten Perücken zeigen sich nemlich — freilich mit einer unter den Händen der zierlicheren Kunst erlittenen großen Veränderung — auf den Köpfen der Damen.

Diese neuen Perücken haben allerdings nicht allein in Hinsicht ihrer Leichtigkeit, sondern auch ihrer gefälligeren Form, beträchtliche Vorzüge vor den alten; ja ich kann, nach reiflicher Ueberlegung, nicht umhin, denselben sogar eine Lobrede zu halten.

Wer nur irgend einmal Augenzeuge von der großen Gewaltthätigkeit gewesen ist, welches besonders das Haar der Frauen unter den Händen der Haarfräusler erleiden muß, um in die von der Mode beliebte Form gebracht zu werden; wer bemerkt hat, mit welchem großen Zeit- (und Papier-) Aufwand die Haare erst gewickelt, dann wohl gar gebrennt, dann durchgekämmt, dann gekräuselt und mit Fett und Puder versehen werden; wer beobachtet hat, wie manches Frauenzimmer sich sogar den Genuß der nächstlichen Ruhe durch das mittelst der Haarwickel verursachte Spannen und Drücken der vor Schlafgehen aufgerollten Haare, körrte; wie manche sich dadurch die heftigsten Kopfschmerzen und andre Leiden zuzog; der wird mir gewiß beistimmen, wenn ich behaupte, daß es besser sey, eine Perücke zu tragen, als sein eignes Haar und den ganzen Schädel so jämmerlich martern zu lassen, und einen so beträchtlichen Zeitverlust der Frisur aufzuopfern. — Gefahr in Rücksicht der Unterdrückung der Ausdünstung des Kopfes hat man von den neuesten Perücken wohl eben so wenig

wenig, ja noch weniger zu befürchten, als von Kattun-Flor: und andern Hauben, Hüten ic.; da die Perücken nicht einmal einen dichten, sondern einen stark durchlöchernten Boden haben. — Lächerlich ist vollends das Geschrey, daß durch das Tragen der Perücken Gelegenheits zur Fortpflanzung ansteckender Krankheiten, des gelben Fiebers ic. gegeben werden könnte! Werden denn nicht die Haare, aus welchem eine Perücke bereitet werden soll, erst gekocht, und dann sogar, nachdem sie mit Pommade und Puder stark eingeschliffert und zusammengedreht worden sind, im Backofen gedörrt? Müßte nicht durch diese Behandlung der Ansteckungsstoff ganz zerstört und vernichtet werden? Und müßten nicht die Perückenmacher die ersten seyn, bey welchem sich die Ansteckung äußerte?

Allerdings aber wär' es besser, wenn sich Männer und Weiber von Jugend auf gewöhnten, das Haar nach griechischer Sitte schlicht ausgekämmt, oder nach Manier der Schweden verschnitten, zu tragen, (wie es vor einigen Jahren fast allgemein Mode war) und die Perücken nur den Kahlköpfen überließen.

Peruswein. Ein wohlschmeckender und zuträgliches italienisches Wein.

Pest. Die Pest (pestitis) ist ein Entzündungsfieber von dem heftigsten Grade, das seinen Grund in einer übermäßig starkreizenden Luft hat, deshalb viele Menschen zu gleicher Zeit befällt, und sehr leicht durch Ueberreiz (indirecte Schwächung) in Brand oder Fäulniß der organischen Masse derjenigen Thiere übergeht, in welchen die Entzündung am heftigsten wüthet.

Das Fieber beginnt, wie das Blatterfieber, mit großer Hinfälligkeit und Gliederschwere, Kopfschmerz, Schlafsucht

sucht, Schmerz in den Lenden, Stechen und Jucken in den Leisten: und Achseldrüsen.

Wird es gehörig wie ein Entzündungsfieber behandelt: so verschwindet die Gefahr bald, und der Kranke ist binnen sieben oder neun Tagen wieder hergestellt.

Im entgegengesetzten Fall äußern sich lang anhaltende Fieberschauer, ungleicher, matter Puls, schweres, seufzendes Athemholen, Schwindel, Zittern der Glieder, Phantasiren, tiefer Schlaf, blutige Flecken an der Haut, Beulen oder Drüsengeschwülste, Erbrechen, Durchfall, Falter heftig stinkender Schweiß, große innerliche Hitze und unauslöschbarer Durst. Die Drüsen brechen auf, und geben, statt eines guten Eiters, eine schwärzliche, stinkende Jauche von sich.

P. Luigi, Pfarrer im Hospital S. Antonio zu Smirna empfiehlt folgende Diät:

Die ersten vier oder fünf Tage eine Suppe von kleinen Nudeln (Vermicelli) welche in bloßem Wasser und ohne Salz gekocht werden. Dabey sechs oder siebenmal des Tages einen Löffel voll saurer mit Zucker eingemachter Kirschen.

Nach dem fünften Tage verordnet er früh Morgens eine Tasse guten Mokkaffee, mit einem Stück gerösteten und mit Zucker zubereiteten Zwieback. Nach Verhältniß der zunehmenden Besserung wird der Zwieback verdoppelt.

Das Mittags- und Abendessen besteht funfzehn bis zwanzig Tage lang in Reiz oder Nudeln, bloß mit Wasser gekocht. Dazu etwas Brod, reife Trauben, und mehr als vorher von den eingemachten Kirschen. Nach dieser Zeit vermehrt man, nach Maaßgabe des Hungers, das Brod, das aber von dem allerfeinsten seyn muß. Auch ließ er den Kranken im Sommer eine Suppe von kleinen Kürbissen, im Winter aber von Kräutern, mit
etwas

etwas süßem Mandelble; statt aller andern Zuthaten, verseht, nehmen. Auch reichte er den Tag über einige Apfelsinen, oder eine recht reife Birn; letztere ließ er zur Zeit des Winters kochen. Um die Verdauung des Obstes zu erleichtern, läßt er es nie anders als mit geröstetem Brode essen.

Nach dreißig bis fünf und dreißig Tagen gestattete er endlich Morgens und Abends eine Suppe von Hühnern oder von Lämmerhals; nach vierzig Tagen erlaubte er Kalbfleisch, gefocht oder gebraten, und den mäßigen Genuß des Weins: empfahl aber Enthaltung von Fischen, gesalznen Sachen, allem Schweinefleisch und herben Früchten.

Er versichert, daß er diese Methode der Diät in den sieben und zwanzig Jahren der ihm übertragenen Pest-Krankenpflege mit dem glücklichsten Erfolg beobachtet habe.

S. Nachricht von dem in St. Antons Spital zu Simina mit dem besten Erfolge gebrauchten einfachen Mitteln die Pest zu heilen und sich für selber zu bewahren, welche im Lande selbst gesammelt worden ist, von Leopold Grafen von Berchtold. Wien bey Schrambl. 1797.

Der glückliche Erfolg dieser Diät liefert den zuverlässigsten Beweis, daß die Pest ursprünglich in einem Entzündungsfieber von dem bestigsten Grade besteht.

Diese Methode kann aber auch nur so lange Nutzen stiften, als die Pest den entzündlichen Charakter behält. Ist hingegen, durch zu hoch gestlegene Heftigkeit des Reizes, Brand eingetreten, äußern sich die oben angegebnen Zufälle der Bösartigkeit; so kann sie nicht ferner zweckmäßig seyn, sondern muß mit der unter dem Worte Nervenfieber angegebenen Diät vertauscht werden. s. Nervenfieber.

Vogels diät. Lexik. 2t Bd.



Zur

Zur Verhütung der Pestansteckung werden in der eben angeführten Schrift Einreibungen des warmen Olivendls als das vorzüglichste Mittel empfohlen.

Der Erfinder dieser Methode ist der ehemalige englische Generalconsul zu Alexandrien in Egypten Georg Baldwin. Die Bemerkung, daß unter einer Million Menschen, die in Ober- und Unteregypten die Pest hatten, kein einziger Delträger befindlich war, leitete zuerst auf dieses Mittel. Es wurden nun Versuche angestellt, die vortreflich glückten. Z. B. zwey und zwanzig venezianische Matrosen wohnten fünf Tage und fünf Nächte mit drey Pestpatienten zusammen in einer Stube; die drey Kranken starben, und jene zwey und zwanzig Matrosen, die sich täglich der Deleinreibungen bedienten, blieben von der Ansteckung frey. — Seit mehrern Jahren bedient man sich nun dieser Einreibungen in Egypten, Smirna, Konstantinopel und der Wallachey mit glücklichstem Erfolg.

Die Methode ist folgende: Man reibt die ganze Oberfläche des Körpers mit lauwarmen Olivendl stark und geschwind durch (gemeintlich sind nur drey Minuten Zeit und etwa ein Pfund Del zu einer Einreibung erforderlich) Der Erfolg ist im allgemeinen Schweis, den man auf alle Weise zu befördern sucht. Entsteht derselbe hinlänglich; so ist eine Einreibung des Tages genug; entsteht er aber nur unvollkommen; so wird die Einreibung wiederholt. Bey dem Schweiß muß man sich auf das sorgfältigste vor Erkältung hüten, und ihn wohl abwarten.

Außer diesen Deleinreibungen müssen alle fetten, schwerverdaulichen Speisen, und alle stark reizenden Getränke gemieden werden. Fleischsuppen und Fleisch können genossen werden; doch müsse man blos Hühner- und Kalbfleisch und zwar zehn Tage lang speisen.

Die

Die Deseinreibungen dienen nicht blos dazu, die Pest zu verhüten, sondern sie sind auch mit sehr glücklichem Erfolg zur Kur derselben angewendet worden. Wenn man sie gleich bey dem ersten Zeichen der Krankheit an; so könne man des guten Erfolgs fast ganz gewiß seyn. Warte man aber, bis schon das Nervensystem sehr angegriffen sey, dann sey auch dieses Hülfemittel fruchtlos. Zu Smitena im Pesthospital ist es schon das allgemeine Mittel, und es werden in obiger Schrift beiglaubigte Zeugnisse angeführt, daß in demselben von 250 Pestkranken der größte Theil dadurch gerettet worden ist.

Peterfilie. Die Peterfilie (*Apium Petroselinum*) ist ein angenehmes Gewürzkräut, welches seine Reizkraft vorzüglich in den Harnwegen, durch stärkere Abtreibung des Harns, zu äußern pflegt. Epileptische und hysterische Personen werden jedoch mit dem Gebrauch der Peterfilie behutsam verfahren müssen, da man beobachtet haben will, daß die Peterfilie im Stande sey, hysterische und epileptische Anfälle zu erregen.

Peterfilienwurzel. (von *Apium latifolium*) Ein angenehmes, nahrhaftes, gelind reizendes und den Abgang des Urins beförderndes Gemüse. Man genießt sie jedoch selten allein, sondern mehrentheils mit Pastinaken vermischt.

Peter Simons Wein. Ein sehr süßer spanischer Wein, der seinen Rahmen von einem gewissen Peter Simon führt, welcher Weinstöcke vom Rhein nach Spanien verpflanzte. s. Wein.

Pfannkuchen. s. Eierkuchen.

Pfeffer. (*piper nigrum* L.) Der Pfeffer ist die Beere eines Strauches, der auf Sumatra, Malacca,

Sabar. vorzüglich an Flüssen gezogen wird. Die schwarzen Pfefferkörner sind die noch unreifen Pfefferbeere; diese werden nemlich, so bald sie eine röthliche Farbe bekommen, abgestreift und getrocknet; bey dem Trocknen nehmen sie die schwarze Farbe an, und runzeln zusammen.

Der schwarze Pfeffer ist ein stark reizendes Gewürz, das besonders kräftig auf den Magen wirkt, und deshalb bey allen Verdauungsbeschwerden zweckmäßig ist, welche ihren Grund in zu schwacher Thätigkeit des Magens haben, wie es der Fall bey sitzender Lebensart und bey dem Genuß erschlaffender, schleimiger die Thätigkeit des Magens nicht genug erregender Speisen und Getränke, z. B. des Fettes, der Salate, Gemüse, der Milch zu seyn pflegt.

Der weiße Pfeffer (*piper album*) wird aus den überreifen und von selbst abgefallenen Pfefferbeeren bereitet, indem diese so lange in Wasser geweicht werden, bis sie aufschwellen und bis sich ihr Oberhäutchen leicht abreiben läßt. Ist das Oberhäutchen abgerieben: so werden die Körner getrocknet, und bekommen nun ein weißes Aussehen.

Der weiße Pfeffer reizt und schmeckt viel gelinder, als der schwarze, und ist deshalb vorzüglich solchen Personen zu empfehlen, die sich nicht an starke Reizmittel gewöhnt haben.

Die ganz verschluckten Pfefferkörner wirken wenig oder nicht auf den Magen, weil sie nicht aufgelöst werden können, sondern unverdaut wieder abgehen.

Der Nelkenpfeffer kömmt von einem in Ostindien und Jamaica einheimischen Baume *Myrtus pimenta* L. Er brennt und reizt weniger, als der schwarze Pfeffer.

Der spanische Pfeffer (*capsicum annuum* L.) brennt im Munde und Schlunde fast wie Feuer, dennoch ist er
in

in den heißen Ländern das gewöhnlichste Gewürz der Speisen. Die große Sonnenhitze und die dadurch leicht entstehende Schwächung des Körpers macht allerdings den Gebrauch solcher heftigen Reizmittel notwendig, weshalb auch die Vorsetzung die stärksten Gewürze in den heißen Zonen entstehen ließ.

Der lange Pfeffer (*piper longum*) schmeckt bitterlicher und heißender, als der schwarze Pfeffer. Man hat ihn vorzüglich bey Magenäure empfohlen.

Pfeffergurke. s. Wassergurken unter dem Worte Gurke.

Pfefferkraut. s. Saturey.

Pfefferkuchen. Wird mit unter an Speisen gebraucht, ist aber zum rohen Genuß eben nicht zu empfehlen.

Pferdefleisch. Das Pferdefleisch verlangt wegen seines süßlichen Geschmacks einen starken Beisatz von Salpeter oder gemeinen Küchenalz. Je jünger es ist, desto besser soll es seyn; auch werden die wilden Pferde in Rücksicht ihres wohlschmeckenden Fleisches den zahmen vorgezogen. Die Abalmynken versicherten Forstern, daß sie ein Küllen allem Fleische in der Welt vorzögen, ob sie gleich Schaafe und Rinder in Menge haben, wovon die erstern sehr wohlschmeckend sind, wie Forstler aus Erfahrung bezeugt. Auch die mogayschen Tataren ziehen das Pferdefleisch durchgehends dem Rindfleisch vor, und der Kopf wird als eine vorzügliche Leckeren angesehen, und für die vornehmsten Tataren aufbewahrt. De la Motrage aß unter den krimmischen Tataren ein Küllen, dessen Fleisch er für Kalbfleisch hielt. In China wird Pferdefleisch auf die Märkte gebracht. In Sunkin, auf Sumatra, auf der Küste Karomandel und in andern Gegenden, genießt man das Pferdefleisch eben so gern, wie Rindfleisch. Unter den Europäern sind die Lappen die

einigen, bey denen der Genuß des Pferdefleisches Sitte ist. (Bergius)

Aus dem Beispiel der angeführten Nationen und aus der Geschichte mancher Hungersnoth, erhellet, daß der Abscheu vor dem Pferdefleische bloß auf Vorurtheil beruht, und daß das Pferdefleisch eben so gesund und wohlschmeckend ist, wie das Fleisch der Thiere, welche gewöhnlich bey uns gegessen werden. Der häufige Schaum, welchen das Pferdefleisch unter dem Kochen von sich giebt, muß fleißig abgenommen, und das Kochen so lange fortgesetzt werden; bis sich gar kein Schaum mehr absetzt.

Pflifferling. s. Schwämme.

Pflirsche. Die Pflirsche (*malum persicum*) sind sehr wohlschmeckende, aber stark kühlende Früchte, und müssen deshalb von Personen, denen es an innerer Wärme und an starker Verdauungskraft fehlt, mit großer Behutsamkeit und immer nur mit Wein oder Kataria genossen werden, weil sie sonst leicht Magenkrampf, Kolik, Durchfall ic. erregen.

Die glatten Pflirschen oder Nektarinen werden den andern vorgezogen. Sie werden nicht eher genossen, als bis sie am Stiele runzlich und inwendig gelb sind.

Pflirsichbranntwein. s. Persiko.

Pflaume. Die Pflaumen (*pruna*) erregen, gleich dem Honige, sehr leicht Gährung im Magen, und vermittelt derselben, Blähungsbeschwerden, Magenkrampf, Kolik, Durchfall ic. Sie müssen deshalb immer nur mäßig, und bey schwächlicher, oder an starke Reizmittel gewöhnte Verdauungsorgane entweder gar nicht, oder in Begleitung eines kräftigen Weines, oder gewürzhaften Liqueurs, besonders des Kataria genossen werden.

Pfl:

Pickling. f. Zering.

Pilze. f. Schwämme.

Pinie. Die Fruchtkern der Pinienfrüchte (*Pinus pinea* L.)

Die Pinien kommen den Mandeln im Geschmack gleich, enthalten aber noch mehr Del, als diese.

Von denselben gilt alles, was von den Mandeln gesagt worden ist. S. Mandel. Zu diätetischen Gebrauch dürfen bloß die weißen, dicken, frischen Pinien gewählt werden, die nicht ranzigt schmecken.

Pisang. Rumphius zählt unter den sieben Gattungen dieser traubensförmigen Frucht (*Musa*. *Ficus indica*. *Pissang*.) viere auf, die man sehr gut roh essen kann, von den zwey einen der ersten Plätze unter den Leckereien verdienen, nemlich *Pissang-Medji* oder *Tafelpissang*, und *Pissang-Radja* oder *Königspisang*. Die *Tafelpissang* soll den mit Zucker und Butter geschmoorten *Aepfeln*, zu denen ein wenig *Rosenwasser* gethan worden, im Geschmack ähnlich seyn, und einen Nachgeschmack wie Feigen haben. Sie wird wohl eine Viertel elle lang; die Schaafe ist dick, das Fleisch weißlich, nach auswärts gelblich, weich wie *Mark*, und auf dem Bruche glänzend wie *Zucker*.

Die *Königspisang* wird kaum einen Finger lang und einen Zoll dick; ihre Schaafe ist dünner, und ihr Geschmack noch angenehmer.

Die zwey andern Sorten, die Rumphius *Pissang-Canaya-Puti*, und *Pissang-Canaya-Kitsjil*, nennt, werden häufiger gekocht und geschmoort, als roh genossen. Sie besitzen ein härteres Fleisch und schmecken säuerlich.

Sorster sagt, viel dürfe man von der Pisangfrucht nicht zu sich nehmen, weil sie leicht *Kolik* erzeuge, wes-

halb sie auch bey Fautfiebern und Scharbock gemleben werden müsse.

Die ganze Traube wird nicht auf einmal reif; indes sen läßt man sie nicht einmal bis zur völligen Reife am Baume, sondern bricht sie einzeln ab, so wie sie anfangen gelb zu werden, oder schneidet die ganze Traube ab, taucht sie in Seewasser, hängt sie im Hause auf, und läßt sie auf diese Art nachreifen.

Pistacie. Die Pistacien (pistaciae) sind die Nußkernen eines im südlichen Europa, vorzüglich in Sicilien und Italien einheimischen Baumes (pistacia vera L.)

Sie schmecken, wenn sie noch gehörig frisch sind, sehr angenehm, und enthalten, vermöge ihres Oeles und Mehles, sehr viel Nahrungstoff. Werden sie mit dem zusammenziehend und ein wenig bitterlich schmeckenden Oberhäutchen genossen: so stärken sie zugleich den Magen, wie die bittern Mandeln. — Die ranzigt gewordenen muß man meiden. f. Mandel.

Minzen. f. Eierkuchen.

Pocken. f. Blattern.

Podagra. Das Podagra besteht in heftigen, brennenden und stechenden Schmerzen in den Gelenken, der großen Fußzehe.

Ursache des Podagra ist Mangel an gehöriger Wirksamkeit der Nerven, Mangel an gehörig starker Zusammenziehung des Herzens, wodurch in den Füßen, (als denjenigen Theilen, welche am weitesten von dem Herzen entfernt liegen, folglich auch der Einwirkung des Pulsschlages am wenigsten ausgesetzt sind,) eine zu langsame Bewegung der Säfte, Stockung und Austreten derselben in das Zellgewebe entsteht.

Das

Das Hobagra entsteht nur in Körpern, die an starke Reize, z. B. starkreizende Weine oder Biere, tägliche Fleischkost, verbunden mit Gewürzen, und der starken Einwirkung angenehmer Leidenschaften, gewöhnt sind, wenn diese gewohnten Reize eine Zeit lang nicht mehr auf die Nerven wirken, z. B. der Mensch statt des sonst gefühlten, den Pulsschlag des Herzens belebenden Frohsinns, Verdruß, Sorgen und Kummer spürt, statt des Weines, schlechtes Bier oder Wasser trinken muß, mehr Gemüse und überhaupt schlechtere Kost, als sonst genießt, die Verdauung durch schwere, zähe Kost, durch Purgieren, unmäßigen Bettschlaf etc. zerrüttet, die Haut durch Erkältung, Kälte, Zugluft, oder zu leichte Bekleidung schwächt.

Die Diät muß so eingerichtet werden, daß der Körper die fehlenden Reize wieder erhält, damit sich das Herz und mit denselben alle Gefäße wieder so kräftig wie in den Tagen der Gesundheit zusammenziehen. Man beobachtet deshalb die unter dem Worte Sicht vorgeschriebene Lebensordnung.

Der schmerzhafteste Fuß muß immer in einer horizontalen Lage erhalten werden, und ja nicht hängen, um den ädgernden Rückfluß der Säfte nicht noch mehr zu befördern.

Woitouwein. Ein weißer, dem Rheinwein ziemlich nahe kommender Wein. s. Wein.

Pollutionen. Sind die Pollutionen oder Saamenergießungen ohne Bettschlaf bloß die Folge der Mannbarkeit; oder der Anhäufung des Saamens in demjenigen Alter, in welchem der Körper seine völlige Reife erhalten hat, und nun fähig ist, sein Wesen weiter fortzupflanzen; so werden sie eben so wenig schaden, wie

mäßiger Besserschlaf bey gehörig ausgewachsenem und gesunden Körper.

Sind sie aber die Folge einer durch Onanie bewirkten Schwäche der Geschlechtstheile, einer Lähmung der Saamenbläschen, so hat man allerdings Ursache, alles mögliche anzuwenden, um denselben Einhalt zu thun, und zwar um so mehr, je jugendlicher der Körper und je weiter er noch von der Zeit seiner völligen Ausbildung oder Reife entfernt ist. Nichts kann in diesem Falle mehr zur Verkürzung des Lebens, zur Zerrüttung der Verdauung und der Talente des Geistes, beitragen, als diese Ausflüsse, diese anhaltende Diarrhoe des feinsten körperlichen Stoffes, welcher den Lebensfunken in sich trägt.

Ein solcher Unglücklicher muß eine strenge nervenstärkende Diät beobachten, wobey aber alles gemieden werden muß, was den Körper mit Nahrungsstoff überhäuft, oder was Veranlassung zu Blähungen, und dadurch entstehender Steimmung des Blutes in dem Unterleibe und den Geschlechtsstellen geben kann. — Körperliche mit viel Bewegung verknüpfte Arbeit, Mäßigkeit im Essen und Trinken; frühes Aufstehen aus dem Bette sind Haupterfordernisse zur baldigen Befreiung von diesem Uebel.

Früh: sind einige Tassen Kaffeeputsch (s. Art.) vorzüglich zu empfehlen.

Vormittags: kann ein Stückchen Butterbrod, oder Brod mit ein wenig Bischoff, Katasia, Zimmt; oder Pommeranzenliqueur genossen werden.

Mittags: eine kräftige Fleischsuppe mit einem Stücke mürben, gekochten oder gebratenen Fleisch. Alle blähende Gemüse, z. B. Erbsen, Linsen, Bohnen, Kohlrüben, Kobl, Kraut, Kldse: c. müssen gemieden werden. Eben so alle diejenigen, welche auf den Abgang

gang des Harns wirken, z. B. Sellerie, Petersilienwurzel, Spargel ic.

Nachmittags: wie früh oder Vormittags.

Das Abendessen erfordert die meiste Vorsicht. Es darf 1) nicht zu spät, d. i. nicht später als um sechs oder höchstens sieben Uhr genommen werden. 2) Darf es nicht aus warmen flüssigen Speisen bestehen. Am besten ist Butterbrod, Cervelatwurst, kalter oder warmer Braten, Taube, Huhn, Wildpret. 3) Muß man dabey die Grenzen der Mäßigkeit nie überschreiten, und ja nicht etwa so viel essen, daß man Drücken und Ausblähen des Unterleibes empfindet. 4) Darf man nicht mehr, als höchstens ein Maas Bier trinken. 5) Müssen alle Speisen und Getränke Abends noch mehr wie Mittags, gemieden werden, welche stark auf den Abgang des Urins wirken. Vorzüglichliche Beobachtung erfordert in dieser Hinsicht der Genuß der Kartoffeln. Ich habe häufig bemerkt, daß Kinder des Nachts ins Bette pißten, wenn sie Abends Kartoffeln gegessen hatten; unter den Waldleuten, denen die Kartoffel beinahe das einzige Nahrungsmittel ist, ist diese harntreibende Eigenschaft derselben allgemein bekannt. Nächst den Kartoffeln muß man den Genuß der Salzische, des Haringes, des Hechtes, der Sardelle ic. meiden. 6) Darf man nichts essen oder trinken, was eine Diarrhoe zu erregen im Stande ist, z. B. keine Buttermilch, keine frischen oder gewellten Pflaumen, kein junges Bier, keinen Brethau ic. weil man beobachtet hat, daß Personen, die gelind abführende Mittel nehmen, wolküßigen Regungen ausgesetzt sind, (nie hab ich das mehr beobachtet, als bey dem Gebrauch der Ababarber, welche man deshalb vorzüglich zu meiden hat).

Nach dem Abendessen müssen wenigstens drey Stunden verstrichen seyn, ehe man sich zu Bette legt. Das Bett

Bett darf nicht zu sehr mit Federn angefüllt seyn; am besten ist es, wenn es so eingerichtet wird, wie ich unter dem Worte Bette angegeben habe. Vor dem Schlaflegen werden die Schaamtheile mit kaltem Wasser besprenget; dieses Besprennen ist dem gewöhnlichen Waschen weit vorzuziehen, weil es nicht, wie das Waschen, mit Berührung des Gliedes und mit Fritton verbunden ist, die, so sehr wie nur möglich vermieden werden muß, weshalb man auch die besprengeten Schaamtheile nicht abtrocknen darf. Man legt sich mit dem Gedanken nieder, des Morgens früh um 4 oder 5 Uhr aufzustehen, und unterhält diesen Gedanken bis zum Einschlafen. Früh mit dem ersten Erwachen muß das Bett sogleich verlassen werden; wollte man liegen bleiben und noch maitiges Einschlafen abwarten; so kann man sicher darauf rechnen, daß wollüstige Träume und unter denselben Pollutionen entstehen. Früh werden die Schaamtheile wie des Abends mit Wasser bespritzt. Auch hat man darauf zu sehen, daß die Beinkleider aus keinem dicken, stark erwärmenden Stoffe bestehen, und daß sie immer nur mit Leinwand gefüttert sind.

Außerdem ist es noch von der größten Wichtigkeit, jeden wollüstigen Gedanken auf der Stelle zu unterdrücken, und alle Veranlassungen zu wollüstigen Vorstellungen zu meiden, z. B. den nähern Umgang mit Personen weiblichen Geschlechts, das Betrachten wollüstiger Gemälde, das Lesen schlüpfriger Schriften, das Besuchen des Schauspielhauses zu der Zeit, wo schlüpfrige Stücke aufgeführt werden, den Umgang mit Personen, die sich ein Vergnügen daraus machen, unzüchtige Reden zu führen.

Pommade. Stark duftende Pommade ist zu meiden, weil sie bey Personen, deren Nerven schwächlich sind,

sind, Schwindel, Ohnmacht, Kopfschmerz und andre Nervenbeschwerden erregen kann. Besonders gilt dies von der Pommade de Iasmin.

Pommeranze. (*Citrus Aurantium L.*) Die reifen Pommeranzen besitzen ein angenehmes gewürzhafte säuerliches Mark, und sind deshalb ein vortrefliches Erquickungsmittel in der heißen Jahreszeit und bey Fieberhitz.

Pommeranzenmolke. s. Molke.

Pomochel. s. Dorsch.

Pompelmuß. (*Citrus Aurantium Decumana L.*) Eine Art der Pommeranzen. Gemeintlich ist die Pompelmuß sehr groß, ja oft größer als ein Kinderkopf; ihr Mark ist ein wenig süßer, als das der Pommeranze. s. Pommeranze.

Pontak. Ein trefflich stärkender und gelind zusammenziehender Wein, den man aber selten acht erhält, weil er in so geringer Quantität gewonnen wird, daß er nicht außerhalb Landes geführt werden kann.

Porree. Der Porree (*Allium Porrum L.*) hat mit den Zwiebeln viel Ähnlichkeit, er schmeckt, riecht und reizt aber nicht so stark, wie die Zwiebeln, und ist deshalb ein sehr gutes Gemüse, das, vermöge seiner mäßigen Reizkraft, selbst bey sitzender Lebensart und schwächlicher Verdauung wohlbedimmt, vorausgesetzt, daß es nicht mit Fett überhäuft wird.

Portowein. Ein dicker, rother, kräftig stärkender portugiesischer Wein, der besonders in England sehr beliebt ist.

Portulack. (*Portulaca sativa*) Der Portulack wird hier und da an Suppen gethan, oder als Salat genossen.
Sein

Sein wässelger Geschmack verräth, daß er nur wenig nährende, geschweige denn stärkende Kräfte besitzt.

Vöckelfleisch. s. Fleisch.

Preßkopf. s. wu st.

Preuselbeere. s. Heidelbeere.

Pricke. Die Pricke (*Petromyzon fluviatilis*) besitzt ein angenehmes, festes, mit wenig oder keinem Fett versehenes Fleisch. Sie wird blos im Frühjahr und im Winter gegessen; im Sommer soll sie mit einer Art von Raude behaftet seyn.

Die eingemachten Priccken sind eine sehr beliebte Leckerrey. Die Zubereitungsart derselben besteht darinn, daß man die lebendigen Priccken zehn bis zwölfmal wechselweis bald mit Salz, bald mit Asche bestreut und mit Hülfe eines Besens von dem anklebenden Schleime reutigt. Hieranf werden sie in Salz gekocht, sodann auf dem Roste gebraten, und endlich in eine Sauce von Eßig, Lorbeerblättern und Pfeffer gelegt.

Die eingemachten Priccken sind nicht sowohl als Nahrungsmittel, sondern vielmehr als Gewürz zu betrachten. Da sie schon von Natur eine feste Faser besitzen, und die Festigkeit und Schwerverdaulichkeit derselben noch durch den Eßig vermehrt wird; so muß man bey dem Genuß der Priccken vorzüglich Sorgfalt bey dem Kauen anwenden, und sie nicht eher verschlucken, als bis sie durch die Zähne in eine breiichte Masse zermalmt worden sind.

Printapfel. Der Printapfel (*Annona squamosa* L.) ist eine Hautgroße Frucht, welche an Gestalt den Himbeeren am nächsten kömmt. Sahlberg vergleicht ihren Geschmack mit einem Gemisch von drey Theilen Rosenwasser, einem Theilen Rheinwein, und zwey Theile Zucker.

ter. Sie wird für die schwachhafteste und gesündeste Frucht in Peru gehalten.

Profecckerwein. Ein niederösterreichischer lieblich süßer Wein, von rothgelber Farbe und kräftigem Geruch. Sriedrich Hoffmann rühmt von ihm, daß er den Kopf nicht sehr einnehme.

Prunellen. Prunellen sind gelbrothe Pflaumen, die getrocknet, in Kästen gepackt, aus Frankreich zu uns kommen. Die Steine oder Kerne sind vorher herausgenommen und die Haut abgezogen. s. Pflaumen

Pudelmütze. s. Pelzmütze.

Pudding. Ein Backwerk, das von etwas festerer Konsistenz, als ein Brey ist. Die Beurtheilung desselben richtet sich nach den verschiedenen Zubereitungsmethoden. Im allgemeinen läßt sich nur so viel bestimmen, daß der Pudding etne eben so wohlschmeckende als leichtverdauliche und starknährende Speise gewährt, wenn er nicht mit Fett überfüllt ist.

Vulcianowein. Ein rother, sehr beliebter florentinischer Wein. s. Wein.

Pumpernickel. Der westphälische Pumpernickel wird aus grob gemahlener oder geschroteten Roggen solgendermaßen bereitet: Zwen Dritttheile dieses groben Mehles brühet man des Abends vorher, wenn man des andern Tages backen will, mit warmen Wasser zu einem flüssigen Teige an, läßt es über Nacht stehen, und knetet am folgenden Morgen das letzte Dritttheil Mehl darunter, verarbeitet die Masse mit den Händen so lange, bis sich der Teig von denselben löset, und wohl durchgearbeitet ist. Hat man schon mehrmalen den Backtrog gebraucht, so ist der Gebrauch des Sauerteigs überflüssig, weil in dem Trog, so viel alte Teigrinde vorhanden

den ist, als zu einer gelinden Säurung erfordert wird. Des Winters aber, wo die Wärme geringe ist, oder auch bey neuen Erögen, desgleichen auch bey solchen Roggen, der nicht frisch und trocken geerndet worden, ist der besondre Gebrauch des Sauerteigs allerdings nöthig. Man zerläßt nämlich in dem heißen Brühwasser womit man Abends einmengt, ein Stück Sauerteig, von der Größe einer Faust, und vermengt es mit dem Mehle.

Am folgenden Morgen findet man den mit Mehl zugedeckten Teig hoch emporgestiegen und durchgehren. Sein Geruch hat etwas angenehmes und lebhaftes, und er erfordert nun starke Hände, um zu einer gehdrig festen Brotmasse gebracht zu werden. Hat man ihn bis zu derselben verarbeitet, so wird ihm noch etwas Zeit gelassen, um sich zu heben oder aufzugehen. Nun wird der Teig abgestochen, und in Brode vertheilt, welche zu länglichen Vierecken geformt werden, die eine Hand breiter, als hoch sind. Man deckt diese auf dem Brodbrete oder Backtische mit einem Tuche oder Mehlsacke zu, bis sie in den Ofen geschoben werden.

An der Heizung des Ofens ist viel gelegen, um ein gutes Brod zu bekommen. Gemeinlich wird derselbe vier Stunden geheizt, und während dieser Zeit viermal Holz gegeben, oder vier Feuer gemacht. Es kömmt indessen hiebey viel auf den Bau des Backofens, auf dessen Gewölbe, Höhe des Rundloches, Backsteine u. an; so daß man weder über die Zeit der Heizung, noch über die Kraft der Hitze, welche dadurch bewirkt wird, etwas festsetzen kann, ohne gewisse andre sichere Proben zu Hilfe zu nehmen. Diese sind folgende: Das obere Gewölbe muß ganz weißglühend erscheinen. Wenn die Kohlen weggenommen sind, so muß ein an das Gewölbe gehaltenes dürres Stückchen Holz zünden oder Funken geben.
Nach

Noch sicherer ist, wenn man so viel Mehl, als man zwischen drey Fingern fassen kann, vorn ins Ofenloch wirft. Wird dieses Mehl schwarz, so ist der Ofen zu heiß; bleibt es weiß, so ist er zu kalt; wird es aber braun; so ist er recht. Bey dem letzten Feuer muß man die im Ofen auseinander gescharrten Kohlen von selbst ausgehen lassen, aber nicht mit einem nassen Wisch auskehren. Dies hat den Vortheil, daß der Ofen die Brodrinde nicht verdirbt, oder zu sehr härtet, noch auch das Aufgehen hindert, welches im Ofen allerdings anfangs noch fort dauern muß, um ein schwachhaftes und lockeres Brod zu bekommen; da im Gegentheil ein Brod, welches in einen zu heißen Ofen gebracht wird, klein bleibt, innenlig nicht ausbäckt und den Mehlgeschmack behält.

Die Größe der Brode steht mit der Größe des Backofens in einem gewissen Verhältnis; ein kleiner Ofen, welcher zwey Schffel faßt, erlaubt aus dem Schffel sechs Brode, oder aus zwey Schffeln zwölf Brode zu backen. Kleinere Brode sind schon nicht so schwachhaft, weil es zur besondern Eigenschaft des Pumpernickels gehört, eine beträchtliche Größe zu haben, wenn er gut seyn soll. Ofen von dieser Größe backen das Brod binnen sieben Stunden völlig gaar. — In dem Maße, worin die Größe des Backofens zunimmt, können auch die Brode größer gemacht werden. Nur muß man alsdenn in der Backzeit zusehen, weil die ganz schwerer Brode in den großen Ofen zehn, zwölf bis vierzehn Stunden erfordern. Diese bestimmte Zeit darf man indessen auch nicht überschreiten, in der Meinung, das Brod würde dadurch besser. Im Gegentheil werden ihm durch das überlange Backen die besten Kräfte theils zu sehr entziffen.

Die Probe, ob der Pumpernickel ausgebacken ist, ist die, daß man mit dem Finger auf die Unterrinde klopfet; Vogels diät, Lexik. 2r Bd. H fet;

fer; bemerkt man bey dem Klopfen einen Klang, so ist das Brod gaar; im Gegentheil ist es nicht ausgebacken. S. Anweisung den weiphälischen Pumpernickel auf die beste Art zu bereiten von J. C. Fr. Bährens.

Die Westphälinger befinden sich bey diesem groben Brode gesünder und kräftvoller, als die andern Nationen bey dem Brode, das aus feinen von der Kleie ganz befreiten Mehle bereitet wird. Nach Herrn Bährens Versicherung wissen diejenigen, welche statt aller andern Brodsorten einzig und allein Pumpernickel genießen, nichts von Hypochondrie, werden seltener von Fiebern befallen, und überstehen dieselben leichter.

Wenn man erwägt, daß die Hülse des Getraides ein reizendes oder die Thätigkeit der Nerven erhöhendes Del enthält; wenn man erwägt, daß der Pumpernickel weit schneller, als jede andre Brodsorte sich in Wasser auflöst, und daß die Kleie selbst vermöge ihrer mechanischen Reizkraft die Zusammenziehung des Magens, und somit die Verdauung befördern kann; wenn man erwägt, daß der an Pumpernickel gewöhnte Westphälinger, so bald er sächsisches Brod genießt, mit anhaltender Verstopfung zu kämpfen hat, und daß seine Exkremente alsdenn zäh und dem Ziegenkothe ähnlich werden: so wird man die Zuverlässigkeit jener wohlthätigen Wirkung nicht in Zweifel ziehen, und sich des Wunsches nicht erwehren können, daß es doch allgemeine Sitte, wenigstens unter den mit hypochondrischen Beschwerden behafteten Personen, werden möchte, statt des feinem Brodes sich des Pumpernickels zu bedienen.

Punsch. Der Punsch ist ein starkreizendes und Schweistreibendes Getränk, das folglich in allen Fällen, wo der Körper durch Kälte, besonders aber durch Zugluft geschwächt oder wo die Ausdünstung der Haut durch anhal-

anhaltende Diarrhoe gehemmt worden ist, sehr wohlthätig bey mäßigem Genuße wirken kann.

Er wird gewöhnlich aus Theewasser, Zitronensäure, Arak und Zucker bereitet.

Folgendes Verhältniß der Bestandtheile des Punsch's empfiehlt sich sowohl in Rücksicht des Wohlgeschmacks, als der Zuträglichkeit, vor vielen andern: Man nimmt auf ein Maas oder zwey Nösel Theewasser den Saft von drey Zitronen, sechs Loth Zucker, mit welchem das Gelbe der Zitronenschalen abgerieben wird und ein halbes Nösel Arak. Die Zitronen werden zuerst mittelst des Zuckers abgerieben, und hierauf der Saft in die Terrine auf den daselbst liegenden Zucker gepreßt, hierauf wird der Thee, und zuletzt der Arak, zugesüttet.

Punsch mit Rheinwein statt des Theewassers bereitet, ist ein überaus heftiges Reizmittel, das nur von Personen die an den Rheinwein oder überhaupt an starke Getränke gewöhnt sind, und auch von diesen nur in kleinen Quantitäten, genossen werden darf, wenn es nicht durch Ueberreitz dem Leben gefährlich werden soll.

Wer mit Magensäure behaftet ist, muß den mit Zitronensaft oder andern Säuren versetzten Punsch meiden, und dafür den Kaffeeunsch wählen, dessen Bereitung ich unter dem Worte Arak angegeben habe. Dieser Kaffeeunsch wirkt auch nicht auf den Schweiß, und ist, wie ich aus fortdauernder Erfahrung versichern kann, eins der besten Mittel zur Stärkung des ganzen Körpers, besonders aber zur Beförderung der Verdauung, wenn er Nachmittags statt des einfachen Kaffees genossen wird.

Punsch mit Verbisbeeren bereitet s. Verbisbeere.

Der sogenannte königliche Punsch wird folgendermaßen verfertigt: Sechs Pommeranzen und sechs Zitro-

nen werden dünn abgeschält, und die Schalen in ein Stübchen des besten Franzbranntweins geworfen, worin sie vier Tage lang stehen bleiben. Hernach nimmt man dreizehn Rösel Wasser, das Weiße von vier Eiern, und drey Pfund doppelt raffinirten Zucker. Das Wasser und der Zucker müssen mit dem Eiweiße, welches wohl geschlagen werden muß, eine Viertelstunde lang kochen, wobei nicht zu vergessen ist, daß man das Eiweiß ins Wasser thue, wenn es eben warm ist. Alsdann läßt man es stehen, um kalt zu werden; und wenn es ganz kalt ist, läßt man den Brantwein von den Schalen absetzen, mischt alles zusammen, und thut den ausgepreßten Saft der Zitronen und Pommeranzen hinzu. Die ganze Mischung wird auf ein Fäßchen gefüllt, worin es innerhalb sechs bis acht Wochen ganz klar, und alsdenn auf Boutheillen gezogen wird. — Wenn davon getrunken werden soll, so muß zu jeder Boutheille eine Boutheille Theewasser gemischt werden.

Petit Punsch wird folgendermaßen bereitet: Man wirft etwa den vierten Theil einer fein abgeschälten Zitronenschale in einen Theekessel, und gießt kochendes Wasser darauf, und läßt es einige Zeit ziehen. Nun gießt man den abgezogenen Zitronthee in ein Glas, worin man ein Stück Zucker gelegt hat, und schüttet ohngefähr den sechsten Theil ungarischen Wein hinzu. Dieser Punsch reizt weniger, als der gewöhnliche, wird aber allen denen, welche keine Säuren vertragen, sehr zuträglich seyn.

Purgieren. s. Abführungsmittel.

Pyrmont. Ein salinisches Stahlwasser der Grafschaft Pyrmont im westphälischen Kreise.

Es wird in allen krankhaften Zufällen, die ihren Grund in zu schwacher Wirkbarkeit der Nerven haben, empfohlen.

empfohlen, z. B. Hypochondrie, Hysterie, Kolik, männliches Unvermögen u.

Die beste Jahreszeit zum Gebrauch dieses Brunnens ist vom May bis zum September. Man fängt, wenn es seyn kann, schon früh um sechs Uhr mit dem Trinken an, indem man von Viertelstunde zu Viertelstunde ein Glas trinkt, bis man die gehörige Menge zu sich genommen hat. Die meisten werden jedoch wohl thun, wenn sie nur jede halbe Stunde ein Glas trinken, und zwar den ersten Tag nicht mehr wie zwey Gläser. — Vollständige Kuren sollen drey bis vier Wochen dauern. Waschen die Umstände einen längern Gebrauch nothwendig, so soll man die Kur in zwey Theile theilen, so daß man vierzehn Tage bis drey Wochen den Brunnen trinkt, dann vierzehn Tage bis drey Wochen aussetzt, und dann wieder zu trinken anfängt.

Wer das Wasser früh nüchtern nicht wohl vertragen kann, genießt vorher Kaffee. —

Eine Stunde nach vollbrachtem Wassertrinken, wird das zweite Frühstück genommen, welches aus einigen Gläsern spanischen oder ungarischen Wein und einigen Stückchen Biscuit bestehen kann. Der übrige Theil der Diät wird ganz so eingerichtet wie bey dem Gebrauch des Driburger Brunnens. s. Driburg.

Es giebt Fälle, bey welchem man das Pyrmonters Wasser warm trinken muß, z. B. bey schwacher Brust, bey großer Magenschwäche. Da aber das Wasser durch das Wärmen sehr viel von seiner Kraft verlieren soll: so muß man es, wenn man es nur einigermaßen wagen darf, immer lieber kalt trinken. Jedoch ist hlermit nicht zu verstehen, daß man es so kalt trinken müsse, wie es etwa in der Flasche in einem sehr kalten Keller wird; sondern es soll nur nicht eigentlich warm seyn.

Die Vermischung des Wassers mit Milch ist sehr gebräuchlich, und paßt, nach Marcards Versicherung, sehr gut zu dem Brunnen. Sie vermindre die reizende Kraft desselben, und könne ihn dadurch sehr empfindlichen Nerven oder Lungen angenehmer machen; auch sey diese Mischung vortreflich bey den Brunnenkuren der Kinder. Zuweilen könne auch die Vermischung mit klarer, süßer Molke statt finden.

Da das Pyrmontwasser sehr flüchtig ist, und eine angebrochene Bouteille schon binnen ein paar Stunden viel von ihrer Kraft verloren hat; so müssen sich diejenigen, welche, entfernt von der Quelle, das Wasser mit eben dem Erfolg, wie an der Quelle selbst, trinken wollen, den Aufwand gefallen lassen, zu jedem Glase oder wenigstens zu zwey Gläsern, eine frische Flasche zu nehmen, weil allemal das erste Glas das beste ist. Was übrig bleibt, ist nicht ganz verloren, da man es statt des gewöhnlichen Wassers zum Kaffeekochen anwenden kann, und der Kaffee, der im Pyrmontwasser gekocht ist, einen überaus angenehmen Wohlgeschmack bekommt.

Eben jenen Zweck kann man aber viel wohlfeiler erreichen, wenn man, welches ohnehin sehr zuträglich ist, eine Gesellschaft zusammen bringen kann, die zugleich den Brunnen trinkt, so daß eine Flasche auf einmal ausgetrunken wird und alle zu gleicher Zeit trinken.

Wer indessen den Brunnen allein trinken will oder muß, und nicht mehr dran wenden kann, als täglich eine Flasche, der kann doch auch etwas thun, damit er nicht zu viel von dem geistigen Wesen, und von der besten Kraft des Brunnens verliere. Er muß sich nemlich, weil der Pfropf bey dem Aufmachen der Bouteille zerbrechen könnte, auf einen recht guten neuen und passenden Pfropf im voraus schicken. Sobald die Bouteille geöffnet, und das erste Glas ausgegossen ist; so muß man sie durch einen

einen andern, in dem man selbst trinkt, (man darf aber ja nicht das Wasser zu schnell hinunter stürzen, weil sonst der Schlund beschädiget werden könnte) schnell zustopfen lassen, und sie sogleich auf die Seite legen, damit das Wasser an den Pfropf wieder anstoße, und von dieser Seite nicht verfliegen könne. Man verfährt in der Folge bey jedem Glase so. Wenn nur noch wenig Wasser in der Boutheille ist; so stürzt man sie völlig um, so daß sie auf dem Pfropfe steht, und richtet sie, wenn man ein Glas ausgießt, niemals völlig auf. Wer aber nur die Hälfte der Flasche am ersten Tage trinken, und die übrige Hälfte bis zu folgenden aufheben wollte, der muß eine wohlgereinigte, trockene, kleine, der Absicht gemäße Boutheille mit einem guten Pfropf bey der Hand haben, und sobald das erste Glas eingeschenkt ist, diese Boutheille schnell vollgleßen und wohlverstopft in den Keller legen lassen, übrigens aber mit dem Reste, wie oben angezeiget ist, verfahren.

Q.

Quappe. (*Gadus Lota*) Einer der wohlschmeckendsten und zuträglichsten Fische. Besonders schmackhaft ist der Roggen und die Milch, Aus der Quappe wird in Frankreich ein guter Kavlar bereitet. s. Kaviar.

Quark. s. Käse.

Quartanfieber. s. wechselfieber.

Quitte. (*Cidonia cotonea*) Die kleinen und mehr runden Quitten nennt man Quittenäpfel; die länglichen und größeren hingegen Quittenbirnen. Die letzten sind die besten. In dem Zustande völliger Reife besitzen beide Sorten einen sehr erquickenden Geruch, sind aber auch dann noch viel zu hart und herbe, als daß sie roh

genossen werden könnten. Nur das Kochen ist im Stande, sie genießbar zu machen. Bey dem Kochen verlieren sie ihre Herbigkeit beinahe ganz, und gewähren alsdenn, zumal wenn sie mit ein wenig süßen Wein und Stimmt, wie Compote bereitet werden, eine sehr angenehme und erquickende Speise. Eben das gilt vom Quittenmus, Quittengelee, Quittenbiscquit, Quittenbrod, und den eingemachten Quitten.

N.

Kabe. Raben werden in der Gegend von Archangel, an der Hudsonsbay, ja sogar in Frankreich, hie und da auf dem Lande gegessen.

Von den jungen Saatkrähen (*corvus frugilegus*) und Holzhebern (*corvus glandarius*) sagt Forster, er habe sie oft gegessen, und sie recht gut gefunden. Sie sollen wie Laubenfleisch schmecken.

Die Dohle (*corvus Monedula*) wird in Italien und in vielen andern Ländern gegessen. Lemery rühmt die Suppe von Dohlenfleisch als stärkend.

Radieschen. s. Rettischen.

Ragout. Ragouts, welche mit Fett, Bratensauce, Säure, und Gewürz überladen sind, (wie es fast immer der Fall ist,) erfordern die kraftvollste Verdauung. Personen, deren Nerven schwächlich sind, die keine Säure und keine Bratensauce vertragen können, müssen die Ragouts ganz meiden.

Rahm. s. Milch.

Raf. s. Arak.

Rambutan. (*Nephelium lappaceum* Thunb.) Eine große Traubenfrucht. Die einzelnen Früchte sind länglich rund, etwas kleiner als die Zwetschen und über und über

über haart. Die Schaale geht leicht ab, und ist auf der innern Seite weiß. Der Saft soll überaus wohl- schmeckend und erquickend seyn, und dem mit Zucker ge- mischten Zitronensaft gleich.

Kapünzchen. (*Valeriana Locusta L.*) Die Blätter werden als Salat genossen. f. Salat.

Kapunze. Die Kapunze oder Rübenrapunzel (*Campanula Rapunculus L.*) wird in den Gärten theils aus dem Saamen, theils durch gesteckte Schirmlinge der Wurzel gezogen. Man benutz die Wurzel als Salat; sie wird im Herbst aus dem Lande genommen, und im Winter entweder roh oder weich gekocht mit Eßig und Del genossen. Man schreibt ihr milchvermehrnde und verdauungbefördernde Kräfte zu. f. Salat.

Kaserey. f. Wahnsinn.

Katafia. f. Kirschgeiß.

Kauschbeere. Die Kauschbeere (*Empetrum ni- grum L.*) sind besonders in Norwegen besteht.

Ihr Geschmack ist eben nicht der angenehmste. Nur wenn sie den Winter hindurch unter dem Schnee gelegen haben, sind sie erquickend, durstlöschend und angenehm.

Rebhuhn. Eben so nahrhaft, als schmackhaft und leichtverdaulich.

Reh. Das Rehfleisch übertrifft das Hirschfleisch an Wohlgeschmack; doch kömmt hierbey sehr viel auf die Be- schaffenheit der Weide an. Wo die Rehe auf sumpfigen Boden gehen müssen, da ist das Fleisch ganz ungenieß- bar. Aber auf hohen und mit Buschwerk bewachsenen Orten, erlangen sie ein ungemein schmackhaftes Fleisch, vorzüglich die Rehspießer und Schmalrehe. Rehe die über zwey Jahr alt sind, haben ein trockenes und un-
schmack-

schmackhaftes Fleisch. Das Fleisch der Kinken (Weibchen) und der Kügchen (Jungen unterm Jahre) ist das beste.

Reiben. Das Frottiren oder Reiben des Körpers ist obinstreutig das vorzüglichste Surrogat der körperlichen Bewegung, und das Hauptmittel, wodurch ein Mensch, welcher durch seine Berufsgeschäfte zu anhaltendem Sitzen oder Stehen gezwungen ist, am sichersten die übeln Folgen des Mangels an körperlicher Bewegung verhüten kann.

Durch das Frottiren wird nemlich die Erregung oder die Lebenshätigkeit verhältnismäßig im ganzen Körper, vorzüglich aber in dem frottirten Theile selbst verstärkt. Die Säfte gerathen in stärkere Bewegung, die Hautdrüsen werden mehr in Thätigkeit gesetzt, und der Trieb der Säfte zu denselben beschleuniget. Eine Folge davon ist, daß der Theil wärmer wird und daß sich mehr Nahrungstoff in ihm absetzt. Auf diese Weise ist mäßiges Frottiren eins der sichersten Mittel zur Beförderung des Fettwerdens und der Gliederstärke. Das wußten die alten Griechen und Römer (wie aus Hippokrates und Galen erhellet) gar wohl; und daher hielten sie auch so viel auf das Reiben des Körpers und verfahren dabey mit so großer Behutsamkeit.

Bei der sitzenden oder stehenden Lebensart leiden hauptsächlich die Füße, weil sie von dem Herzschlag am weitesten entfernt liegen. Der Utrieb des Blutes ist deshalb schwächer und langsamer in ihnen, als in irgend einem andern Theile, und können sie auch nicht so viel Wärme, wie die andern Theile besitzen, weil das langsamere fließende Blut die Gefäße weniger reibt. Personen, die viel sitzen oder stehen, haben deshalb immer kalte Füße. Dieß ist aber nicht der Fall bey denen, welche ihre Füße stark in Bewegung setzen. Die Bewegung hilft nemlich

lich die mangelhafte Wirkung des Herzschlages auf die Füße ergänzen, und deshalb haben alle diejenigen, welche sich viel Bewegung machen, immer warme Füße. Das nemliche ist aber auch bey fleißigem Frottiren der Füße der Fall. Aber auch die innern Theile werden durch das Frottiren in stärkere Lebensbätigkeit gebracht, wie sich besonders aus der vermehrten Zusammenziehung des Herzens ergiebt.

Uebermäßiges Frottiren hat eben die Folgen, welche wir mit zu starker körperlicher Bewegung verknüpft sehen. Es bewirkt nemlich zu starke Ausdünstung vermöge der großen Ansammlung der Säfte in der Haut; dadurch wird der Körper eines großen Theiles seines Fettes und seiner Feuchtigkeiten beraubt, und in kurzem mager und trocken. Ein dicker fetter Herr, welchem sein Schmeerbauch zu schwer wird, und dessen sehnlicher Wunsch ist, einen Theil dieser Glücklast loß zu werden, wird zuverlässig in starken und andauernden Frottiren des ganzen Körpers einen sichern Abnehmer finden. Die Alten stellten daher folgende Sätze, als ausgemachte Wahrheiten auf: Starkes Frottiren macht die Faser stoff, sanftes aber erweicht sie; häufiges Frottiren macht mager, mäßiges befördert das Fettwerden. —

Die Regeln die man bey dem Akt des Frottirens selbst zu beobachten hat, sind folgende: 1) Hände und Füße, als die vom Herzschlag entferntesten Theile müssen verhältnismäßig stärker frottirt werden, als Brust, Bauch und Rücken.

- 2) Man bedient sich dabey am besten eines Flanelllappens.
- 3) Wer einen trockenen und mageren Körper besitzt muß sich nach dem Frottiren ein wenig Baumöl einreiben. Diese Einreibung ist vorzüglich im höhern Alter

Alter heilsam, und das beste Mittel die Zusammen-
schrumpfung der Fasern zu vermindern.

- 4) Man frohrt sich früh gleich nach dem Aufstehen,
und zwar dann am gelindesten. Hat man den Vor-
mittag keine Bewegung: so wiederholt man es um
9 oder 10 Uhr in etwas stärkeren Grade. Eben so
nach dem Mittagessen und Abends bey Schlaf-
legen.

Reiher. (ardea) Schwerverdaulich und übel-
schmeckend.

Reinette. s. Apfel.

Reinigung. Die monatliche Reinigung (menstru-
atio) oder der Abgang von Blut aus den Geschlechtsthe-
len der Frauenzimmer, welcher sich alle 3 oder 4 Wochen
zu ereignen pflegt, ist eine Folge der Mannbarkeit, oder
der Fähigkeit des Körpers zur Zeugung. Sie fängt meh-
rentheils mit dem sechszehnten Jahre an; oft aber auch
früher oder später. Ist der Körper odlig gesund: so ist
der Eintritt derselben mit gar keinen Beschwerden ver-
knüpft; sie hält fünf bis sechs Tage an, fließt anfangs
ganz schwach, wird allmählich stärker und zuletzt wieder
schwächer.

Während dem Abgang des Monatlichen, müssen alle
Blähende, schwerverdauliche und stark auf den Urin wir-
kende Speisen vermieden werden; z. B. Rübse, Obst,
Erbsen, Bohnen, weißes Kraut, Kobl, Meerrettig,
Porree, Kohlraben ic. Eben so alle stark erhitzen Ge-
tränke und Gewürze, Wein, Branntwein, Punsch, Pfef-
fer, Zimmit ic und alle heftigen Bewegungen des Kör-
pers. Mäßige Bewegung ist dabey von großem Vortheil.

Ist der Ausbruch des Monatlichen mit Kolik-Schmer-
zen, Angst, Erbrechen, Ausblähung des Unterleibes ver-
bunden, wie es fast immer der Fall bey schwächlichen,
ver-

verschleimten Körpern ist: so muß man dem Körper durch eine stärkende, Krampflindernde Diät zu Hülfe kommen.

Früh: einige Tassen Kaffee mit jungen Rahm.

Vormittags: einige Schlückchen gewärmten Malaga, Lünele, Portowein ic. oder ein wenig Katafia mit einigem Bissen Brod.

Mittags: eine kräftige mit Muskatnuß gewürzte Suppe, dazu ein Stückchen mürbes und mageres Fleisch, Taube, Hühn. Die Semmelsuppen Nr. V; oder die geriebene Suppe Nr. VI; die Kerbelsuppe Nr. VII;

Nachmittags: wie früh.

Abends: frische Butter; Härting, der aber ganz klar gekaut werden muß, Gefülltes oder Pudding. Nr. XXXII;

Der Durst wird mit gut ausgegohrenem Biere, oder mit Wasser und Wein, oder mit Wasser und Katafia (zwey bis drey Theelöffelchen Katafia auf ein Glas Wasser) besiediget.

Man kleidet sich wärmer, als gewöhnlich, besonders aber die Füße. Man macht sich mäßige Bewegung, dehnt und reckt den Körper fleißig; vertreibt sich die Zeit, wo möglich, durch Singen am Klavier, durch lautes Lesen ic. und reibt täglich zwey bis dreimal warmes Del in den Unterleib ein, auch läßt man sich die Füße stark frottiren.

Eben diese Lebensordnung wird beobachtet, wenn das Monatliche zu schwach fließt. Fließt das Monatliche zu stark, so daß sich der Körper dadurch geschwächt fühlt: so muß folgende stärkende Diät beobachtet werden.

Früh: einige Tassen Kaffee mit viel jungen Rahm oder Reischokolade oder Hasermehlschokolade. s. Chokolade.

Vormittags: werden dann und wann einige Bissen Brod mit Katafia oder Wein besüßet genommen.

Mit:

Mittags: Gefülltes oder das Semmelmaus Nr. XXXI; das Eidottermaus Nr. XXVII; das Lattensmaus Nr. XXX; das Hagebuttenmaus Nr. XXXI; oder Reispadding Nr. XXXII. Dazu Taube, Huhn, oder ein Stückchen mürben, magern Braten, Wildpret, Fleischblöcken Nr. XLIX.

Nachmittags: wie früh, oder Vormittags.

Abends: Gefülltes wie Mittags, oder Braten, fettsche Butter, welche Eier, Forelle.

Der Durst wird mit der unter dem Worte Nervensieber angegebenen Zimmilch befriediget.

Dahen hält man sich ruhig, und sucht angenehmen Zeitvertreib, durch Klavierspiel (doch ohne dabey zu singen) durch Lectüre ic.

Reiß. (Oriza) Der Reiß ist eins der besten Nahrungsmittel, weil er, vermöge seiner geringen Fähigkeit zur Gährung, weder Blähung erzeugt, noch Säure macht. Er ist in ganz Ostindien, China, Persien und Japan die hauptsächlichste Speise. Man kochet ihn daselbst häufig statt des Brodes zu den Fleischspeisen; zu diesem Behuf wird er blos mit Wasser zu einem recht dicken Brei gekocht, so daß man ihn mit den Fingern fassen kann. Zum Brodbacken ist er untauglich, eben weil er, selbst mit Sauerteig oder Hefen versehen, nur in geringe Gährung geräth, weshalb das Brod nicht aufgeht, sondern derb und schwerauflößlich bleibt.

Die Japaneser verfertigen ein Bier aus demselben, welches warm getrunken wird; dieses Bier berauscht gleich den andern Bieren, der Rausch geht aber geschwinde vorüber.

Sie und da ist es Sitte, den Reiß abzukochen und das abgeseibte Wasser zu einem Kinder- und Krankenge-tränk zu benutzen. Dieses Reißwasser verdient allerdings

den

den Vorzug vor den Graupenschleim und Hafergrüß, weil es nicht so leicht in saure Gährung übergeht. Nimmt man zur Bereitung dieses Wassers gerösteten Reis: so wird es noch besser, weil es nicht allein weit angenehmer schmeckt, als das aus ungeröstetem Reis bereitete, sondern weil es auch vermöge des entwickelten brenzlichsten Oels die Nerven des Magens zu größerer Thätigkeit reizt.

Reißbranntwein. s. Weat.

Reiten. Das Reiten gewährt, wie Unzer sehr richtig bemerkt, eine allgemeine Übung aller Theile unsers Körpers, woben sich zugleich der Geist in voller Beschäftigung befindet. Wir stehen oder sitzen auf einer lebendigen Maschine, deren Bewegungen wir in unserer Gewalt haben, und die sie uns mittheilt. Das Pferd biegt und reckt, stößt und wlegt seinen Reuter, nachdem es entweder schreitet, oder trabt oder galoppirt. Der Reiter selbst strengt alle seine Muskeln an, um sich im Gleichgewicht zu erhalten, und den Bewegungen des Pferdes gemäß zu handeln. Die Muskeln der Füße werden durch das Stehen in den Stelzbügeln, die Muskeln der Schenkel durch das Andrücken an den Leib des Pferdes, die Muskeln des Unterleibes, der Brust und des Rückens, durch die Erschütterung, durch das stärkere Athemholen, und durch die gerade Haltung des Rumpfes, eben so die Muskeln des Halses und des Kopfes, die Muskeln der Arme aber durch die Regierung des Pferdes, angestrengt, geübt und gestärkt. Die ganze Saftmasse geräth in stärkeren Umtrieb; das Herz zieht sich kräftiger zusammen, und eben dadurch werden auch die Bewegungen in dem Innern aller andern Organe, der Leber, dem Gehirne, den Nieren u. lebhafter.

Soll aber das Reiten diese wohlthätigen Wirkungen äußern, so muß das Pferd sanft und sicher gehen, und man muß fein gerade und ohne Furcht und Aengstlichkeit auf demselben sitzen. Die Steigbügel müssen eine solche Lage haben, daß man bequem in denselben stehen, und zugleich den Leib auf dem Sattel ruhen lassen kann. Man fange mit dem sanften Schritt an, gehe allmählich zu dem starkerchütternden Trott und Galopp über, und schließe wieder mit dem Schritte.

Mit einem Bruch behaftete Personen dürfen entweder gar nicht, oder immer nur im Schritt reiten, und müssen ein Pferd wählen, das möglichst sanft geht. S. auch die Artikel Hypochondrie, Hämorrhoiden und Lungensucht.

Wer nicht Herz oder Geschicklichkeit genug besitzt, ein Pferd zu besteigen, oder wer, anderer Umstände wegen, nicht wohl reiten kann, gleichwohl aber zum Besten seines Wohlbefindens von dieser Art der Bewegung Nutzen ziehen möchte, kann sich in dieser Verlegenheit mit der Bewegungsmaschine helfen, welche in Grohmanns Ideenmagazin Nr. XVI. ; unter dem Titel: Gesundheitspferd beschrieben und abgebildet ist. Eine Abbildung dieser Maschine findet man auch in dem Almanach für Aerzte etc. Erfurt bey Keyser 1801. Auch kann die unter dem Worte Schaukel beschriebene Bretschaukel einigermaßen als Surrogat des Reitens dienen.

Reutte. s. Apfel.

Reuthier. (Tarandus) Das Reuthierfleisch giebt eine eben so wohlschmeckende, als gesunde Nahrung. Sollte dieses Fleisch nicht mehr als jedes andere schwindfüchtigen Personen heilsam seyn, da sich das Reuthier beinahe einzig und allein vom isländischen Moos nährt?

Reutig.

Kettig. Der Kettig (raphanus sativus L.) besitzt zwar starke Reizkräfte, und ist, vermöge derselben, im Stande, die Blähungen aus dem Darmkanal zu treiben; darf aber zu diesem Entzweck nur in kleinen Scheibchen genossen werden, wenn er nicht theils durch Ueberreiz schwächen, theils durch die Luft, welche sich aus dem in großer Menge genossenen Marke entwickelt, eine neue Ansammlung von Blähungen entstehen soll.

Rhachitis. s. Englische Krankheit.

Rheinwein. Einer der geistreichsten säuerlichen Weine. s. Wein.

Rindfleisch. Ein starknährendes Fleisch. s. Fleisch.

Rindszunge. Erfordert, wegen des vielen Fettgehaltes, starke Verdauungskraft. Wer diese nicht besitzt, muß ihren Genuß meiden.

Ritter. (Salmo umbla) Findet sich häufig im Genessee, wo er bis funfzehn Pfund schwer wird. Er hat ein zartes, und wohlsmekendes Fleisch, das beim Kochen roth wird.

Rives Altes. Ein überaus köstlicher Wein, der dem Portwein an Stärke beinah gleich kömmt, und von manchem sogar dem Burgunder vorgezogen wird.

Roggenbrod. s. Brod.

Roggen (Fisch?) s. Kaviar. Eine Sauce von Fischroggen, wenn nur nicht zu viel Butter und Eßig dazu genommen wird, ist gleich der Sardellenauce, ein vortreffliches Mittel zur Beförderung der Verdauung.

Rohm. s. Rahm.

Rohrdommel. Forster versichert, daß er den großen Rohrdommel, (Ardea stellaris) und auch den kleinen Vogels diät. Lexik. 2r Bd. 3 (Ardea

(Ardea minuta) selbst geschessen und gegessen, und' ihr Fleisch nicht übel gefunden habe. Es soll dem Haasensfleisch im Geschmack ziemlich nahe kommen. In England wurde es zu Heinrichs VIII. Zeiten auf die leckersten Tafeln gebracht.

Rokambole. Die weißröbliche Zwiebel (Rocambole. Radix scorodoprahi) kömmt dem Knoblauch an Geschmack und Geruch sehr nahe, nur daß sie schwächer sind. Eben das gilt von den kleinen in dem Blumenkopfe befindlichen Zwiebelchen. s. Knoblauch.

Rosade. So nennt man die Mandelmilch, wenn statt des gemeinen Wassers, Rosenwasser zu der Bereitung derselben genommen wird.

Rose. s. Rothlauf.

Rosenbröddchen. Ein angenehmes und gesundes Backwerk, das man statt der gewöhnlichen Semmel, in Suppen zu schneiden pflegt. Vorzüglich benagt zu werden verdient es in Krankheiten, die ihren Grund in Schwäche und Erschlaffung haben.

Rosenwasser. Ein sehr angenehm riechendes Wasser, das wann und wann in der Küche unter Backwerk, Saucen u. gemischt wird, um denselben einen angenehmen Geruch mitzutheilen. Von demselben gilt das, was von den Rosenbröddchen gesagt wurde.

Rosinen. So nennt man die an der Sonne getrockneten Weinbeere. Die ganz großen Rosinen, die man auch Zibeben, Damascenerrosinen und lange blaue Rosinen nennt (Zibebae, Uvae damascenae, Uvae passae maximae) sind, vermöge ihres vielen Zuckerstoffs, sehr nahrhaft. Averroes rühmt sogar von ihnen, daß sie dick und fett machten. Galen empfiehlt sie vor und nach Eische, mit Wein genossen, oder auch nur mit Wein gewaschen, als

Ma:

Magenstärkung. In zu großer Menge genossen, erregen sie jedoch leicht Gährung, Säure und Blähungen.

Die kleinen Kosinen oder Korinthen, sind weniger nahrhaft und gehen leichter in die saure Gährung über, als die großen.

Koslis. Ein mit Gewürz überhäuteter Liqueur, der, wenn er nicht schaden soll, nur in ganz kleinen Schlüßchen genossen werden darf. s. Brantwein.

Rothlauf. Rothlauf (Erysipelas) nennt man diejenige krankhafte Röthe der Haut, welche mit Spannen, Brennen, Geschwulst und Fieberzufällen verbunden ist, ihren Ort leicht verändert und sich von einer Stelle zur andern verbreitet, weshalb man ihr auch den Namen Rothlauf oder die laufende Röthe ertheilt.

Oft zeigen sich auf der Rothlaufgeschwulst große Blasen; man nennt sie in diesem Fall Blasenrothlauf. (Erysipelas pustulosum).

Die nächste Ursache derselben mag wohl eine örtliche Verderbnis des in dem Zellgewebe unter der Haut liegenden Fettes seyn.

Alles, was die freie Thätigkeit der Haut schwächt und hindert, kann Rothlauf veranlassen, z. B. Erkältung, besonders dann, wenn sie mit Uetger, oder dem Genuß ranziger Butter ic. verbunden ist.

Diät. Früh einige Tassen Thee oder Kaffee; von letzterem jedoch eine halbe oder ganze Tasse weniger, als man in den Tagen völliger Gesundheit zu genießen pflegte.

Vormittags. einige gebratene oder frische Äpfel, Zwetschen, Kirschcn, Erdbeere, Heidelbeere ic.

Mittags: Wasseruppe mit Petersilie, Kerbel, Sellerie, Scorzonere; oder die Suppen Nr. I bis IV.; oder die Wurzelsuppen Nr. VII.; die Prunellensuppe Nr.

XX Ober Spinaat, Melden, Ruckelkohl, Pastinak und Pererilienwurzel, Sauerkraut. Fleisch wird entweder gar nicht genossen, oder nur in geringer Quantität und auch nur solches, welches nicht stark reizt; also kein Schweine; Enten; Gänsefleisch; kein Schinken, keine Bratenauce, keine Würst; sondern Kalbfleisch, Huhn, Taube.

Nachmittags: wie früh.

Abends: Gefochtes Obst, Zwetschenmus, Himbeergelee, Heidelbeerbrey, Nohlbeere.

Zum Getränk Buttermilch, Eßigwasser, Rosent, Rirschtrank, Limonade.

Wer zum Rothlauf geneigt ist, muß Fett, Speck, Schokolade, alte Butter und Bratenauce meiden; sich fleißig Bewegung machen, Aerger und Verdruß steben, die Haut sorgfältig rein halten, deswegen sich fleißig waschen, baden und frohstren.

Rothflehchen. Das Rothflehchen (*Motacilla Rubecula*) ist ein wohlgeschmeckendes und gesundes Vögeln.

Rotawein. Kömmt aus der Gegend von Cadix, und hat viel Aehnlichkeit mit dem Malaga.

Rötheln. (*rubeolae*) Die Rötheln charakterisiren sich durch rothflammende Flecken, welche sich über den ganzen Körper verbreiten, und mit kleinen Bläschen bedekt sind. Das Fieber tritt gewöhnlich mit Halschmerzen ein.

Diät. s. Masern.

Ruhr. Die Ruhr (*dysenteria*) unterscheidet sich von der bloßen Diarrhoe durch ein überaus schmerzhaftes Zwängen im Mastdarm, unter welchem statt des gewöhnlichen Kotbes ein zäber weißgrauer Schleim mit schaumigen Wasser oder mit Blut vermischt, absondert wird.

Gehe

Geht unter dem Zwängen weiter nichts, als weißgrauer Schleim und schäumtes Wasser ab, so nennt man die Krankheit die weiße Ruhr.

Ist hingegen der Schleim mit Blut gemischt; so führt sie den Namen der rothen Ruhr. Oft bricht die Ruhr ohne weitere Vorboten aus; oft aber gehen gelinde Fieberschauer, Brechen, Kopfschmerz, Rückenschmerz, Magenrücken und Kolikschmerzen vorher.

Entkräftung des Körpers durch Entziehung eines Theiles der gewohnten Nahrung, übertriebene körperliche Arbeit bey heißer Witterung, verbunden mit dem Genuß schlechter Nahrungsmittel, welche nicht im Stande sind, den Verlust der Kräfte gehörig wieder zu ersetzen, z. B. Milch, Wasser, schlechtes saures Bier, Obst &c. Oder Zerrüttung der Verdauung durch schwere, zu fetten Speisen, z. B. Speck, alte Butter &c. oder durch Völlereyen, oder schwächende Leidenschaften, Angst, Aerger, Furcht, Kummer; oder durch abführende, schwächende Medikamente, Aderlassen &c. legen den Grund zu dieser Krankheit.

Die nächste Ursache derselben aber liegt in der Beschaffenheit der Luft. Vermuthlich fehlt es derselben in den Monaten, in welchen sich die Ruhr äußert, an demjenigen Bestandtheile, wodurch sie am meisten zur Beförderung der gehörigen Thätigkeit der Lunge und des ganzen Körpers beiträgt.

Die Diät während der Ruhr muß so eingerichtet werden, daß dem Körper die fehlende Reizkraft wieder ersetzt, und alles was Veranlassung zu dünnen flüssigen Stuhlgang giebt, vermieden wird.

Die schleimigen Ausleerungen brachten auf den Gedanken, daß Ersehung des Schleimes die Hauptsache bey der Diät in dieser Krankheit sey. Man rühmte des-

halb den Kranken Hafergrübe, Graupen: und andern Schleim, als vorzüglich heilsam an, ohne zu bedenken, daß diese Schleime, weit entfernt den Magen und Darmkanal zu stärken, nur noch mehr zur Erschlaffung und Schwächung desselben beitragen. Ober man empfahl sogenannte Fäulniß widrige Mittel, (worunter man vorzüglich das Obst, Heidelbeere, Wehlbeere, Eßigic. rechnen) in dem Wahne, die Fäulniß im Darmkanale mit Hülfe derselben zu tilgen. Man bedachte aber nicht, daß das Obst einen sehr kraftvollen Magen, und viel Bewegung erfordert, wenn es ohne Blähungsbeschwerden verdaut werden soll; man bedachte nicht, daß die Neigung zur Fäulniß im lebenden Körper nur in dem Mangel der gehörigen Wirksamkeit der Organe ihren Grund habe, und folglich nur durch solche Mittel verhütet und gehoben werden könne, welche die organische Kraft solcher bis auf den erforderlichen Grad zu erheben im Stande sind. — Ich habe öfters Gelegenheit gehabt, Beobachtungen über den Erfolg der Schleim- und Obstdiät in der Ruhr anzustellen; und immer fand ich, daß den Kranken statt der gehofften Erleichterung, beträchtliche Verschlimmerung zu Theil wurde. — Ja, mehr als einmal war ich Zeuge, daß die bereits auf der Flucht begriffene Ruhr durch den Genuß eines einzigen Apfels, einer einzigen Birn oder Zwetsche, selbst wenn sie die vollkommenste Reife erhalten hatten, mit furchtbarer Stärke zurückkehrte.

Eben so irrig und schädlich war es, daß man den Ruhrkranken eine bloße Suppendiät empfahl, und den Genuß der dicklichen und festeren Speisen, vorzüglich des Fleisches, als höchst nachtheilig verwarf.

Man bedachte nicht, daß durch Suppen, ohne hinlänglichen Beisatz fester Nahrungsmittel, nie ein verber, fester Stuhlgang entsteht, und daß folglich die Diarrhoe durch

durch bloß flüssige Nahrungsmittel notwendig unterhalten werden muß. — Der Wahn, daß die häufigen Stuhlgänge bey der Ruhr ihren Grund in einem übermäßigen Reiz und dadurch bewirkten Vermehrung der peristaltischen Bewegung des Darmkanals hätten, brachte es dahin, daß man die reizenderen festen Nahrungsmittel als höchst nachtheilig verwarf. Da man nun aber das Gegenteil als entschieden gewiß annehmen muß, daß nemlich die häufigen Aussonderungen bey der Ruhr ihren Grund in einem beynahe an Lähmung gränzenden Unvermögen der Zusammenziehungskraft des Darmkanals haben, vermöge dessen der Darmkanal alles was hineinfließt, ohne es zur gebührigen Bearbeitung aufzuhalten, einem todten Schlauche gleich, wieder von sich giebt, so sieht man wohl ein, daß jene Furcht lächerlich und gefährlich ist. — Hierzu kommt noch die wichtige Stimme der Erfahrung. Ich habe bey einer Menge Ruhrkranken, die sich meiner ärztlichen Pflege in drey Epidemien anvertrauten, gefunden, daß sie nur dann schnelle und glückliche Fortschritte zu dem Ziele der Genesung machten, nachdem sie die Suppendiät mit konsistenteren Nahrungsmitteln vertauscht hatten, d. h. mit solchen, wie man sie in folgendem Regulativ angegeben findet.

Früh: eine einzige Tasse Kaffee, der stärker wie gewöhnlich bereitet, und statt der Milch mit jungen Rahm versetzt werden muß. Noch wohlthätiger wirkt diese Tasse Kaffee, wenn man derselben ein oder zwey Theelöffelchen Arak, Rum oder Katafia beimischt. s. Arak.

Vormittags: kann alle halbe Stunden ein Bissen gutes Brod oder gut ausgebackener, mürber Butterkuchen mit Franzwein, Pontak, Moseler, Malaga, Lothayer, Lunelle ꝛc. befeuchtet genossen werden.

Mittags: Gefülltes, Reis- oder Hirsenspudding Nr. XXXIII.; oder Reis; und Hirsensbrey; oder das Sem-

melmus Nr. XXVI.; das Eidottermus Nr. XXVII.; das Zitronenmus Nr. XXVIII.; das Dattrenmus Nr. XXX. Zu allen diesen Speisen wird, statt des Zimmes, Muskatnus genommen, welche das passendste Gewürz bey der Ruhr ist. s. Muskatnus. Oder Sarsbellenauce mit Fleischblöcken, Nr. XLIV.; oder die Eidottersauce Nr. XVIII.; die Rahmsauce Nr. XIX. Dazu Hühner; oder Taubenfleisch, am besten ist gebratenes. Die Hühner oder Tauben dürfen aber nicht jung und leichig, auch nicht erst an dem Tage, an welchen sie der Kranke genießen soll, geschlachtet seyn, sondern einen oder zwey Tage gelegen haben, damit das Fleisch gehörig mürbe ist. Das letztere gilt auch von dem jungen, zarten und magern Schweinefleisch, welches Ruhrkranken vor allem andern Fleisch der vierfüßigen Thiere zu empfehlen ist. s. Schweinefleisch.

Nachmittags: wie früh und Vormittags. Statt des mit Wein benetzten Kuchens kann aber auch Hirschhorncreme Nr. XXXVI., Theelöffelweiß genommen werden. Oder der Kranke kaut dann und wann einige bittere und süße Mandeln, Hasel; oder Bältschenüsse, mit ein wenig Salz und Küchens. Diese Kernfrüchte müssen aber so lange gekaut werden, bis sie im Munde völlig in eine Mandelmilch aufgelöst sind. Dieses Kauen dient dem Kranken zum Zeitvertreib, und die Nüsse und Mandeln, zumal die bitteren, sind vermöge ihres milden Deles, der zarten erdigten Theile und der reizendstärkenden Kraft ihres Oberhäutgens, ein überaus wohlbätiges Mittel zur Linderung der Ruhr. S. die Worte Mandel und Nüsse. Die Lampertusnüsse werden sogar an einigen Orten Ruhrnüsse genennet; zum sichern Beweisführer Wohlbätigkeit bey dieser Krankheit.

Abends: wie Mittags; auch hab' ich einige Stückchen Hering oder Sardelle sehr zuträglich gefunden, zumal

mal dann, wenn es dem Kranken an Appetit fehlte; da bekanntlich diese Salzfische einen ungemein wohlthätigen Reiz auf den Magen machen, und mehr als irgend ein Medicament zur Beförderung der Eßlust, und Stärkung der Verdauung beitragen. Gibt es reife Kartoffeln, so können einige statt des Brodes dazu, genossen werden; versteht sich, daß sowohl der Hering, als die Kartoffeln ganz fein gekaut werden müssen. Auch Kartoffelbrey ist zuträglich, besonders wenn er mit klargebackten Sardellen, oder mit Heringsmilch versetzt wird.

Der Durst darf nur mit der größten Mäßigung gestillt werden, um den Magen nicht mit einemmale mit Flüssigkeiten zu überhäufen. Ist er sehr heftig, und reichen die mit Wein befeuchteten Brod- oder Kuchenstückchen zu seiner Befriedigung nicht hin; so legt man dem Kranken ein mit Zucker bestreutes Schnittchen Citrone auf die Zunge, oder reicht ihm dann und wann einen Eßlöffel voll von den unter dem Worte Nervensieber angegebenen Getränken. Abends kann auch ein Glas Punsch gegeben werden.

Der Unterleib wird mit warmen Flanellstücken oder mit gewärmten und in ein Tuch geschlagenen Berg, oder mit einem Serpentinstein bedeckt. Zu den Füßen des Kranken wird eine Wärmflasche gestellt. Die Füße, die Arme und der ganze Rücken, sammt den Hinterbacken, werden täglich früh Nachmittags und Abends frottirt. Die Stube wird täglich zwey bis dreimal oder nach Befinden öfterer mit Mastix, Weihrauch, Wachholderbeeren, oder dem unter dem Worte Lungenstich angegebenen Räucherpulver durchräuchert.

Wie sichert man sich am besten vor der Ansteckung? Einzig und allein durch eine stärkende Diät. S. das Wort Ansteckung und Epidemie. Außer den daselbst angegebenen Regeln, beobachte man noch folgendes: Man

genesse den Tag über alle Stunden einige Mäße, oder bittere Mandeln mit ein wenig Salz und Brod, oder auch süße Mandeln mit Raute und Butterbrod. Abends esse man Hering oder Sardellen. Die Excrementie des Kranken lasse man in eine besondere Grube schütten, und jedesmal mit Erde, Kalk oder Sand bedecken.

Rhyfwein. Der beste Schweizerwein, der dem Rheinwein gleichgeschätzt wird. Er heißt auch vin de la cole.

S.

Saamenfluß. s. pollutionen.

Safran. Der Safran (*Crocus sativus* L.) ist ein starkes Reizmittel, und deshalb in allen Fällen, wo es dem Körper an Reiz fehlt, z. B. in Bleichsucht, Wassersucht, Husten von Schwäche, ein sehr zuträgliches Speisegewürz. Schädlich hingegen ist er in allen den Fällen, wo das Blut in zu starker Bewegung ist, wo sich das Herz zu heftig zusammenzieht.

Sehr schicklich wird der Safran allen breiichten schleimigen Speisen, Kldsen zc. beigelegt, eben weil dergleichen Nahrungsmittel die Thätigkeit des Magens nicht genugsam befördern.

Sahne. s. Rahm.

Sahnenkäse. s. Käse.

Salat. Der gewöhnliche Salat erfordert noch mehr Bebutsamkeit im Genusse, als die gekochten Gemüße, weil er nicht allein wegen des rohen Krautes, sondern auch wegen des beigemischten Eßigs und Oels, die innerliche Wärme sehr verringert, und die Nervenkraft schwächt. Deshalb ist er auch nur für fette Personen,

sonen, welche einen Ueberfluß von innerlicher Wärme besitzen, und überhaupt nur für alle, deren Verdauung und Ernährung sehr gut von statten geht, eine zuträglichste Speise.

Wessen Magen hingegen schwächlich ist, wer nicht viel Fett und nicht viel innerliche Wärme besitzt, wer kein Gemüse ohne Beschwerde vertragen kann, wer mit Magensäure geplagt ist, muß den Salat, als eine der Dauer seines Wohlbefindens höchst gefährliche Speise, meiden.

Frisches Provençeröl und guter Weinessig sind am besten zur Bereitung des Salates. Kann man kein gutes Provençeröl haben, so nehme man frisches Mohnöl oder jungen Rahm. Ein Beisatz von Zucker oder hart gekochter Eidotter ist eben so schicklich, als zuträglich, besonders für Personen, deren Verdauungskraft eben nicht die stärkste ist, weil dadurch nicht allein eine innigere Verbindung zwischen Essig und Del bewirkt wird, sondern weil sie auch durch die Hinzukunft dieses Beisatzes weniger schwächende Wirkung auf den Magen äußern.

Salep. Der Salep wurde sonst aus Persien zu uns gebracht, und in Holland das Loth zu einem Gulden verkauft. Man schrieb ihm vorzüglich nährende und stärkende Kräfte zu, und empfahl ihn deshalb als ein Hauptmittel bey der Auszehrung, bey dem Mangel des Geschlechtes, bey der Ruhr &c. Indessen hat die Erfahrung seinen Ruhm nicht bestätigt.

Wenn Aerzte ja noch für gut finden sollten, Salep zu verordnen: so kann man statt des morgenländischen, den einheimischen nehmen, da es entschieden ist, daß der Salep aus der Wurzel einer großen Orchisart bereitet wird. — Man wähle zur Bereitung desselben eine Orchisart, welche recht große, saftige Wurzeln und keinen

nen Fockgeruch hat, (Orchis Morio, mascula, militaris und latifolia). Sobald der Stengel verwelkt ist, werden die Wurzeln gesammelt, mit kochenden Wasser abgerührt, und sodann von dem Oberhäutchen entweder durch Reiben mit grober Leinwand oder durch Schaben mit einem Messer befreit; hierauf werden die Wurzeln auf einer zinnernen oder löpfernen Schüssel sechs bis zehn Minuten oder so lange in einen warmen Backofen gebracht, bis sie durchscheinend geworden sind. Aldann werden sie an Fäden gereiht, und in einer warmen Stube so lange aufgehängt, bis sie völlig trocken sind.

Will man einen Trank daraus bereiten, so muß der Salm fein gepulvert, und mit 64 Theilen stark kochendem Wasser in beständigem Aufwallen und Umrühren erhalten werden.

Salm. s. Lachs.

Salz. Das Salz ist ein Nahrungsmittel, und folglich im Stande die Nervenkraft in größere Thätigkeit zu setzen. Ueberdieß macht es den Geschmack der Nahrungsmittel angenehmer, und trägt, als ein mildes Gährungsmittel sehr viel zur Auflösung der erdigen und schleimigen Bestandtheile derselben viel bey. Alle diese Wirkungen sind jedoch so gelind, daß man es, wie Unzer sagt, kaum eine Urzney nennt, weil es nur in großer Menge starke Veränderungen macht, und keine fürchterliche Einschränkung weder der Dose, noch des Gebrauchs überhaupt, bey verschiedenen Arten der Speisen und Getränke erfordert. Ein solches Digestiv für die Küche ist in der ganzen Natur nicht mehr zu finden. Denn alle übrigen Digestivsalze wirken entweder zu lebhaft, oder verderben den guten Geschmack zu sehr, als daß man sie mit jeder Speise vermischt genießen könnte.

In

In zu großer Menge genossen, kann es freilich eben auch, wie der Mißbrauch aller andern Reiz- und Nahrungsmittel, Schaden stiften. Es schwächt dann durch Ueberreiz, erregt Magensäure und Diarrhoe. So dürfte auch die Furcht nicht ungegründet seyn, daß es, vermöge seiner auflösenden Kraft, zur Erzeugung des Scorbutus beitragen könne. Dieß wird jedoch bloß dann geschehen, wenn der Mensch eine mit Salztheilchen angefüllte Luft anhaltend einathmet, und zu gleicher Zeit auch noch viel gesalzenes Fleisch genießt, wie es auf langen Seereisen der Fall ist. s. Scorbut.

Völlig ungegründet aber ist die Furcht, daß durch den Genuß des Salzes Veranlassung zur Erzeugung des Nierensteins gegeben werde, da sich neuern Versuchen zufolge, der Salzgeist als eins der besten Mittel zur Auflösung des Nieren- und Blasensteines bewährt hat.

Saischütz. Das Saischüger Bitterwasser ist ein vortreffliches Reizmittel, und befördert als solches die Verdauung der Speisen, den Abgang des Urins, und die Ablösung des Brustschleims; es darf aber nur gleich dem Küchensalz, in kleinen Quantitäten genommen werden, wenn es diese wohlthätigen Wirkungen hervorbringen soll. In großen Portionen genossen, schwächt es, und erregt Diarrhoe.

Man beobachtet bey seinem Gebrauch die unter dem Worte Hypochondrie angegebenen Regeln.

Sainimentü. Wird folgendermaßen bereitet: Etwa ein Viertelpfund weißes Mehl oder Reis, wird in ein Maßel Milch gequilt, Krebs- oder einfache Butter hinzugehan, und unter stetem Rühren zu einem Brei gekocht. Zu diesem kochenden Brei werden, nachdem er vom Feuer abgehoben worden, vier Eidornern und et-

wa

wa eine halbe Muskatnuß gerührt, und nun läßt man den Brey auf einem Teller kalt werden.

Von diesem Brey macht man Krusten über Fleisch und andre Speisen, indem man denselben in Back- oder Bratöfen oder unter Kohlendeckeln bäckt. Sehr nahrhaft, wohlschmeckend und leichtverdaulich.

Salpikon. Eine Art Ragout. s. Ragout.

Salmigondi. Ein aus Ochsenaugen, Krebschwänzen, Kälbermilch, Hühnerkammern, Magen und Leber, marinirten Champignons oder Pfeffergurken, Kapern, Sardellen u. zusammengesetztes Ragout. s. Ragout.

Sandtorre. s. Torre.

Santowein. Ein goldgelber, lieblichschmeckender Wein, der viel Aehnlichkeit mit dem Ungarwein hat. Er kömmt aus der Gegend von Verona.

Sapotille. Die Sapotille (*Achras sapota* L.) wird wegen ihrer lieblichen Süßigkeit unter die vortrefflichsten amerikanischen Früchte gezählt. Sie kann aber nicht eher genossen werden, als bis sie einige Zeit gelegen hat, und teig geworden ist.

Saragossawein. Einer der besten spanischen Weine.

Sardelle. Die Sardellen (*Clupea encrasicolus*) werden nur als Salzisch gegessen. Vermöge der Reizkraft des Seesalzes haben sie einen sehr wohlthätigen Einfluß auf die Verdauung der Speisen, und wegen ihres zarteren Fleisches noch Vorzüge vor den Heringen.

Sardellensalat darf nicht mit Del und Eßig überhäuft werden, wenn er schwächlichen Magen recht wohl bekommen soll.

Sardellenauce nach der unter dem Worte Krankenspeisen Band I. S. 345 angegebenen Vorschrift bereitet, ist nicht allein eine sehr nahrhafte Speise, sondern auch ein vortreffliches Mittel zur Beförderung des Appetites und der Verdauung.

Saturey. Der Garten-Saturey (*Satureja hortensis*) besitzt einen bitterlich gewürzhaften Geschmack und angenehmen Geruch und wird sehr zweckmäßig als Gewürz den grünen Bohnen (Schnittbohnen) beigelegt, weshalb er auch in einigen Gegenden Bohnenkraut genannt wird. Vermöge seiner aromatischen Reizkraft ist er im Stande, die Verdauung und den Abgang der Blähungen zu befördern.

Sauerampfer. Der Sauerampfer (*Rumex acetosa*) besitzt einen sehr sauren Geschmack, und wird deshalb selten allein, sondern immer nur mit Spinat, Meliden u. vermisch, als Gemüse gekocht. Wer keine Säure vertragen kann, muß ihn meiden.

Sauerbraten. Ist nur für Personen, die, vermöge ihrer starken Verdauungskraft und überflüssiger innerlicher Wärme, Säure wohl vertragen können.

Sauerbrunnen. s. Selterwasser.

Sauerkraut. s. Kraut.

Saurach. s. Verbisbeere.

Savoyerkohl. s. Kohl.

Schaaf. s. Schöpfensfleisch.

Schaafmilch. Die Schaafmilch enthält mehr Rahm, als die Kuhmilch; vermöge desselben ist sie nahrhafter und sättigender, als letztere. Sie enthält aber auch viel zähen Käsestoff, und erfordert deshalb starke Ver-

Verbauungskräfte, wenn sie wohl bekommen soll.
f. Milch.

Schaaffkäse. Der Schaaffkäse ist sehr nahrhaft, und wenn er so lange gelegen hat, bis ein Theil seiner Masse, durch die Fäulniß aufgelöset, die Natur des flüchtigen Laugensalzes angenommen hat, auch leichtverdaulich, weil jene flüchtigen Stoffe die Nerven des Magens zu starker Thätigkeit reizen. f. Käse.

Scharbock. f. Scorbut.

Scharlachfieber. Der Scharlach oder das Scharlachfieber (Scarlatina) hat den Namen von der Farbe der Haut, die bey dieser Krankheit wie Scharlach oder so aussieht, als wenn sie mit rothem Wein gerärbt wäre.

Der Scharlachfriesel zeigt sich gewöhnlich nur bey Kindern, doch fehlt es auch nicht an Beispielen, daß Erwachsene davon befallen worden sind.

Müdigkeit, Kopfschmerz, Husten und Schnupfen; Steifigkeit des Halses, beschwerliches Schlucken, Halsweh, Geschwulst der Halsdrüsen, Frost und darauf folgende brennende Hitze, gehen gewöhnlich zwey bis drey Tage dem Ausbruch des Scharlachfriesels vorher. Der Friesel bricht mehrentheils zuerst im Gesicht aus, welches dabey ein wenig aufschwillt; hierauf verbreitet er sich über Hals, Brust, Rücken, Arme, und über den ganzen Körper. Diese allgemeine Verbreitung findet jedoch nicht immer statt, und der Scharlachfriesel äußert sich manchmal bloß auf der Brust und dem Unterleibe. Er ist mit einem lästigen Jucken verbunden. Die Finsterer schwellen dabey auf und verlieren ihre Beweglichkeit.

Oft tritt auch der Scharlachfriesel ohne alle Vorboten hervor, und Kinder, die eine Stunde zuvor noch ganz

ganz

ganz munter spielten, sind in der folgenden mit dem Ausschlag bedeckt.

Die Fieberzufälle lassen nach geschahem Ausbruch ein wenig nach. Der Ausschlag steht gewöhnlich zwey bis vier Tage unverändert; dann wird er blässer und verliert sich binnen sechs bis acht Tagen völlig. Die Haut wird sodann rauch und schuppt sich ab. Das Jucken vermehrt sich bey der Abschuppung beträchtlich, und manchmal löst sich die Haut an Händen und Füßen in ganzen Stücken, wie Leder, abziehen.

Die Diät wird ganz so wie bey den Blattern eingerichtet. s. Blattern.

Zeigert sich heftiger Durchfall oder anhaltendes Röcheln oder Erbrechen bey dem Scharlachfieber; so muß man dem Kranken mit warmer Zimmtmilch (ein Maßel Milch mit zwey Egglöffeln spiritusösen Zimmtwasser vermischt) und mit Grotturen der Füße und Hände, der Brust und des Unterleibes zu Hülfe kommen.

Höchst gefährlich bey dem Scharlachfieber ist ein zu warmes Verhalten; ja dieses allzuwarne Verhalten ist unstreitig eine der wichtigsten Ursachen, warum diese Krankheit so oft tödlich wird. — Eben so sehr muß man aber auch die Kranken für Erkältung in Acht nehmen, besonders zu der Zeit, wo der Ausschlag an der Haut erschienen ist, und wenn er sich wieder zu verlieren anfängt. Fußgeschwulst, Halsgeschwulst, Beulen hinter den Ohren, Brustbeklemmung, Röcheln, sind die gewöhnlichen Folgen, wenn sich die Kranken zur Zeit der Abschuppung in kalte Luft begeben.

Nach völlig verschwundener Krankheit müssen die Genesenen sehr vorsichtig wieder an die kalte, freie Luft gewöhnt werden. Man bringt sie anfangs nur in der Mittagsstunde bey völliger Windstille und wohl bekleidet, Vogel's diät. Leyf. 2r Bd. K in

in dieselbe, und sorgt, daß sie sich in derselben, so viel ihre Kräfte erlauben, Bewegung machen.

Schaukel. Das Schaukeln auf einem Strick, welcher durch fremde Hände in Bewegung gesetzt wird, wobei die Füße schlaff herabhängen, und der Unterleib zusammengedrückt ist, muß mehr unter die schädlichen, als gesunden passiven Bewegungen gezählt werden. Nicht zu gedenken, daß man von einer solchen höchst unsichern Strickschaukel leicht herabstürzen und Arme, Füße u. dergleichen kann.

Empfehlungswerther ist das Schaukeln auf einem Balken, nur muß derselbe, da, wo er auf dem Träger aufsteigt, mittelst eines eisernen Pflockes auf dem Ruhepunkte befestigt seyn, damit er sicher liegt; überdies müssen an den beiden Enden des Schaukelbalkens, da wo die Schaukelnden sitzen, Polster oder Reitsättel angebracht werden, um die Geschlechtstheile vor Druck zu sichern.

Gleich empfehlungswerth ist folgende Bretschaukel: Man legt ein starkes festes Bret auf zwey Gestelle oder Träger, so daß jedes Ende des Bretes auf einem Gestelle ruht, und mit Hülfe eines eisernen Pflockes auf demselben befestigt ist. Man setzt sich in die Mitte des Bretes, und bringt es durch eigene Kraftäußerung des Körpers in schnellende Bewegung. Versteht sich, daß das Bret hinlänglich lang und schwank seyn muß. Noch zuträglicher wird sich diese Bretschaukel beweisen, wenn man sich auf derselben im Stehen schaukelt. Zu diesem Behuf braucht man nur in gehöriger Höhe an beiden Seiten einen Strang hinzusetzen, an welchem man sich mit den Händen anhält, während man mit den Füßen die Schaukel in Bewegung setzt.

Schaukelpferd. s. Reiten.

Schell:

Schellfisch. Der Schellfisch (*Gadus Aeglefinus*) besitzt ein festes, mürbes, blättriges, wohlriechendes Fleisch, und wird mit unter die leichtverdaulichsten Fische gerechnet.

Scherbet. Der Scherbet, Escherbet oder Sorbet ist das Lieblingsgetränk der Morgenländer, welche keinen Wein trinken, besonders der Türken und Perser.

Er wird sehr verschiedentlich bereitet. Eine Vorschrift zur Bereitung desselben ist folgende:

Nimm von zwey Eiern das Weiße, von zwey Zitronen den Saft, zwey Pfund Zucker, ein halbes Maas Wasser, ein halbes Quent Moschus. Laß alles eine kleine Weile bey gelindem Feuer kochen; nimm es hierauf ab, und schütte so viel Brunnenwasser hinzu, daß zwey Maas voll werden, und filtrir' es.

Dieser Sorbet, welcher kühl getrunken wird, mag allerdings bey großer Hitze und Krattlosigkeit ein sehr zweckmäßiges Getränk seyn, und verdiente wohl von den Aerzten zur Kur der Nervenfieber, in welchen bekanntlich der Moschus so ausgezeichnete Dienste leistet, versucht zu werden.

Eine andere Vorschrift ist folgende: Man nimmit mit Zucker dicklich gesottenen Kirsch: Erdbeer: Himbeer: Johannisbeer: Aepfel: oder Zitronensaft; zerreib eine beliebige Quantität davon mit Wasser, und filtrir es durch Makulaturpapier, so ist der Sorbet fertig.

Diese Bereitung ist unserer Limonade ganz ähnlich. Das Urtheil, welches ich über die Limonade gefällt habe, gilt daher auch von diesem Tranke. s. Limonade.

Schildkröte (Testudo). Das Fleisch der Schildkröten gehört unter die weniger reizenden Fleischsorten, und steht zwischen den Fischen und Landthieren inne. Die Landschildkröten sollen viel Aehnlichkeit mit dem

Lammfleisch haben. Das Fett derselben ist überaus mild. Die Leber wird für besonders lecker gehalten.

Die gemeine Flusschildkröte (Testudo orbicularis) wird in Italien, Dalmatien, und vielen Gegenden der Donau häufig gegessen.

Das Fleisch der Seechildkröte soll das Kalbfleisch an Wohlgeschmack und Güte übertreffen.

Das Schildkrötenfett mit Salz versetzt soll noch besser wie Butter schmecken.

Schinke. Der Schinke besitzt vermöge des Salzes und besonders vermöge der Nussheiligen noch mehr Reizkraft, als das frische Fleisch. Da aber durch das Kochen der größte Theil der Nussheiligen wieder verlohren geht: so sollte man den Schinken nicht anders, als roh oder ungekocht genießen. Die jähren, schverauslößlichen Fasern dürfen bloß ausgekaut und nicht mit verschluckt werden. Eben wegen ihrer die Thätigkeit der Nerven befördernden Kraft, sind einige Schnittchen roher Schinke zum Beschluß der Mahlzeit genossen, ein sehr wirksames Mittel zur Beförderung der Verdauung. Nächst dem rohen Schinken ist der gebackene zu empfehlen.

Schiraswein. Der Schiras ist der beliebteste Wein in der Levante. Er hat viel Geiſt und einen Geruch, der die Mitte zwischen Champagner und Burgunder hält; er ist weder zu süß, noch zu sauer, und besitzt eine gelinde zusammenziehende Kraft. Es giebt drey Sorten, nemlich rothen, gelben, und weißen. Er hält sich aber nicht lange, und muß, wenn er verfahren werden soll, eingekocht werden.

Sciowein. Eben auch ein sehr beliebter Wein, der die Eigenschaften des griechischen hat. s. Wein.

Schlaf. Das Leben ist ein gezwungener Zustand, d. h. es kann sich nicht aus eigenen Kräften erhalten, sondern

dem hängt von der Einwirkung fremder Einflüsse ab. Diese Einflüsse, diese Erhaltungsmittel des Lebens, (Luft, Wärme, Licht, Bewegung, Essen und Trinken) wirken auf die Erregbarkeit des Körpers, und erhalten dadurch die gesammte Maschinerie desselben in Thätigkeit. Durch die Einwirkung der Reize wird aber die Erregbarkeit nach und nach abgestümpft, oder weniger empfindlich gemacht, so daß dieselben, wenn sie nicht in einem stärkeren Grade auf die nun weniger empfindliche Erregbarkeit wirken, nicht weiter im Stande sind, dieselbe Wirkung hervorzubringen. Die Folge ist verminderte Erregung, welche endlich so weit geht, daß derjenige Zustand entsteht, welchen wir Schlaf nennen.

Während des Schlafes erhält die Erregbarkeit ihre stärkere Empfindlichkeit nach und nach wieder, so daß der Körper am kommenden Morgen von den gewöhnlichen Reizen aufs neue in volle Thätigkeit gesetzt werden kann.

Ohne den Schlaf könnte folglich das Leben schlechterdings nicht von langer Dauer seyn, weil die gewöhnlichen Reizmittel bald keine Reizmittel mehr für den Körper seyn würden. — Wir sehen zwar, daß es Menschen möglich ist, sich eine oder mehrere Nächte und Tage hindurch mit Hilfe immer gradweß verstärkter und mannigfaltig abwechselnder Reizmittel, z. B. Musik, Scherz, mancherley und abwechselnd genossene warme und kalte Getränke und wohlschmeckende Speisen, wach zu erhalten, und jede Annäherung des Schlafes zu verschrecken; allein diese übertriebene Gewaltthätigkeit kann doch nur bis zu einem gewissen Ziele getrieben werden, weil die Erregbarkeit endlich selbst bey dem mannigfaltigsten Wechsel der Reize ihre Empfindlichkeit verliert.

Die Vorsehung hat auf das weislichste dafür gesorgt, daß der Licht- und Wärmereiz der Natur weder plötzlich

mitgetheilt, noch plößlich entzogen werde. Dem heitern Morgen geht Dämmerung vorher, und so allmählich wie das Licht zunimmt, eben so allmählich nimmt es Nachmittags und Abends wieder ab. Einen gleichen Stufengang bemerken wir in Hinsicht der Wärme. Erwägt man, daß die Erregbarkeit durch die nächtliche Ruhe sich wieder angehäuft hat, und daß ihre Empfindlichkeit nach dem Erwachen am stärksten ist, folglich auch nur geringe Reize vertragen kann; erwägt man ferner, daß sie in der Folge des Tages durch die Einwirkung immer stärkerer Reize wieder abgestumpft wird, und daß durch eine plößliche und andauernde Entziehung des Licht- und Wärmerettes, das Leben in die größte Gefahr kommen würde: so wird man sich von der Wohlthätigkeit und Zweckmäßigkeit jener Gradation vollkommen überzeugt finden, und zugleich in derselben die Vortheile des trüben Aufstehens und des zeitigen Schlafengehens entdecken.

Dem Willen der Natur gemäß, sollte der Mensch sich mit dem Einbruch der Dunkelheit zur Ruhe niederlegen, und mit dem dämmernden Morgen wieder erwachen. Aber der Bewegene, welcher großes Vergnügen daran findet, durch Künsteleien ihrer Einrichtungen zu spotten, und die wohlthätigen Fesseln des Zwanges wo nicht zu zerreißen, doch länger auszudehnen strebt, weiß seine dunkle Wohnung zu erbellen, und sich bald aus Habsucht, bald aus Hang zum Vergnügen, die halbe Nacht hindurch wach zu erhalten. Wenn andre Klassen der Thiere den Verlust ihrer Erregbarkeit bereits größtentheils wieder ersetzt haben, macht er erst Anstalt dazu. — Daß es aber bey weitem nicht einerley sey, ob man seine sechs oder acht Stunden am Morgen oder des Nachts verschlafe, ergiebt sich wohl einleuchtend aus folgendem. Legen wir uns erst nach Mitternacht zu Bette: so bleiben unsre Sinnorgane wenig oder gar nicht in dem Zustande

stande völliger Reizlosigkeit, der doch zu einem wahrhaft erquickenden Schlaf ganz unentbehrlich ist. Das Licht des beginnenden Morgens stört die Ruhe des Auges; das Geräusch der wiedererwachten Geschöpfe die Ruhe des Gehörs; an den Reizungen dieser Organe nimmt auch das Gehirn Theil, und es entstehen Träume, wodurch die Ruhe des ganzen Körpers mehr oder weniger gestört wird. Kann nun aber wohl die Wirkung eines solchen Schlafes so vortheilhaft seyn, als desjenigen, der nach dem Willen der Natur genossen worden ist?

Die wichtigste Regel zur Beförderung eines ruhigen, erquickenden Schlafes ist, daß man den Tag über eine solche Summe von Reizen hat auf den Körper wirken lassen, als nöthig ist, die Erregbarkeit so abzustumpfen, daß sie gegen die schwächeren Reize des Abends und der Nacht unempfindlich wird. Das Hauptmittel zur Erreichung dieses Zweckes ist mäßige körperliche Thätigkeit, verbunden mit gehöriger Sättigung (aber nicht Ueberfüllung) mit Speisen und Getränken. Uebertriebene körperliche Thätigkeit und Völlerey hindern den Schlaf, weil sie den Körper in zu starke Erregung bringen, und ihr Reiz zu lange fortwirkt. Daher schlafen Personen nach einer stark ermüdenden Fußreise oder nach einer Ueberfüllung mit Speisen und starken Getränken nie gut.

Aber eben so hinderlich zum Einschlafen und ruhigen Fortschlafen sind Hunger, Durst und Mangel an Ermüdung. In diesem Fall ist nemlich die Erregbarkeit zu empfindlich, so daß sie selbst von der Einwirkung der kleinsten Reize zu sehr angegriffen wird, als daß das Gehirn in den Stand der Ruhe kommen sollte, der zum Schläfe erforderlich ist.

Kann man nun nicht einschlafen, und man findet, daß man bey der Abendmahlzeit zu wenig Speise genossen habe: so wird man die Entstehung des Schlafes be-

fördern, wenn man noch ein wenig Speise zu sich nimmt, z. B. ein Stückchen Brod, Kuchen, mit Wein oder starkem Branntwein befeuchtet, oder wenn man ein wenig trockne Chokolade kaut ic.

Ist Mangel an Bewegung, an körperlicher Thätigkeit Schuld: so wird man das Einschlafen und die ruhige Fortdauer des Schlafes befördern, wenn man sich, nach den unter dem Worte Reiben angegebenen Regeln, vor Schlaflegen krottet, und des Abends nach acht Uhr ein Pfeifchen Taback raucht.

Ist hingegen zu viel Reiz, zu viel Lebhaftigkeit des Körpers oder des Geistes Ursache der Schlaflosigkeit: so muß man die erstere, (die Lebhaftigkeit des Körpers) durch einige Schlücke kaltes Wasser, und durch kaltes Waschen des Kopfes zu vermindern suchen, und ganz still auf einem Fleck liegen bleiben, und ja nicht den Körper hin und her bewegen. Ist zu große Lebhaftigkeit des Geistes im Spiele, zu starke Einwirkung angenehmer oder unangenehmer Leidenschaften: so muß man auch diese zu schwächen suchen. Diesen Zweck erreicht man am leichtesten, wenn man seine Gedanken eine Zeit lang mit ganz gleichgültigen Dingen in einem fort beschäftigt, z. B. das Vater unser, oder irgend eine andre auswendig gelernte Formel, langsam in Gedanken recitirt, und sich dabey in die Postur zum Schläfe legt. Dieses Mittel empfiehlt Diätophilus aus eigener Erfahrung. Ich bemerkte oft, versichert derselbe, von der Formel abgenommen und wiederum dem unordentlichen Gedankenlauf unterlegen zu seyn; fieng hierauf jenen oder einen andern Waidpruch von neuem an, und erreichte so in den meisten Fällen den erforderlichen Ruhepunkt zum Schläfe. Oder man versuche das von Kannt empfohlene Mittel, s. die Abhandlung desselben: Von der Macht des Gemüths des Menschen über seine krankhaften Gefühle durch den bloßen

fen festen Vorsatz Meister zu seyn. Da Schlaflosigkeit, sagt derselbe, ein Fehler des schwächlichen Alters ist: so fühlet ich seit etwa einem Jahre die krampflichten Anwandlungen im Gebirn, welche jeder fühlet, der nicht zum Einschlafen kommen kann &c. Nun aber aus Ungebuld am Schlafen mich gehindert zu fühlen, griff ich bald zu meinem stoischen Mittel, meine Gedanken mit Anstrengung auf irgend ein von mir gewähltes gleichgültiges Objekt, was es auch sey, z. B. auf den viel Nebenvorstellungen enthaltenden Rahmen Cicero zu heften: mithin die Aufmerksamkeit von jener Empfindung abzulenken; dadurch diese dann, und zwar schleunig stumpf wurde, und so die Schläfrigkeit sie überwog. Und dieses kann ich jederzeit, bey wiederkommenden Anfällen dieser Art, in den Kleinen Unterbrechungen des Nachtschlafes, mit gleich gutem Erfolg wiederholen.

Diejenigen Personen, welche, wie es häufig der Fall ist, Wallungen oder Ohrenbrausen vor dem Einschlafen spüren, werden in lauem Waschen des Kopfes kurz vor dem Niederlegen, ein wirksames Mittel gegen diesen lästigen Zufall finden, wie Diätophilus aus eigener Erfahrung versichert.

Während des Schlafes müssen sich sämtliche Glieder in der ruhenden, d. i. in gebogener Lage befinden; der Kopf darf weder stark rückwärts, noch vorwärts hängen; die Schenkel werden ein wenig nach dem Bauch hin gezogen, und die Füße wieder ein wenig nach dem Rücken gerichtet, so daß der Körper des Schlafenden ohngefähr die Figur eines lateinischen S darstellt. Auch müssen alle Binden und fest anliegenden Kleidungsstücke abgelegt werden, damit die Freiheit des Blutumlaufts durch nichts gehindert wird.

Sechs bis höchstens acht Stunden sind für einen Erwachsenen hinreichend zum Schlafe. Wer länger

schläft, stiftet dadurch Nachtheil für die Gesundheit, und macht das Bett zu einem Nest von einer Menge von Krankheiten, wie Kannt sagt.

Auf welcher Seite des Körpers ist es am zuträglichsten, sich bey dem Schlafen zu legen?

Hierüber läßt sich keine allgemeine Regel festsetzen. Ein jeder muß seine Empfindung befragen, wie es ihm am besten bekömmet, und sich hiernach richten.

Ist es schädlich, bey einem Nachtlicht zu schlafen?

Die Antwort ergiebt sich aus dem, was ich oben von der Nacht, als der schwächlichsten Zeit zum Schlafe gesagt habe. Durch den Lichtreiz wird nemlich die vollkommene Ruhe des Auges immer etwas gestört. Außerdem schadet es auch noch durch den Heldampf, welcher die Luft verunreiniget.

Ist es zuträglich, bey offenen Fenstern zu schlafen?

Es kömmt darauf an, ob die Fenster vom Bette weit entfernt sind, und ob durch das Oeffnen derselben keine Veranlassung zur Zugluft gegeben wird. In diesem Falle ist es, zumal in den heißen Sommermonaten zu empfehlen. Steht das Bett aber zu nahe am Fenster, ist die Witterung stürmisch oder beträchtlich kalt, wird durch das Oeffnen derselben Zugluft veranlaßt: so ist es, aus Furcht vor Erkältung, räthlicher die Fenster verschlossen zu halten, und die Erfrischung der Luft bloß einigen Ventilatoren zu überlassen.

Was ist von dem Mittagschlafe zu halten?

Er darf nur in dem Falle statt finden, wenn die Erregbarkeit des ganzen Körpers durch die Thätigkeit des Vormittags so abgestumpft ist, daß die gewöhnlichen Lebensreize nicht stark genug auf dieselbe einzuwirken vermögend sind.

Besezt, ein Mensch hat den Vormittag viel körperliche Arbeit verrichtet, und überläßt sich nun dem Ausruhen:

ruhen:

ruben: so wird er bald eine Neigung zum Schlafe spüren, weil jetzt (in dem Zustande des Rubens) die Reizung in seinem Körper, gegen die vorher bey der Arbeit, viel zu gering ist, als daß die durch die vorhergegangene starke Bewegung abgenutzte Erregbarkeit, von derselben so stark afficirt werden könnte, als nöthig ist, Körper und Geist munter zu erhalten.

Ein kurzer Schlummer wird einen solchen Menschen gewiß erquickern, weil sich während desselben die Empfindlichkeit der Erregbarkeit für die gewöhnlichen Reize wieder ansammelt. Nur muß man sich hüten, vor diesem Schlummer den Magen mit Speise zu überfüllen. Man geniesse vor demselben weiter nichts, als einige Bissen Brod mit ein wenig starken Brantwein oder Wein besuchtet, und verschiebe die volle Sättigung, bis nach demselben. Die Gründe dafür findet man unter dem Artickel Verdauung.

Nur auf diese Weise, und nur unter diesen Umständen, nemlich der zu frühzeitigen Schwächung der ganzen Organisation durch körperliche Thätigkeit, kann der Mittagschlummer von Nutzen seyn.

Höchst gefährlich hingegen ist der Mittagschlummer, wenn die Neigung zu demselben ihren Grund bloß in Uebersättigung des Magens hat. Hierüber lese man den Artickel Verdauung nach.

Schlaffucht. Die Schlaffucht (coma) oder diejenige unüberwindliche Neigung zum Schlafe, welche sich bey sonst gesunden Menschen äußert, hat ihren Grund gemeiniglich in dem Mangel hinlänglich starker Reizung des Körpers und des Geistes.

Um sie zu verschrecken, muß man die Reizung im Körper auf folgende Weise zu vermehren suchen.

Ben

Bei der geringsten Anwandlung zum Schlafe reibt man sich das Gesicht mit den flachen Händen von der Stirn abwärts, und durchstreicht hierauf den behaarten Theil des Kopfes, entweder mit den kammartig aufgesetzten Fingern, oder auch mit Hilfe eines weiten Kammes. Man dehnt und reckt sich, trinkt eine Tasse Thee oder Kaffee, oder nimmt einige Bissen Speise, wenn man seit einigen Stunden nichts genossen hat; oder man raucht ein wenig Taback; oder man spielt Klavier, singt ein erheiterndes Liedchen, sieht zum Fenster hinaus, geht mit raschen Schritten spazieren, beschäftigt sich mit Gartenarbeit, oder sucht Unterhaltung in Gesellschaften, oder geht mit einem interessanten Buche in der Hand im Zimmer auf und ab, und rektirt dann und wann einige Stellen mit lauter Stimme. Ist schwüle Luft an der Neigung zur Schlassucht mit Schuld: so sucht man dieselbe durch Sprengen mit Wasser, Bedeln mit Tüchern oder Fächern, Öffnen der Fenster abzukühlen, und beugt dann und wann das Gesicht mit kaltem Wasser. Bei dem Mittags- und Abendessen beobachtet man die größte Mäßigkeit, und ißt und trinkt nie so viel, daß der Magen davon stark ausgedehnt wird; solche Personen müssen ganz kleine Mahlzeiten halten, und lieber alle Stunden, oder so oft sie ein Bedürfnis zur Speise fühlen, ein wenig nachessen.

Schlagfluß. Der Schlagfluß (Apoplexia) besteht in plötzlichem Verlust des Bewußtseyns, verbunden mit ängstlichem, tiefen Schlaf, Röcheln, unwillkürlichen Abgang des Harns oder des Kothes.

Ursache des Schlagflusses ist heftige Schwächung der Lebensbätigkeit des ganzen Körpers, besonders aber des Gehirns, durch einen großen Verlust an Säften, z. B. starke Blutflüsse, oder durch plötzliche Entziehung
des

des größten Theils der körperlichen Wärme. (Direkte Schwächung).

Ist der Schlagfluß die Folge eines großen Blutverlustes, wie es nicht selten nach Verwundungen und nach der Entbindung der Fall ist; so muß dem Körper der fehlende Reiz der Säfte auf folgende Art wieder ersetzt werden: Man stößt dem Erschöpften alle halbe Viertelstunden einige Büffel warmer Zimtmilch (ein Köffel Milch mit zwey Loth spiritudsen Zimtwasser versetzt) ein; stellt eine Wärmflasche zu seinen Füßen; frottirt ihm Hände und Füße mit einem warmen Tuche; den behaarten Theil des Kopfes aber mit den kammartig aufgesetzten Fingern, oder mit einem groben Kämme; läßt frische Luft ins Zimmer, wenn es zu warm ist, oder erwärmt es mäßig, wenn es kalt ist; räuchert in einiger Entfernung von dem Lager des Kranken, mit Mastix, Weyranch u. c. Kömmt nun das Bewußtseyn zurück, so läßt man einige Tassen kräftige Fleischbrüh; oder Kraftsappe *Re. XIII.*, und einige Bissen Brod mit Malaga, Ungarwein, Lünele u. c. besetzt, zwischen durch genießen.

Ist plötzliche Erkältung die Ursache des Schlagflusses: so muß der entzogene Wärmereiz dem Körper auf folgende Art wieder ersetzt werden. Man hüllt den Körper sogleich in einen Schafpelz, der ein wenig erwärmt worden ist, oder bringt ihn in ein mit mäßig erwärmten Schaaffellen ausgelegtes Bette. Er darf aber ja nicht sogleich in eine stark gehelzte Stube gebracht werden; sondern man legt ihn in eine mäßig kalte Kammer, die nach und nach von der Stube aus gewärmt wird. Hier frottirt man Hände und Füße, und nach und nach den ganzen Körper, anfangs mäßig, nach und nach aber immer stärker. Außern sich Zeichen der wiederkehrenden Besinnung: so füllt man nach und nach eine Tasse warmen Kaffee ein, und bringt den Kranken durch beibrach-

te Wärmflaschen, welche erst in einiger Entfernung angebracht, und allmählich immer näher gebracht werden, oder durch warme, hie und da in das Bett gesteckte Lücher, so wie durch mäßige Erwärmung der Kammer vermittlest des Stubenofens, in den stärkern Wärmegrad wieder zurück.

Der Schlagfluß entsteht jedoch nicht immer aus eigentlicher Schwächung; oft ist er die Folge übertriebener Reizung des Körpers, besonders aber des Gehirns, durch plötzliche Freude, Schreck, Uebermaß im Genuß spiritueller Getränke, plötzlichem Uebergang aus heftiger Kälte in heftige Wärme.

In diesen Fällen muß man den vom Schlag gerührten eine Zeit lang stark an Händen, besonders aber an den Füßen, frottiren. Hierauf läßt man ihn, bis zur Ankunft des Arztes, ruhig liegen, damit sich die durch die Heftigkeit des Reizes unterdrückte Erregbarkeit des Gehirns durch die ungestörte Ruhe, (allmähliche Verminderung der Einwirkung des Reizes auf das Gehirn) wieder erholen kann.

Bleibt nach dem Schlagfluß eine Lähmung zurück, so wird die Diät so eingerichtet, wie unter dem Worte Lähmung angegeben ist.

Welche Personen sind der Gefahr des Schlagflusses am meisten ausgesetzt?

Diejenigen, welche einen großen, mißförmigen Schädel, einen kurzen, dicken Hals haben, und diejenigen, welche häufig mit Schwindel, Ohrenklingen, Ohrenausfluß, Angst vor dem Einschlafen befallen werden.

Solche Personen müssen alles sorgfältig meiden, was den Körper überhaupt, besonders aber die Thätigkeit des Gehirns beträchtlich schwächen kann. Mangel an Blut ist ihnen eben so gefährlich, als große Vollblütigkeit; denn beide schwächen die Wirksamkeit der organischen

nischen Kraft, und zwar erstere durch zu wenig, letztere hingegen durch übermäßige Reizung. Eben das gilt von übertriebener körperlicher Arbeit und Ruhe, von übertriebenem Schlafen und Wachen.

Sorgfältig muß man ferner bey der Anlage zum Schlagfluß alles meiden, was die Verdauung, oder die Thätigkeit des Magens und Darmkanals in Unordnung bringen kann. Fasten und Hunger ist eben so gefährlich, als Ueberfüllung mit Speisen und Getränken. Unter den Nahrungsmitteln müssen diejenigen besonders gemieden werden, welche schwer zu verdauen sind, Blähungen und Gährung erzeugen, z. B. Obst, Weibkölse, Hülsenfrüchte etc. Man richtet sich hierbey nach allen unter dem Artikel Hypochondrie gegebenen Vorschriften.

Mäßigkeit in allem, besonders auch im Schlafe und Beischlafe, ist das Hauptmittel zur Verhütung des Schlagflusses. Sowohl dem Schlafe als dem Beischlafe darf man sich nicht bey vollem Magen, oder kurz nach einer Hauptmahlzeit überlassen. s. Schlaf und Beischlaf.

Bev der geringsten Unwandlung von Schwindel, Betäubung oder Gedankenverwirrung reibt man sich das Gesicht mit der flachen Hand, durchkragt oder durchkämmt den behaarten Theil des Kopfes, nimmt einige Bissen Speise, und beobachtet alle die andern zur Verhütung der Schlassucht angegebenen Regeln. s. Schlassucht.

Schlehe. (*Prunus spinosa* L.) Eine sehr herbe, zusammenziehende, wenig Nahrungsstoff enthaltende Frucht, die bloß genossen werden kann, nachdem sie durch Frost und lauges Liegen auf Stroh teig geworden ist.

Schleye. Die Schleye (*Tinca*) besitzt zwar ein sehr wohlgeschmeckendes Fleisch, da dasselbe aber sehr leichsig und

und fett ist: so erfordert es eine starke Verdauungskraft. Nach dem Genuß desselben, esse man einige Bissen mit Ingwer, Salz und Pfeffer bestreutes Brod, und trinke einige Gläser Wein.

Schluckfen. Das Schluckfen (Singultus) entsteht, wenn die Zusammenziehungen des Schlundes, statt regelmäßig abwärts nach dem Magen zu geben, eine verkehrte Richtung nach oben nach dem Munde zu nehmen.

Man vertreibt diesen lästigen Zufall, wenn man mehrere kleine Schluckchen Getränke nach einander in einem fort nimmt. Auf diese Weise wird der Schlund durch das anhaltende Verschlucken des Getränks wieder in die regulären, abwärtsgehenden Zusammenziehungen gebracht.

Schmalz. f. Butter.

Schmeer. f. Schweinefleisch.

Schmerl. Der Schmerl oder Schmerling (cobitis barbatula) ist ein sehr wohlgeschmeckendes und leichtverdauliches Fischchen.

Schminke. Das Schminken ist schon darum nachtheilig, weil es die Ausdünstungskanäle der Haut verstopft, und die Haut spröde und runzlicht macht. Uebrig enthalten die Schminken solche Bestandtheile, welche man, wegen der gefahrvollen Wirkung, die sie bey unvorsichtiger Anwendung auf den Körper äußern, unter die Gifte zählt, z. B. Bleyweiß, Sublimat, weißen Vitriol, Zinnober ic. So viel ich, sagt Zufeland, derselben habe kennen lernen; so enthalten sie alle entweder Quecksilber oder Bley in feinerer oder gröberer Gestalt, also die zwey schrecklichsten Gifte, — und ich habe weiter nichts zu sagen, als daß es ganz einerley ist, ob man Gifte dieser Art von außen oder von innen beibringt.

Unse

Unsere Haut ist eben so gut voll einsaugender Gefäße, als unsere Gedärme; ja, es wird wirklich ein solcher Feind durch die Haut noch weit schneller und mit größerer Kraft ins Blut selbst gebracht, als beim Verschlucken, wo die Wirkung der Gedärme und die vielen zu durchwandernden Gefäße ihm sehr viel von seiner Kraft benehmen. — Würden unsere Mädchen und Weiber nicht zurückschandern, wenn ihnen Jemand zur Erhöhung ihrer Schönheit vor schläge, täglich eine Portion Gift einzunehmen? und doch thun sie schlechterdings nichts anderes, wenn sie sich täglich mit einem solchen Blei- und Quecksilberwasser waschen. Wollen sie sich die Mühe nehmen, auf Personen, die sich schminken, Acht zu haben: so werden sie sich bald von der Wahrheit dieser Behauptung überzeugen können. Unzählige Krämpfe, Ohnmachten, und sogenannte Flüsse wechseln ewig mit einander ab, und endigen sich nach längerer oder kürzerer Zeit in unheilbare Lähmungen, Vertrocknung einzelner Glieder, oder auch des ganzen Körpers, innere Geschwüre und Auszehrung. Ich werde nie eine Person vergessen die nach einem qualvollen Leben, zwar mit gut conservirten Zeint, aber krebsartigen Geschwüren im Innern, starb; die Ursache war bloß ein gewisses Mercurialwasser, welches sie von Jugend auf gebraucht hatte, und das dem ohngeachtet noch seine stillen Verehrer behält. — So theuer verkauft man die Schönheit im Sarge!

Die beste Schminke ist Reinlichkeit. Es ist nichts gewisser, als daß die reinlichsten Völker immer die schönsten waren. Was gab den Griechen, was giebt noch jetzt den Südländern, Türken und andern Völkern des Orients, so auffallende Vorzüge der Gesundheit, Stärke, und besonders der Schönheit, als eben diese Tugend, die sie auf das äußerste treiben, und zu einem wesentlichen Stücke der Religion erheben? — Wie schön und

nach:

? ?

Vogels diät. Lexik. 2r Bd.

nachahmungswürdig ist die Mode der türkischen Damen; die ihre Toilette im Bade machen! Zuerst wird der Körper mit einem Stücke feinen Kamelott trocken abgerieben; hierauf erfolgt das Baden, oder vielmehr ein beständiges Begießen mit lauwarmen Wasser, während welchem das Kämmen und andere Reinigungen des Körpers geschehen; und nun wickelt man sich in reine gewärmte Leinwand, und trinkt den Kaffee.

Schmoren. Das Schmoren oder das Braten des in kleine Stücke geschnittenen Fleisches in seiner eigenen Brühe, und beigefügter Butter ohne allen Zusatz von Wasser, macht zwar das Fleisch nahrhafter und mürber, kann aber auch, vermöge des vielen Fettes, Zerrüttung der Verdauung veranlassen. Alle diejenigen, deren Verdauungsorgane schwächlich sind, werden daher wohl thun, wenn sie das geschmoorte Fleisch meiden.

Man pflegt auch grüne Erbsen, Kohl, Schwämme etc. vor dem Kochen in Butter zu schmoren. Ich habe aber bemerkt, daß diese Vegetabilien, besonders die grünen Erbsen, einen beträchtlichen Theil ihres Wohlgeschmacks durch das Schmoren verlieren, und daß sie weit besser schmecken, wenn sie auf die gewöhnliche Art gleich in Fleischbrüh gekocht, als wenn sie vorher geschmoort werden. Die geschmoorten grünen Erbsen fand ich jederzeit so trocken, daß sie nicht viel besser wie die dürren schmeckten. Die zähen Schwämme müssen dadurch noch zäher werden.

Schnecke. Die Schnecken enthalten vermöge ihrer vielen Gallerte viel Nahrungstoff; sie müssen aber ganz weich gekocht, und überdieß mit Pfeffer oder Muskatnuß gewürzt werden, wenn sie der Magen gut vertragen soll.

Die

Die Weinbergschnecke wurde von den alten Römern sehr hoch geschätzt, und in besondern Schneckenbehältern mit Weintrauben und Kleie gefüttert. Auch jetzt noch ist sie in Italien, besonders als Fastenspeise, sehr beliebt. In der Schweiz wird in der Fastenzeit ein beträchtlicher Handel mit denselben getrieben; man hat dort besondere Schneckengärten, wo sie zu tausenden gefüttert werden.

Schnepfe. (Scolopax) Einer der schwachhaftesten und leichtverdaulichsten Vögel. Der Schnepfendreck schmeckt wirklich sehr angenehm, wozu aber wohl die Zubereitung desselben viel beitragen mag. Denn er wird nicht so wie er ist, sondern zugleich mit dem klein gebakten Gebäck, worin er sich befindet, in Butter gebraten, und mit ein wenig Muskatnuß gewürzt, auf geröstete Semmelscheiben geschmiert, genossen.

Schnupfen. s. Katarrh.

Schnupftaback. s. Taback.

Schnürbrust. Die Schnürbrüste aller Art, sie mögen hinten oder vorn zugeschnürt werden, mit oder ohne Fischbein gemacht seyn, verdienen das Urtheil der Verdammung, und sind als ein trauriges Denkmal der Verirrung des menschlichen Geistes anzusehen. Welche Thorheit, den Körper in solche Zwinger zu pressen, damit er nur nicht dem Willen des Schöpfers gemäß wache! damit die Laille menschlich werde, statt göttlich zu seyn! Welche Thorheit, eine schlanke Laille mit Verkürzung des Lebens und tausendfachen Qualen desselben zu erkaufen! — Wie oft hat man beobachtet, daß Frauenzimmer an der Lungen- oder Leberschwindsucht in der Blüthe ihres Lebens starben, bey denen man keine andere Veranlassung der Zerrüttung ihres Körpers auffinden

könnte, als die Schnürbrust. — Man bedenke, wie sehr die Brusthöhle durch diesen Panzer verengert, wie sehr die Freiheit der Bewegung der Lunge und des Herzens dadurch beschränkt wird. Wie oft hat man aber auch Nabel- und andere Brüche, und Vorfälle der Gebärmutter unter dem Zwang einer Schnürbrust entstehen sehen! Bey einer Frau, die in ihrer Jugend beständig eine sehr enge Schnürbrust getragen hatte, in der Folge an übler Verdauung und Säure im Magen lange Zeit harmnäckig litt, und endlich, aller angewandten säuretilgenden Mittel ungeachtet sterben mußte, fand man im geöffneten Körper den Magen mit der Speiseröhre und dem Darmkanal in einer ganz regellosen Lage, und den Abführungskanal der Gallenblase vom Drucke verwachsen s. das fünfte Stück des Gesundheitsstempels. Wie mancher Auswuchs, wie manche Verwachsung im Unterleibe, wie mancher Fehler der Gebärmutter mag seinen Grund einzig und allein in dem Druck einer Schnürbrust haben! — Warnungen genug, diese heillosen Entfindungen der aberwitzigen Eitelkeit auf immer von dem menschlichen Körper zu verbannen. Die Nachtheile der Schnürbrüste bey Schwängern, findet man unter dem Worte Schwangerschaft.

Scholle. Die Schollen (Pleuronectes) kommen getrocknet zu uns, und besitzen ein zartes, trocknes, wohl- schmeckendes und leichtverdauliches Fleisch; doch müssen sie vor dem Kochen eine Zeit lang in Lauge geweicht werden.

Schöpfensfleisch. Schöpfensfleisch, das von einem Hammel herrührt, der nicht unter zwey und nicht über fünf Jahre alt ist ist eben so schwachhaft, als leichtverdaulich und nahrhaft. Die fünfjährigen Hammel sollen das schwachhafteste Fleisch liefern. Auch ist
das

das Schöpfenfleisch weit angenehmer und gesünder wenn die Thiere den größten Theil des Jahres in freier Luft zubringen, und ihr Futter auf Bergen suchen, wo viel Quendel, nebst andern aromatischen Kräutern wächst, als wenn sie beständig in Ställen gefüttert werden.

Schrecken. Durch das Schrecken wird die Wirksamkeit des ganzen Nervensystems, und mit derselben die gesamte organische Thätigkeit plötzlich auf einen hohen Grad geschwächt, so daß ein der Lähmung nahe kommander Zustand, oder bey sehr heftigen Schreck wohl gar völlige Lähmung entstehe.

Um die schlimmen Wirkungen des Schreckens (Angst, Gliederschwere ic.) zu heben, muß etwas Stärkendes genommen werden. Am besten sind einige mit Wein oder Branntwein befeuchtete Bissen Brod. Ueberdies ist es sehr zuträglich, wenn man sich nach gehabtem Schrecken einige Bewegung macht, oder Hände, Füße, Bauch, Brust und Rücken so lange frottirt, bis die blasse Haut wieder roth wird. Auch ist es sehr gut, wenn man gleich nach dem Schrecken das Gesicht mit den flachen Händen von der Stirn abwärts streicht, und den behaarten Theil des Kopfes mit kammartig aufgesetzten Fingern durchstragt.

Die sogenannten niederschlagenden oder kühlenden Pulver sind, in so fern sie schwächen, oder die organische Thätigkeit vermindern, nach gehabtem Schrecken ganz unzuweckmäßig und schädlich.

Schröpfen. s. überlas. Mit dem Schröpfen wird so viel Mißbrauch getrieben, daß man nicht ernstlich genug warnen kann, dasselbe doch ja niemals anders, als auf den Rath eines Arztes zu unternehmen.

Schuße. Enge, knappe Schuße sind für den Fuß eben so nachtheilig, als es die Schnürbrüste für die

Brust und den Unterleib sind. Sie pressen die Füße zusammen, verbinden, daß sie nicht nach dem Willen der Natur wachsen können, und verursachen durch den Druck Verhärtungen in der Haut der Füße, die sogenannten Hühneraugen oder Leichdornen.

Gut und unschädlich können nur diejenigen Schuhe seyn, welche den Fuß ganz und gar nicht drücken, und weder die Bewegungen der Zehen, noch des Fußgelenkes hindern. Durch zu klein geschnittene Sohlen und durch das Hervorragen des Oberleders werden die Zehen widernatürlich gekrümmt, der Fuß gepreßt, die Muskeln und Bänder ihrer Bewegung beraubt. Alle diese Uebel kann man verhüten, wenn man die Sohlen und das Oberleder gehörig breitet, und die Schuhe überhaupt so weit machen läßt, daß sie den Fuß in keinem seiner Theile drücken, und in keinem seiner Bewegungen einschränken.

In gut eingerichteten Schuhen gehdret ferner, daß die feste Haltung des Körpers durch dieselben beim Gehen und Stehen nicht gehindert wird. Dieß ist aber nur dadurch möglich, daß die Schuhe gar keine Absätze haben. In Schuhen mit hohen Absätzen kann man keinen sichern Schritt thun, weil der Schwerpunkt des Körpers bey solchen Absätzen nicht auf die Ferse fällt, und weil man mit den hohen Absätzen, zumal wenn sie zugleich spitzig sind, leicht hängen bleiben kann.

Vorzügliche Aufmerksamkeit muß man auf die Schuhe der Kinder richten, weil hier die Zehne so zart und nachgiebig sind, folglich bey denselben am ersten und leichtesten Nachtheil gestiftet werden kann. Kleine Kinder dürfen vor dem achtzehnten Monate keine andere als Luchschuhe tragen, deren Sohlen und Obertheile bloß von Luch gemacht sind. Läßt man ihnen in der Folge lederne Schuhe machen: so muß man auf das sorgfältigste

tigste dahin sehen, daß sie nicht zu knapp anliegen, sondern so eingerichtet sind, daß die Zehen und das Fußgelenk leicht in denselben bewegt werden können. s. Fausts Gesundheitskatechismus.

Das Leder ist übrigens vermöge seines festen Zusammenhangs und seiner Biegsamkeit das beste Material zu Schuhen für Erwachsene. Besonders soll sich das Seckableder zu Schuhen dadurch auszeichnen, daß es gar keine Feuchtigkeit annimmt, und doch noch weicher als das andre Leder ist.

Grabner rühmt in seinen Briefen über die Niederlande vorzüglich die hölzernen Schuhe. Schuhe von Pappel- oder Lindenholz, führt er an, gehören zur Arbeitstracht der niederländischen Bauern und gemeinsten Städter, welche mit nassen Geschäften oder auf wärrigem Boden zu thun haben. Sie schützen den Fuß weit besser gegen die Kälte, als das stärkste Rindsleder, halten ihn in der größten Kälte warm, und kosten nur wenige Groschen. Selbst in unserm Sachsen, fährt er fort, würden diese Schuhe unter Gerbern, Wäscherinnen, und andern Leuten, die viel in der Kälte und Nässe arbeiten müssen, mit großem Vortheil eingeführt werden können.

Schuhschnallen. Die Schuhschnallen sind verwerflich, in so ferne sie einen Druck auf der Stelle, worauf sie liegen, verursachen. Durch einen solchen Druck kann nämlich Veranlassung zu Verhärtung der Haut gegeben werden.

Leichte, kleine Schnallen, die auf eine solche Art befestiget werden, daß sie keinen Druck auf dem Fuße verursachen, mögen passen.

Schwalbach. Ein Stahlwasser in der Grafschaft Ragenellenbogen.

Diät wyle bey Driburg. s. Driburg.

Schwämme. Die eßbaren Schwämme stehen fast allgemein in dem übeln Rute, eine nahrlose, schwer verdauliche Speise zu seyn. Chemische und diätetische Versuche haben indessen gelehrt, daß sie jenen Mißkre: dit wenigstens nicht ganz verdienen. Cullen unterwarf sie einer chemischen Untersuchung, und fand, daß sie bey der trocknen Destillation keine Säure, sondern eine große Menge flüchtiges Laugeusalz von sich gaben. Der freiwilligen Gährung ausgesetzt, gaben sie ebenfalls keine Säuerung. (Zahnemann fand, daß sie eine sehr kurz dauernde Säuerung gaben, wie die des Schweinesettes) und giengen sehr bald in Fäulniß über. Nach diesen beiden Umständen, schließt Cullen, zeigen sie eine sehr nahe Gleichheit mit der Natur thierischer Substanzen, und Zahnemann versichert, daß sie auf unsern Körper ganz wie Fleischspeisen wirkten, äußerst nahrhaft waren, und mit Wasser gekocht, eine Brühe lieferten, die an Kraft mit Fleischbrühe stritte, nur daß sie den eigenen Pilzgeruch an sich habe.

Aus eigener Erfahrung kann ich versichern, daß wir die Schwämme, besonders die Stockschwämme, jederzeit bey mäßigem Genusse sehr wohl bekommen sind, und daß Fleischbrühe, worinne man die vorher mit Wasser abgebrühten Schwämme gekocht hat, noch einmal so kräftig schmeckt. Sind freilich die Schwämme zu alt, oder nicht vorsichtig genug zubereitet worden, so daß sie sehr zähe und dem Leder gleich sind: so müssen sie allerdings eben so schwerverdaulich, wie zähes, altes Fleisch seyn. Solche Schwämme soll man aber eben so wenig essen, als dergleichen Fleisch. Die gebräuchlichsten Arten sind:

- 1) Champignons (*Agaricus campestris* L.) wachsen auf Weideplätzen, die fleißig vom Vieh besucht werden, auf

auf Mistbeeten, wo viel Pferdemist untergegraben ist ic. Wo man einmal welche gefunden hat, kann man täglich welche sammeln, zumal, wenn man die Stiele nicht zu tief aus der Erde reißt. Ihre beste Zeit ist im Herbst, im August und September. Wärme und etwas feuchte Bitterung ist ihrer Entstehung günstiger, als trockene Luft. Die Champignons kommen in Gestalt einer Kugel aus der Erde; die Kugel breitet sich bald auseinander, und man bemerkt alsdenn den weißen Stiel. Die Oberfläche des Schwammes ist weißlich, zuweilen etwas röthlich oder bräunlich, und glatt und glänzend. Bisweilen springt sie jedoch hie und da ein wenig auf, und wird schuppig. Die Unterfläche ist mit fettigen, gegen den Stiel zu abgehängten Blättchen, von zweierley Länge und röthlicher Farbe bedeckt. Die Farbe ist, nach Beschaffenheit des Alters, bald heller, bald dunkler. Wenn die Champignons sich aufthun, ist der Hut unten mit einer dünnen Haut bedeckt, welche aber bald vergehet; hingegen bleibt der Ring an dem Stiele gegenwärtig. Ihr Geruch ist angenehm; sie haben inwendig viel weißes Fleisch, und wenn sie recht fett sind, einen süßlichen Saft.

Am schwachhaftesten sind sie, wenn sie gleich dann abgepflückt werden, so wie sie kugelförmig aus der Erde hervorkommen. Die äußerliche Haut wird abgezogen; der Stiel der ganz jungen Champignons kann mit gegessen werden; an den alten hingegen ist er trocken und zähe. Bey den bereits geöffneten Champignons werden die Blätterchen von dem Fleische weggenommen. Wenn sie einen Tag oder drüber alt sind, wird der Hut oben platt wie ein Teller; die Blätterchen geben sich ganz hervor, und werden schwärzlich; alsdenn aber ist das Fleisch mit kleinen Naben angefüllt,

fällt, und die Schwämme taugen nicht weiter zum Gebrauch.

- 2) Tannling, Reizker. (*Agaricus deliciosus* L.) Wächst häufig in Wäldern, vorzüglich in solchen, wo viel Heide steht, gegen den Herbst zu. Er hat einen kurzen, dicken Stiel, einen halb kugelförmigen, in der Mitte eingedrückten, und am Rande gewölbten Hut. Der Stiel ist öfters so kurz, daß er kaum aus der Erde hervortragt; die Farbe des Hutes ist ziegelroth, zuweilen hochroth, doch allemal blässer, als an den Blättchen. Am kenntlichsten ist er an dem safrangelben Saft, welcher aus den Blättchen hervorquillt, wenn man sie verlest.

Schädlich sind diejenigen Reizker, welche an den Wurzeln der Birken wachsen, einen hohen Stiel, und ein gegen den Rand zu wollichtes und gewölbtes Hütlein haben.

- 3) Pfifferling, Eierschwamm, goldgelber Blätterschwamm, Eierblätterschwamm (*Agaricus cantarellus*), wächst bey feuchter Bitterung, den ganzen Sommer hindurch in hohen Wäldern, unter schattigten Bäumen. Im August und September findet man ihn am häufigsten. Die Gestalt dieses Schwammes ist sehr veränderlich. Anfangs hat er einen rundlichen, in der Folge aber einen gewölbten, oft trichterförmigen, und am Rande auf mancherley Art eingeschnittenen und aufgerollten Hut, dessen dicke und ästige Blättchen vom Wesen des Hutes nicht unterschieden sind, und an demselben herunter laufen, mit einem runden, unten entweder dickeren oder dünneren, mit dem Hute genau verwachsenen Stiele, ohne Ring. Vorzüglich unterscheidet sich diese Art Blätterschwamm von allen übrigen, durch die dicken, und von dem Wesen des Hutes nicht abzu-

abzuondernden Blättchen, und durch seine schöne, dem Selben von einem Ey gleichenden Farbe.

4) Brätling, Mouceron, Kascenschwamm, Kaskling, Stockschwamm, brüftiger Blätterchwamm, Dornschwamm, (*Agaricus Mouceron*) kömmt in Gestalt kleiner, runder gelbbrauner Erbsen, mit einem langen, dünnen Stiele aus der Erde hervor. Wenn sich der Mouceron weiter ausbreitet, nähert sich der Hut der Figur einer Haselnuß, zuletzt breitet sich der Hut platt aus, dann ist aber der Schwamm nicht mehr genießbar, und mit kleinen Maden besetzt. Das Fleisch ist fest, und besigt einen angenehmen Geruch; die Blätter sind flach, zähe, und einzeln, so daß man sie leicht zählen kann, gegen den Stiel laufen sie spitziger zu, und lassen sich nicht vom Hute trennen. Man findet sie am meisten nach einem starken warmen Regen, im Herbst auf Weideplätzen, Grafrändern, und neben einzeln stehenden Bäumen. Man pflückt auf einem solchen Flecke oft eine ganze Menge beisammen, und zwar viele Tage nach einander, wenn man die Stiele in der Erde läßt.

Der klebrichte Mouceron schmeckt und riecht vorzüglich angenehm. Das halbkugelrunde Hütchen desselben ist oben roth und weiß gefleckt, unterwärts weiß, und sitzt auf einem dünnen, gelben, nach unten zu braunen Stiele.

Auch giebt es einen grauen Mouceron, das Hütchen desselben ist rund, unterwärts weiß, und sitzt auf einem weißen Stiele.

5) Weisling, Mayschwamm, St. Georgenschwamm, weißer Blätterchwamm, (*Agaricus Georgii*). Der gewölbte Hut ist oberwärts und unterwärts weiß, und der Rand desselben rauch, gestreift und gelblich, der Stiel aber kurz und haaricht. Nach und nach wird

der

der Hut oberwärts gelblich oder bräunlich, die Blättchen aber bleiben weiß. Man findet ihn im May, in Wäldern und hochliegenden Triften.

6) Blauer Blätterchwamm, Violeschwamm, (Agaricus violaceus). Der bläuliche Stiel ist mit einer eisenschwarzen Wolle überzogen, und unten knollicht; der Hut geritzt, und mit einem violetten haartichten Rande versehen. Er wächst an den Rändern der Wälder.

7) Grünlicher Blätterchwamm, Grünling, grüner Breitsling, Kremling, (Agaricus Kremlinga). Der Hut ist gepudert, am Rande gestreift, und entweder grün, oder weißgrünlich. Die Blättchen sind allemal weiß; der Stiel hat einen Ring, welcher aber bald vergehet, und unterwärts knollicht wird.

8) Keulschwamm, Bockbart, Zändling, Kehlring, (Clavaria Coralloides L.). Hat eine längliche Gestalt, und ist in viele ungleiche, spitzige Aeste vertheilt. Die Farbe der jungen Keulschwämme ist gelb, die der älteren weiß.

9) Pilze, Kuhpilze, Steinpilze, Pilslinge, (Boletus bovinus). Die Pilze unterscheiden sich von den Blätterchwämmen dadurch, daß sie an der Unterfläche des Hutes keine Blätter, sondern lauter unmittelbar an einander schließende kleine Röhrchen haben. Diese Röhrchen kann man am besten erkennen, wenn man einen Schwamm auseinander bricht.

Die besten Pilze sind diejenigen, welche einen dicken, in eine runde Kugel auswachsenden, fleischigten Stiel haben, welcher schwächer als der Hut selber ist. Das Fleisch ist weiß, trocken, und hat einen angenehmen Geruch. Sie wachsen in luftigen, feuchten Eichblüchern, gegen den Herbst zu.

Die schädlichen Pilze haben einen dunkelfarbigten Hut, und einen widerlichen unangenehmen Geruch.

Elst:

Giftige Schwämme sind:

1) Der Pfefferschwamm, (*Agaricus piperatus* L.). Er wächst auf Viehwalden, und in Wäldern; so lange er jung ist, hat er eine weiße Farbe, nach und nach aber wird er gelb, bieschbraun, feuerroth und kastanienbraun. Sein Hut ist erst flach, in der Mitte etwas vertieft, am Rande herabgebogen, nach und nach aber vertieft sich der Hut zu einem Trichter, der Regen sammelt sich darinnen, wie in einem Becken, und es überlebt ihn eine zähe Klebrigkeit. Die Blätter sind fest, gerade, durch Zweige unter einander vereinigt, anfangs weiß, nachher aber nehmen sie die Farbe des Hutes an sich. Der Stiel ist nackt, und das Fleisch des Hutes enthält einen scharfen, ägenden Milchsaft, der getrocknet schwarzgelb wird, und seine Schärfe behält. Er verursacht, wenn er gegessen wird, Erbrechen, heftige Stuhlgänge und Ohnmachten. Gleichwohl wird er in Preußen und in Kurland gegessen: wahrscheinlich weil man ihn durch die Art und Weise der Zubereitung seine schädlichen Eigenschaften zu nehmen weiß. Oder sollte das dortige Klima verhindern, daß der Schwamm keine giftigen Eigenschaften beikommt?

2) Der Speiteufel. Der Stiel ist ohne Ring, gerade oder krumm, bald länger, bald kürzer, bald weiß, bald grau oder röthlich. Der Hut ist anfangs sehr gewölbt, nachher flach, zuletzt vertieft, schön blutroth oder feuerfarbig, blaßröthlich oder gelb, mit brauner oder rother Schattirung, oft fein gerüpfelt, oder am Rande gestreift; das Fleisch ist weich, die Blätter sind weiß oder blaßgelb, und krumm. Der Genuß desselben erregt heftiges Erbrechen.

3) Der Fliegenchwamm, (*Agaricus muscarius* L.). Wächst in Wäldern und Waldwiesen, und zwar am häufigsten
in

in den Monaten August und September. Der Stiel des jungen Fliegenschwammes ist sehr dick und kurz; im Fortgange des Wachstums des Schwammes wird er länger und dünner, schuppig oder fasericht. Die Farbe des Stiels ist weiß, und nur selten röthlich. Er haß nahe am Hute einen breiten, weissen, häutigen Ring. — Der Hut besitzt eine überaus schöne rothe Farbe. Bey jungen Schwämmen ist er mit einem kleinen Schleier überzogen, welcher sich aber bald verliert, und auf der Oberfläche des Hutes Spuren von erhabenen Flecken zurückläßt. Anfangs ist der Hut rund wie eine Kugel, hierauf wird er pyramidenförmig nachher glockenförmig, dann gewölbt, und zuletzt flach wie ein Teller, mit umgeroltem Rande, manchmal nimmt er zuletzt auch eine Vertiefung an. Das glänzende Roth des Hutes ist hier und da mit weissen Wärtchen besetzt; nach und nach verändert sich die rothe Farbe in eine gold- oder blaßgelbe, oder in blaßbraun, aschgrau. Die Blättchen stehen in grosser Menge dicht an einander, und sind dünn, staubig, anfangs weiß, nach und nach aber werden sie gelblich oder braun.

Der Geruch des Fliegenschwammes ist sehr unangenehm, und sein Geschmack sehr scharf. Er wirkt wie das stärkste Reizmittel, erst eine tolle Lustigkeit, worauf Betäubung und tiefer Schlaf, wie auf den übermäßigen Genuss spirituöser Getränke erfolgt.

Ist Jemand so unglücklich gewesen, giftige Schwämme genossen zu haben: so muß man, bis zur Hebekunft eines Arztes, viel süße oder saure Milch oder Molke trinken lassen.

Schwangerschaft. Die Veränderungen, welche bey dem Unterleib bey der Schwangerschaft durch die Ausdeh-

Dehnung der Gebärmutter, welche jetzt mit dem in ihr befindlichen Foetus gleichsam als ein neues Eingeweide zu betrachten ist, durch das Wegbleiben der monatlichen Reinigung, und den vermehrten Absatz von Nahrungsstoff, theils für die Gebärmutter selbst, theils für das in derselben wachsende Kind, und seine Nachgeburt, erleidet, sind zu beträchtlich, als daß sie nicht auf den Zustand der Gesundheit großen Einfluß haben sollten.

Durch die Befruchtung der Gebärmutter entsteht mehr Reiz im Unterleibe; er erhält mehr Blut, als außer der Schwangerschaft, und mit demselben mehr Wärme. Hieraus läßt sich erklären, warum schwächliche Frauenzimmer, die außer der Schwangerschaft mit Beschwerden des Unterleibes, Mängeln der Verdauung, Krämpfen ic. beinahe täglich behaftet waren, warum diese, sobald sie schwanger werden, diese Beschwerden allmählich verlieren, und endlich das erwünschteste Wohlseyn genießen. Die Schwangerschaft wirkt nämlich bey ihnen, wie ein Medicament, das durch seine reizvermehrende, erwärmende Kraft die schwache Lebenshätigkeit in allen Organen des Unterleibes, und somit im ganzen Körper, nach und nach bis auf den Punkt vollkommenen Wohlbefindens verstärkt. Bey robusten Weibern hingegen, bey denen schon außer der Schwangerschaft die Lebenshätigkeit und Wärme im Unterleibe auf dem Grade des Wohlbefindens stehen, bringt die Schwangerschaft einen Ueberfluß von Reiz, und vermöge desselben mancherley krankhafte Beschwerden, Schwindel, Ekel vor Fleischspeisen, Anst, Gliederschwere ic. hervor, welche nur durch Verminderung der Reizung gehoben werden können.

Die Einrichtung der Diät muß nach diesen Umständen verschieden seyn.

Dies

Diejenige Schwangere, welche vor der Schwangerschaft schwächlich war, und kränkelte, sich aber nun bey der Schwangerschaft wohl befindet, genießt alle diejenigen Speisen und Getränke, von denen sie aus Erfahrung weiß, daß sie ihr zuträglich sind. Die blähenden Gemüße, Erbsen, Linsen, Bohnen, Kohl, Kraut, Kohlrüben ic., die schwerverdaulichen Klöße, das fetre Fleisch, und die sauern, die innerliche Wärme vermindernde Speisen, Gallate ic. welche bey Nervenschwäche überhaupt schädlich sind, müssen selbst bey dem bessern Befinden, während der Schwangerschaft, so gut wie nachher, gemieden werden, weil zu befürchten steht, daß durch den Genuß derselben die guten Wirkungen der Schwangerschaft zerstört werden möchten. Am besten sind kräftige, wohlschmeckende Fleischbrühsuppen (vorzüglich Fleischbrüh von Hühnern, Tauben und Kalbfleisch) mit Wehlgräupchen, Reis, Gries, Grüge, Hirsen, Gerstengräupchen, Scorzonere, Zuckerrwurzel, Kartoffeln, Eiern, versetzt; Die Suppen Rr. V. VI. VIII. XIII. XVII. Dazu zartes, mürbes und mageres, gekochtes oder gebratenes Fleisch, Taube, Huhn, Lerchen, Krametsvogel, Drosseln, Fleischklöschen, Gefülltes oder Pudding Rr. XXXII. Majoran- und Sardellenauce, doch ohne Speck und Eßig bereitet. Haase und anderes Wildpret (doch ohne Speck und Bratensauce mit zu genießen). Unter den Fischen sind die jungen Hechte, Forellen, Schmerlinge und Barben am zuträglichsten. Feische wohlschmeckende Butter, und kräftiges wenig gesäuertes Brod von Gemanglorn, weiche Eier, holländische Heringe, und Sardellen. Zum Getränk Kaffee, gutgegohrnes und gebdrig gebopftres Bier, oder statt desselben Wasser mit Natasia versetzt, (zwey Theelöffelchen Natasia auf ein gewöhnliches Trinkglas Wasser).

Unter

Unter den Weinen ist guter weißer Franzwein, Mosler oder Markgräfler, mit einem kleinen Zusatz von einem der besten spanischen oder italienischen Weine, Lüne, Malaga, Portwein, Tokayer ic. vorzüglich zu empfehlen.

Diejenige Schwangere hingegen, welche vor der Schwangerschaft sich sehr wohl befand, nichts von Schwindel, Schlaflosigkeit, Verdauungsbeschwerden ic. mußte, alle Speisen und Getränke, selbst die starkblähenden und schwerverdaulichen gut vertragen konnte, muß, wenn ihr Wohlbefinden mit der Schwangerschaft verschwindet, wenn sich Schwindel, Ekel vor Fleischspeisen, Angst, Schlaflosigkeit ic. einfinden, in ihrer sonstigen Diät beträchtliche Einschränkungen machen. Die Störung ihres Wohlseins hat nemlich ihren Grund in dem durch die Schwangerschaft bewirkten Ueberfluß an Reiz. Dieser Ueberfluß muß nun durch Einschränkung der diätetischen Reize getilgt werden, d. h. eine solche Schwangere muß weniger reizende Speisen und Getränke genießen, als vor der Schwangerschaft, damit auf diese Weise die durch die Schwängerung bewirkte zu große Reizung ihres Körpers geschwächt, und das Gleichgewicht der Gesundheit wieder hergestellt werde. Dieses geschieht vorzüglich dadurch, daß sie weniger warme und gewürzte Speisen, und weniger spirituose Getränke genießt, als sonst, und dem Ekel vor Fleischspeisen zufolge, so lange ganz und gar kein Fleisch ist, bis jener Ekel verschwunden ist, wo sie dann zwar Fleisch genießen kann, doch in geringerer Quantität als sonst, und nur von den mildesten Sorten, nämlich Taube, Huhn, Lerchen, Kalbfleisch. Statt des Fleisches der Landthiere kann sie jedoch in jener Periode des Ekels, Salzfische, so wie auch frische Fische speisen, vorzüglich kleine Fische, Cretzen, Schmeel, Forellen, Barben, jungen Hecht; Hering, Vogels diät. Lexik. 2r Bd. M Car

Sardellen. Ferner Eierspeisen, vorzüglich Gefülltes, Puddings, Reis; Hirsen; und andern Brey; frische wohlschmeckende Butter; Kirschen, Borstforer; und andre gute Aepfel, völlig reife Zwetschen, Erdbeere, Seldelbeere, Aepfelkompot, Erdbeer; Aepfel; Himbeere; Johannisbeere; Zitronengelee; Zitronencreme. Nr. XXXIV.; XXXV.; XXXVIII.; XXXIX.; XXXX.; XLI.; XLII.; XLIII. — Statt der Fleischsuppen, ist sie Wassersuppen Nr. I. II. und IV.; Spinat mit weich; gesottene Eiern, Melden, junge grüne Erbsen, Artischocken, Zuckerschoten, Scorzonere, Hafer; und Zuckerrüben, Kartoffeln, Reis, Gries, Grüge, Mehl; und Gerstengräupchen.

Hat sie sonst drey Tassen Kaffee getrunken, so genießt sie jetzt nur zwey; hat sie sonst ein Maas starkes Bier getrunken, so trinkt sie jetzt nur ein Rdel, und befriediget den übrigen Durst mit einem schwächeren Biere, oder mit gutem Kofent. Hat sie sonst drey Gläser Wein bey Tische getrunken: so trinkt sie jetzt weniger.

Eine jede Schwangere ohne Unterschied macht sich Kräftigkeit zum heiligen, unverbrüchlichen Gesetz, und zwar um so mehr, je weiter die Schwangerschaft vorrückt. Denn, in wie ferne es eine nothwendige Folge der Ausdehnung der Gebärmutter ist, daß der Magen und Darmkanal weniger Raum zur Bewegung und Ausdehnung übrig behalten; in so ferne muß Ueberfüllung des Magens mit Speisen und Getränken sehr üble Folgen für den Gesundheitszustand nach sich ziehen, z. B. Drücken im Unterleibe, Beschwerden beim Urhohlen, Angst, Beklommenheit, Seufzen, Schwindel, Ohnmacht etc.

Je weiter also die Schwangerschaft vorrückt, desto mehr muß eine Schwangere, welcher an der Erhaltung ihres

ihres Wohlbefindens und einer glücklichen Niederkunft gelegen ist, die Quantität der Nahrungsmittel, die sie bey jeder Mahlzeit zu sich nimmt, verringern. Dafür aber kann sie, so oft sie Hunger spürt, vermittelst einiger Bissen Butterbrod, oder wohlaußgebakenen, trocknen Kuchen, einen kleinen Nachtmahl halten.

Jede Schwangere hat ferner darauf zu sehen, daß sie ihrem Körper wo möglich täglich die nöthige Bewegung in freier Luft giebt. Die Bewegung ist nicht allein zur Beförderung der Verdauung, zur Verhütung der mit der Schwangerschaft so häufig verbundenen Blähungsbeschwerden höchst nöthig; sondern sie trägt auch am meisten dazu bey, Rückenschmerzen, Goldader, Taubwerden und Geschwulst der Füße, Hüftwehe Verstopfung zc. zu verhindern. Denn alle diese Beschwerden, welche sich so häufig bey der Schwangerschaft einfinden, haben ihren Grund in erschwertem Umlauf der Säfte. Da nun nichts mehr als Bewegung zur Beförderung des Umlaufs der Säfte, vorzüglich in den Füßen, beiträgt: so muß eine Schwangere körperliche Bewegung unter die wichtigsten Schuzmittel ihrer Gesundheit rechnen. — Durch gehörige Bewegung sorgt sie aber auch zugleich für das Wohlbefinden des Kindes, das sie unter dem Herzen trägt. Ich bin fest überzeugt, daß eine der Hauptursachen, warum die Kinder der Landleute mit den Zeichen der kraftvollsten Gesundheit zur Welt kommen, in der körperlichen Bewegung zu suchen sey, welche sich die Schwangeren auf dem Lande so fleißig machen. Durch die Bewegung werden die Nahrungsmittel nicht allein besser bearbeitet, so daß sie einen bessern Nahrungsaft liefern; sondern die Vertheilung des Nahrungsaftes in dem Körper des Kindes geht auch besser vor sich, indem die Bewegung der Säfte in dem Körper desselben ganz dem Grade der Bewegung des Blutes in dem Körper

der Mutter entspricht. Geht die Bewegung der Säfte in dem Körper der Mutter mit der gehörigen Kraft von Statten; so wird dieses auch in dem Körper des Kindes der Fall seyn. Da es nun eine völlig entschiedene Wahrheit ist, daß Mangel an Bewegung, Mangel an gehöriger Zusammenziehung des Herzens, die wichtigste Ursache der Nervenschwäche, der großen Empfindlichkeit ic. ist: so ist wohl nicht zu bezweifeln, daß das noch im Mutterleibe befindliche Kind ebenfalls schwächlich werden müsse, wenn der Umlauf der Säfte in seinem Körper nicht mit vollkommener Stärke vor sich geht.

Bewegung ist überdieß auch noch das Hauptmittel zu einer leichten, glücklichen Niederkunft, eben weil sie die Nerven stärkt, und zur Ertragung der Geburtschmerzen weniger empfindlich macht. Denn so wie ein an harte Arbeit Gewöhnter nicht so leicht durch dieselbe abgemattet wird, wie ein Ungewohnter: so wird auch eine Schwangere, welche ihren Körper während der Schwangerschaft durch Sitzen und zu viel Ruhe verhärtete, die Beschwerden der Niederkunft nicht so leicht ertragen, als diejenige, welche während der Schwangerschaft verhältnißmäßig körperlich thätig war.

Uebrigens versteht es sich, daß die Bewegung die Grenzen der Mäßigkeit nicht überschreiten, daß sie nicht zu heftig, nicht zu anhaltend, kurz, den Kräften der Schwangeren angemessen seyn müsse. Vorzüglich gilt das von der letzten Hälfte der Schwangerschaft, wo häufigere Rubepunkte nöthig sind. Auch muß unter den körperlichen Arbeiten eine der Schwangerschaft angemessene Auswahl getroffen werden. Alle Bewegungen, die mit Bücken, Emporheben schwerer Lasten, mit starker Erschütterung und Pressung des Unterleibes verbunden sind, z. B. Tanzen, Springen, Reiten, ja selbst das Gehen auf holprichten Wegen, müssen gemieden werden, weil
das

dadurch leicht Veranlassung zu einer Fehlgeburt, zumal wenn die Schwangere zärtlich und schwächlich ist, gegeben werden kann.

Ueber die schicklichste Zeit zur Bewegung s. 11. Theil unter dem Artikel Hypochondrie. S. 283.

Bei der Kleidung einer Schwangeren muß besondere Rücksicht auf den Unterleib und die Brüste genommen, und überhaupt dahin gesehen werden, daß die Freiheit des Säfteumlaufs an keinem Theile gehindert werde. Hierzu ist erforderlich, daß alle Kleidungsstücke, welche den Unterleib, die Brüste, oder irgend einen andern Theil drücken, oder zusammenpressen, von dem Körper verbannt werden. Diese Sorge für Verhütung alles Drucks und Zusammenpressens muß man sich gleich mit dem Anfang der Schwangerschaft zur Regel machen. Am wenigsten darf sich eine Schwangere erlauben, Schnürbrüste, enge Nieder, Manschetten u. zu tragen; das Wachsthum der Brüste wird dadurch gehindert, das Milchabsonderungsgeschäft gestört, die Brustwarzen werden niedergedrückt, und können auf diese Weise die Brauchbarkeit zum bequemen Säugen wohl ganz und gar verlieren. Durch Druck und Zusammenschnürung des Unterleibes, wird die freie Ausdehnung der Gebärmutter gehindert; Veranlassung zum Abortiren, und zu einer Menge Beschwerden des Unterleibes, z. B. Goldader, häufigem Urintren, ja wohl gar völligem Unvermögen den Harn zu halten, gegeben.

Auch müssen die dicken, schweren Röcke, ganz von den Hüften der Schwangeren verbannt werden, weil sie den Leib ein- und abwärts drücken. Die Röcke müssen leicht seyn, und auf eine solche Art befestiget werden, daß der Leib ganz und gar keinen Druck von denselben erleidet. Am besten ist es, wenn man die gewöhnlichen Röcke ganz und gar entfernt, und statt derselben ein Un-

terkleid von Warchent, baumwollenen Tuche ic. trägt, woran Rock und Leibchen ein Ganzes (mit kurzer Taille nach griechischer Manier) ausmachen. Ueber dieses Unterkleid wird dann eine sogenannte Chemise angezogen. Bei einer solchen Tracht fallen alle Nachtheile der gewöhnlichen Röcke hinweg; denn selbst die Eiselgeschirre oder Rockhalter, die man, statt des Zusammenbestehens der Röcke um die Hüften, zur Befestigung derselben vorgeschlagen hat, können vermöge ihres nicht wohl zu verhütenden Drucks auf die Brüste, nachtheilig werden.

Die Schuhe dürfen keine hohen Absätze haben, weil eine Schwangere mit denselben leicht woron hängen bleiben, stolpern, und dadurch sich und ihr Kind in große Lebensgefahr bringen kann.

Eine Schwangere muß ferner für die Erhaltung ihrer Gemüthsruhe Sorge tragen. Schreck, heftige, plötzliche Freude, Zorn ic. können vermöge der starken Erschütterung des Körpers, die sie erregen, eben so gut eine Früh- oder Fehlgeburt veranlassen, als gewaltsames Springen, Pressen ic., und gleich einem elektrischen Schläge auf die zarte Frucht wirken, und dieselbe durch die plötzliche Erschütterung tödten.

Ist der Beischlaf während der Schwangerschaft nachtheilig?

Einer Schwangeren, die sich völlig wohl befindet, wird ein kurzer Beischlaf eben nicht schaden, wenn er nur nicht zu oft ausgeübt wird, und wenn sich der Gatte dabei in Acht nimmt, den Unterleib der Schwangeren zu drücken, und den Beischlaf überhaupt mit Mäßigung vollzieht.

Ganz zu meiden hingegen ist er, wenn die Schwangere sehr schwächlich, empfindlich und reizbar ist, wenn sie vor der Schwangerschaft Blutstürzen unterworfen war, wenn sie selbst während der Schwangerschaft das

No:

Monatliche noch hat; weil man in diesem Falle von dem Reiz des Beischlafs eine unzeitige Niederkunft befürchten muß.

muß jede Schwangere zur Ader lassen oder wenigstens ein Abführungsmittel nehmen?

Es ist eins der gefährlichsten Vorkurtheile, daß bey jeder Schwangerschaft zur Ader gelassen oder purgirt werden müsse. Eine gewissenhafte Schwangere wird beides nie anders als auf den Rath eines Arztes unternehmen.

Nur in dem Falle, wenn eine Schwangere, welche vor ihrer Schwangerschaft völlig gesund und bey starken Verdauungskräften war, Schwindel, Angst, Schläflosigkeit, Husten ic. empfindet, und sehr roth aussieht, nur in diesem Falle zu großer Reizung, kann eine Aderlässe oder ein Abführmittel von Nutzen seyn. Höchst schädlich und gefährlich hingegen müssen beide Säfte entziehenden und die Reizung vermindernenden Mittel auf eine Schwangere wirken, welche schwächlich ist, nicht viel Säfte und innerliche Wärme zuzusetzen hat, kurz, deren Körper sich nicht bey der Schwangerschaft in zu starker Reizung befindet. Das entscheidende Urtheil über die Zweckmäßigkeit der Anwendung dieser Mittel, bleibe jedoch wie schon gesagt, immer den Ärzten überlassen.

Schweinefleisch. Das Schweinefleisch besitzt unter allen Fleischsorten, welche von den Menschen genossen werden, die meiste reizendstärkende und nährende Kraft. Das wußten die Alten wohl, und erklärten es daher für das beste unter allem Fleische. Unter allem, sagt Hippokrates, bleibt das Schweinefleisch das beste. Vorzüglich ist das, welches weder zu fett, noch im Gegentheil gar zu trocken, noch von den Jahren eines alten Dpferschweines ist. Man muß es aber, setzt er hinzu,

ohne die Schwarte und etwas kalt speiseten. Aetius versichert, daß kein Fleisch unter allen dem menschlichen näher oder gleichartiger komme, als das Schweinefleisch, daher es auch am meisten sättige, nähre und stärke.

Daß es bey uns beymah allgemein in dem Verdacht steht, eine ungeunde, schwerverdauliche, die Säfte vermehrende Speise zu seyn; daran ist weiter nichts, als der Mißbrauch desselben und die übertriebene Maßung, die allzugroße Fettigkeit Schuld. Denn fettes Schweinefleisch ist freilich eben so schwerverdaulich, wie jedes andere fette Fleisch, weil der Magensaft wenig oder keine Wirkung auf das Fett äußern kann, wenn es in zu großer Menge in den Magen gebracht wird, und weil das Fett selbst die Erregbarkeit der Magenerven abschlämpt, auf diese Weise zuerst Verlust des Appetites, und in der Folge, wenn es durch die innerliche Wärme ranzig geworden ist, Ekel und Erbrechen hervorbringt.

Wie hab ich von dem mäßigen Genuße des mürben, zarten, und mageren Schweinefleisches Schaden bemerkt, ja ich kann versichern, daß es mir jederzeit besser, als Rind-, Kalb- und Schöpfenfleisch bekommen ist, weshalb ich auch kein Bedenken trage, es mehr als jene Fleischsorten Personen von schwächlicher Verdauung zu empfehlen. Sie dürfen aber, wie ich bemerkte, nur von den zarten, mageren und mürben Stücken essen.

Am besten ist das Schweinefleisch, wenn das Thier nicht über ein halbes bis drey Viertel Jahr alt ist. In China macht, wie Forster bemerkt, das Schweinefleisch das Hauptgericht bey jeder Mahlzeit aus. Ueberhaupt aber, setzt er hinzu, werden in warmen Ländern die Schweine selten so fett als in kalten, daher sich auch das Fleisch der Schwelme aus warmen Ländern besser essen ließ.

Das Fleisch der wilden Schweine, hat, vermöge der vielen Bewegung des Thieres in freier Luft, und der

daraus folgenden bessern Bearbeitung seitner Nahrungsmittel, Vorzüge vor dem der zahmen. Besonders schmackhaft und zuträglich sind die Krebshinge im Herbst.

Auch hat das Fleisch der Schweine, welche auf die Buchmast gegangen sind, einen Vorzug vor dem Fleische der im Stalle gemästeten. Es nähert sich mehr dem wilden Schweinefleisch.

Schwermuth. f. Melancholie.

Schwinde. f. Flechte.

Schwindel. (vertigo) Von dem Schwindel gilt alles was von dem Schlagfluß gesagt worden ist. f. Schlagfluß.

Der sogenannte falsche Schwindel, (vertigo spuria) unterscheidet sich von dem wahren dadurch, daß bey demselben nicht, wie bey dem wahren, Gedankenverwirrung, Kreisbewegung der Gegenstände und Gefahr des Umfallens, sondern bloß folgende Zufälle an den Augen statt finden: Die Personen, welche zu dem falschen Schwindel geneigt sind, spüren nicht selten, gerade wenn sie sich am wohlsten und heitersten fühlen, plötzlich in einem der beiden äußern Augenwinkel eine sehr deutliche Empfindung von einer Spannung in den Augensiedern, verbunden mit einem Flimmern, wobey alle Gegenstände, deren Strahlen von dieser Seite einfallen, in einer sehr schnellen, schwebenden Bewegung erscheinen, und eine Menge hellfarbiger Luftgestalten, die bald zirkel bald schlangen bald blitzförmig sind, im heftigsten Hin und Herschwanken, sich in dem leidenden Winkel des Auges darstellen. Der ganze übrige Theil des Auges bleibt dabey ungerührt, und die Gegenstände die gegen diesen gerichtet sind, werden in ihrer natürlichen Lage vorgestellt. Diese Erscheinung hält an, selbst wenn man das Auge verschließt; man beobachtet sie selten oder nie an beiden

Augen zugleich, sondern immer nur an einem, auch nie an dem innern Winkel, sondern immer an dem äußern. Die Dauer des falschen Schwindels ist selten länger, als einige Minuten, nach welchen das Schwanken und Schweben der Luftkörper allmählich nachläßt, und alles zur Ruhe kömmt. Unmittelbar darauf befindet sich entweder der Leidende vollkommen wohl; oder es bleibt noch eine halbe bis ganze Stunde eine Art von dumpfer Bekäubung des Kopfes, verbunden mit einer leichten, drückenden Empfindung in den Augen, wie in dem Zustande der Schläfrigkeit und Abspannung nach einer starken, körperlichen Ermüdung, oder übergroßen Geistesanstrengung zurück; oder es entsteht bey Personen, die dem halbseitigen Kopfweh unterworfen sind, plötzlich auf der leidenden oder gesunden Seite eine äußerst heftige Migräne, welche kaum den Kopf aufrecht zu erhalten verstatet, nach einigen Stunden körperlicher und Geistesruhe allmählich nachläßt, oder auch nach der gewöhnlichen Weise dieses Uebels auf einmal wieder verschwindet. Zuweilen geht endlich der Anfall in einen förmlichen bald geringen bald äußerst heftigen Schwindel über.

Ein diesem Schwindelartigen Gesichtszufalle ähnlicher, ist ein anderer, welcher bloß das Gehör betrifft. Es entsteht fast unter den nämlichen Umständen, wie bey jenem, plötzlich die Wahrnehmung gewisser Schalle, die bald in diesem, bald in jenem Ohre, am meisten aber von einem bis zum andern gleichsam quer durch das Gehirn ziehend empfunden werden. Diese Schalle sind gewöhnlich entweder ein Gesumse, wie das einer Biene, oder ein sehr hoher klingender Ton, wie der vom Anschlagen an eine gläserne Glocke, oder wie der vom Zerplagen einer stark gespannten Saitte, mit einem anhaltenden allmählich schwächer werdenden Nachklinge (Hertz).

Der

Der ersten Art des falschen Schwindels sind am meisten solche Personen ausgesetzt, welche vermöge ihrer Berufsgeschäfte gezwungen sind, anhaltend auf eine bunte, glänzende Fläche zu sehen, z. B. Schneider, Mahler, Ubrmacher etc. Es sind mir mehrere Beispiele vorgekommen daß Lehrpursche des Schneiderhandwerks diese Handthierung haben wieder verlassen müssen, weil sie, wenn sie einige Stunden lang genäht hatten, von diesem falschen Schwindel befallen wurden. — Auch entsteht er häufig, wenn man sich nach einem langen Aufenthalte im Dunkeln, plöztlich einer starken Helligkeit aussetzt; wenn man anhaltend auf dickgefallenen Schnee blickt. — Doch sind ihm auch Personen unterworfen, deren Verdauungsorgane sehr schwächlich und reizbar sind; und zwar äußert er sich am häufigsten bey ihnen, wenn der Magen leer ist, oder wenn sie ranzigtes Fett genossen haben. Herr Huteland, der selbst an diesem beschwerlichen Zufalle litt, bekam ihn am häufigsten zu der Zeit, wo er des Nachts arbeitete, und allemal nach dem Genuß einer Art von Gebäckenen, das aus bitterm Mandeln, Zucker und Tragant: oder andern Schleim bereitet war.

Die zweite Art des falschen Schwindels hab ich oft bey schwächlichen Personen nach dem Beischlaf, besonders in dem Fall entstehen sehen, wenn der Beischlaf Abends kurz vor dem Einschlafen vollzogen wurde; eben so nach Aerger, Zorn, Schreck, langwierigen Rücken, Pressen, Heben.

Wer diesem höchst lästigen Uebel ausgesetzt ist, muß die Ursachen meiden, aus denen es zu entspringen pflegt. Man blicke also nicht lange anhaltend auf glänzende Flächen, sondern richte die Augen dann und wann empor auf andere Gegenstände, und habe immer einen mit kaltem Wasser befeuchteten Schwamm bey der Hand, um sich

sich

sich damit die Augen zu waschen; man melde den Beischlaf des Abends ganz. s. Beischlaf. Man hüte sich, ranzichte Butter, Fett ic. zu genießen.

Bei der Annäherung des Anfalles selbst erhebe man sich sogleich von seinem Sitze oder Lager, und gehe im Zimmer herum, streiche mittelst der flachen Hände das Gesicht von der Stirn abwärts, und den behaarten Theil des Kopfes mit den kammartig aufgesetzten Fingern, nimm einige Bissen Speise, oder einige Schlückchen Getränke zu sich. Herr Hufeland rühmt aus eigener Erfahrung den Genuß einiger Löffel warmer mit etwas mehlichtem (geriebenen Brode, Reis, Grieß ic.) versetzter Suppe.

Schwinducht. s. Lungenucht.

Scorbut. Schlaffes, schwammichtes, dunkelrothes Zahnfleisch, das bey der geringsten Berührung blutet, verbunden mit übel riechenden Athem, rothen blauen Flecken oder Geschwüren an den Waden, Schenkeln, Armen ic. machen die charakteristischen Zufälle des Scharbocks aus. Dabey finden sich noch beklommenes, ängstliches Athembolen, Unlust und Unvermögen zu körperlicher Thätigkeit, blasses, aufgedunsenes, bleifarbenes Aussehen, Geschwulst der Füße, Anstossungen der Zähne, Blutungen aus der Nase und andern Theilen, Schmerzen in der Brust und in andern Theilen, Durchfall, Ohnmacht, Lähmungen.

Ursache des Scorbutis ist Mangel an der gehörigen Lebensbätigkeit in allen Organen des Körpers, entsandt durch anhaltenden Gram, Furcht, Sehnsucht, verbunden mit dem Einathmen einer mit viel Salztheilchen geschwängerten Luft, und dem anhaltenden Genuß des eingepökelten Fleisches ohne frische Gemüse, und zerquetsende

Kende stärkenbe Getränke, Mangel an hinlänglicher Bewegung, Reinlichkeit und Erwärmung des Körpers.

Die Diät muß reizendstärkend und gelind zusammensziehend eingerichtet werden.

Früh einige Tassen warmes Bier (s. Bier-suppe) oder Kaffeeputsch

Vo mittags: ein Glas Pontak, Franzwein, Bischoff oder Pomeranzenbranntwein, nebst einigen Bissen Brod, frischen Kirschen, Erdbeeren, Himbbeeren, Heidelbeeren ic.

Mittags: einen Teller kräftige Suppe mit Wehlgräupchen, Gerstengräupchen, Reis, Sago, Grieß, Grüge mit gebranntem Wehl versetzt, und mit Ingwer oder Muskatnuß gewürzt. Oder die Weinsuppe Nr. X. XI. XII. — Oder Weinsauce, Zitronen mit Kopern, Rosinen, Zitronen Nr. XVIII. XIX. XX. XXII. XXIII.; Hambuttensauce Nr. XXIV.; Kirschsauce XXV.; dazu Fleischlösschen Nr. XLIX.; Geflügel oder anderes zartes, mürbes oder frisches Fleisch. Oder Quittenmuus, Hambuttenuuus Nr. XXX. und XXXI.; Zitronen und Maulbeermuus Nr. XXVIII.; oder Pudding von Kirschen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Borstforseräpfeln, Quitten Nr. XXXIII. Unter den Vegetabilien sind besonders die bitterlichen aromatischen zu empfehlen, nämlich Brunnenkreß, Bachbungen, Löffelkraut, junge Brennesseln ic. ferner diejenigen, welche eine Art Weingährung erlitten, und dadurch reizendstärkende Kraft bekommen haben, s. B. Sauerkraut, (s. Kraut) eingemachte Bohnen, Gurken. Bey Elsche werden einige Gläser Franzwein getrunken.

Nachmittags: wie früh; oder Zitronencreme, Zitronengelee Nr. XXXVIII und XLII.

Abends: wie Mittags, oder Heidelbeermuus, Apfelskompot, frische oder imarginirte Fische, Forellen, Lachs ic. Endivien: Rettig: Kartoffel: Brunnenkreß: fallat;

fallat; saure Gurken, eingemachte rothe Rüben, Wehlbeere.

Zum Getränk ist vorzüglich zu empfehlen, gutes starkgehopftes Bier, das auf Pechfässern gelegen hat; Wasser mit Franzwein oder Katoxiavermischt, zusammengesetzter Malztrank. s. Malztrank; so wie die andern unter dem Worte Nervenfieber angegebenen Getränke.

Man muß den Kranken auf alle mögliche Art Vergnügen zu machen suchen, durch Musik, Spiel, Scherz; er muß in einer mäßig warmen Luft liegen welche dann und wann mit Wachholder, Mastix, Weihrauch, oder dem unter dem Artikel Lungenfucht angegebenen Räucherpulver, durchräuchert worden ist. Die Fenster werden fleißig geöffnet; auch muß sich der Kranke, so viel es seine Kräfte erlauben, Bewegung in freier Luft machen, und sich täglich den ganzen Leib mit Brauntweil waschen lassen.

Scorzonere. (*Scorzonera hispanica*) Ein angenehmes, gelind reizendes und nährendes Gemüse, das unter den Krankenspeisen mit Recht einen vorzüglichen Platz behauptet.

Scropheln. Scropheln nennt man diejenigen Geschwülste oder Knoten, welche in den ersten Jahren der Kindheit in den Drüsen, vorzüglich in den Drüsen des Halses zu entstehen pflegen, und mit Geschwulst der Oberlippe, der Nase, ja wohl gar des ganzen Gesichts verbunden sind. Anfangs sind sie nicht viel größer wie eine Erbse, und fühlen sich weich an; nach und nach aber werden sie härter, und steigen oft bis zur Größe eines Taubeneies; doch bleiben sie nicht immer gleich groß, sondern nehmen nach Beschaffenheit der Saftmasse bald ab, bald zu; sie schmerzen nicht, und brechen, sich selbst überlassen, selten auf.

Ursache der Scropheln ist Schwäche oder Mangel der gehörigen Lebensthätigkeit in allen Organen des Körpers, besonders aber in den Drüsen.

Vorzüglich sind solche Kinder der Gefahr scrophulös zu werden, ausgesetzt, welche zu warm gehalten, und zu wenig der freien kalten Luft ausgesetzt werden. Sie werden dadurch an ein zu warmes, an ein starkreizendes Klima gewöhnt; sind sie nun in der Folge gezwungen, sich einem kälteren schwächer reizenden auszusetzen, und versteht man die Kunst nicht, sie durch wärmere Bedeckung und reizendere Nahrungsmittel für den Verlust des gewohnten Wärmereizes zu entschädigen: so leidet die organische Wirksamkeit, und zwar besonders die der Hautdrüsen eine so beträchtliche Verminderung, daß endlich Stockungen in dem Zellgewebe der Drüsen die Folge sind. So hat man die Bemerkung gemacht, daß sich bey Menschen und Thieren, die aus warmen in kalte Länder kommen, leicht Scropheln einfinden; und daß sie sich wieder verlieren, wenn sie wieder in ihr vortiges wärmeres Klima zurückkehren. Die meisten Neger und Affen, welche nach Europa gebracht werden, sterben an den Scropheln.

Die Diät muß reizvermehrend und leichtverdaulich eingerichtet werden.

Früh: Kaffee, der aber ein wenig stärker wie gewöhnlich gemacht, oder mit einem kleinen Zusatz von gerösteten Eicheln versehen werden muß. Diesen Eichelkaffee hat man besonders wirksam zur Kur der Scropheln gefunden. In dem Koffee kann von Kindern, die gewohnt sind, zugleich mit demselben Pockwerk zu genießen, ein Stückchen trockner Kuchen, der aber mit bittern Mandeln, die in Rosenwasser nebst einem Beisatz von Muskatnuß aufgelöst, und so dem Teige beigefügt worden sind, versetzt seyn muß.

Vor:

Vormittags: Brod mit frischer Butter, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren, Süßkirschen, völig reifen Zwetschen.

Mittags: kräftige Fleischsuppen mit Reis, Gries, Hirsen, Eiern, Mehl, und andern Gräupchen, Scorzoner, Pastinak und Petersilienwurzel, Sellerie. Die Suppen Nr. V. VI. VII. VIII. XI. XII. XIV. XVI. XVII. Majoran, Kümmel und Cardellensauce, Kitzkaffee; mürbes und mageres Fleisch, vorzüglich gebratenes, Fleischklößchen Nr. XLIX.

Bei Tische einige Löffel Wein, vorzüglich Franzwein, Lünele, Malaga, Ungarischer.

Nachmittags: wie früh oder Vormittags.

Abends: wie Mittags, oder Gefülltes, Ketschupbrot, Cervelatwurst, Bitterfische, Schmerl, Forellen, Garben, junger Hecht, Hering, Salzhecht.

Salat, so wie alle andre saure Speisen müssen gemieden werden, weil die Säuern die innerliche Wärme vermindern. Auch müssen der Schwäche der Nervenwirkung wegen alle groben, schwerverdaulichen Nahrungsmittel, Erbsen, Linsen, Bohnen, Klöße, Fett, Speck, Kohl, Kraut ic. gemieden werden.

Zum Getränk ist ein gutgegohrnes und kräftig gehopftes Bier zu empfehlen, vorzüglich solches, welches auf Wechsfässern gelegen hat; oder statt desselben Zimtmilch s. Nervenfieber; oder Wasser mit Natasia versetzt, (zwen Theelöffel Natasia auf ein gewöhnliches Trinkglas Wasser).

Außer kräftigen, nahrhaften Speisen und Getränken, ist fleißige körperliche Bewegung ein Hauptersforderniß zum Gelingen der Kur. Die Kinder müssen wo möglich den ganzen Tag durch Scherz, Spiel, Gesang und Tanz, im Hüpfen, Springen und Lachen erhalten werden. Nichts trägt mehr dazu bey, die Lebensthätigkeit
der

der Lunge, des Magens, und der ganzen Draanifation zu erböhen, als diese mit frohem Scherz verknüpfte Bewegung. Die Kinder müssen einige Zeit beinabe ganz vom Schulunterricht, besonders von demjenigen, der mit Eizen verbunden ist, entfernt werden; ich stimme Herrn Hufeland ödlig bey, wenn er sagt, daß man selbst dem Triebe zum Lernen (der bey scrophulösen Kindern immer stärker, wie bey andern ist) nicht zu viel nachgeben dürfe; daß derselbe seinen Grund in der Kränklichkeit selbst habe, und daß man solche lernbegierige Kinder gerade am meisten zur Bewegung antreiben müsse.

Das Zimmer, wo sich die Kinder aufhalten, muß hoch liegen, täglich fleißig gelüftet, und mit Wacholder, Mastix, Weihrauch, oder dem unter dem Artikel Lungensucht angeführten Räucherpulver durchräuchert werden. Herr Hufelandempfehlt mit Recht, die größte Aufmerksamkeit auf die Kinder, und Schlafstube zu richten, weil da das Kind den größten Theil seines Lebens zubringe. Man denke sich, sagt er, ein Zimmer in einer dunkeln und winklichten Gegend des Hauses, in diesem Zimmer fünf und mehr Betten zusammengedrängt, eben so viel Menschen darin athmend, die Fenster den ganzen Tag verschlossen (weil das Gesinde die Wärme liebt), dazu noch die Wäsche am Ofen hängend um auszutrocknen, oder den Brodtelg um auszugähren, und um den Pot-pourri vollständig zu machen, schmutzige Wäsche, Bindeln, verunreinigte Betten, ja wohl Nachgeschirre und Nachstühle, und man hat das Bild des Aufenthaltses, in dem bey uns größtentheils die Hoffnung der künftigen Zeiten seiner Bestimmung entgegenreist. Denke man sich die fürchterlich verdorbene Luft, in welcher ein solches Kind die ersten Jahre seines Lebens zubringen muß, ist es da wohl ein Wunder, wenn Scropheln entstehen, und wenn sie immer allgemeiner werden?

Von ausgezeichnetem Nutzen ist es auch, wenn scrophulöse Kinder in lauem Wasser gebadet, oder mit Flanell frottirt, und hierauf mit warmen Baumöl eingesalbt werden; wenn sie täglich ein frisches Hemde bekommen, und ein Flanelljäckchen auf bloßem Leibe tragen.

Das Bette, worin ein scrophulöses Kind schläft, darf nicht viel Federbetten enthalten, weil es in demselben zu sehr schwitzen und dadurch seine Schwächlichkeit vermehren würde. Am besten ist es, wenn man allmählich, mit Rücksicht auf die Jahreszeit, Heubetten an die Stelle der Federbetten bringt, und überhaupt das Bette so einrichtet, wie ich unter dem Worte Bette angegeben habe.

Sechswöchnerin. *f. wöchnerin.*

Seebad. *f. Doberan.*

Seemuschel. *f. Muschel.*

Seidenschwanz. Der Seidenschwanz (*Ampelis garrulus*) hat in Rücksicht des Fleisches die größte Wehrlichkeit mit den Drosseln, ja er soll diese noch an Wohlgeschmack übertreffen. In England rechnet man ihn unter die vorzüglichsten Leckerereien, besonders die Leber desselben.

Seitenstechen. Das Stechfieber (*Pleuritis*) fängt mit Frost und Hitze, Durst und Beklemmung der Brust an; bald darauf entsteht ein stechender mit Husten verknüpfter Schmerz zwischen den Rippen auf einer oder auf beiden Seiten zugleich. Das Athemholen ist kurz und schnell, der Husten anfangs trocken, in der Folge aber feucht. Der Auswurf ist anfangs mit kleinen Blutstreifen vermischt, wird aber allmählich gelblich und zuletzt bräunlich.

Ist das Stechfieber die Folge zu großer Reizung, des Einathmens einer sehr trocknen, zu stark reizenden Luft, des plötzlichen Uebergangs aus der Kälte in starke Wärme: so muß die Diät reizvermindernd eingerichtet werden.

Der Kranke genießt früh eine Tasse Thee mit jungen Rahm versetzt, aber mehr kalt als warm.

Mittags: ein wenig Wasser suppe Nr. I II. III. IV. oder Spinat, Melben, Kunkelkohl, mit einem weichen Ey belegt.

Nachmittags: wie früh.

Abends: wie Mittags, oder ein wenig gewellte Zwetschen, Apfelfrey, doch ohne Zimmi; Ruus, Weibzrensaft.

Zum Getränk dient vorzüglich Brüg: oder Graupenschein, mit ein wenig Zitronsaft angenehm säuerlich gemacht; oder Buttermilch, Mandelmilch, Limonade.

Sind die Fieberzufälle verschwunden, nähert sich der Kranke der Genesung: so muß er nun allmählich nahrhaftere Speisen genießen, z. B. Fleischsuppen mit gestoßenem Reis, Gries, Grüge, Gersten; oder Wehlgräupchen versetzt; Gefülltes oder Pudding; ein wenig Fisch, besonders Bitterfische, Schmerl, Forellen, Barben. Ferner Laube, Huhn, gekocht oder gebraten. Selbst ein Stückerl Salzfish, Hering, Hecht ic. ist nun zur Beförderung des Auswurfs und des Appetites sehr zu trüglich.

Das Krankenzimmer muß immer mehr kühl, als warm erhalten, und fleißig mit kaltem Wasser besprengt werden, weil feuchte Luft die Straffheit der Lunge vermindern, die Auswurfskanäle erweitern, und auf diese Weise den Auswurf selbst erleichtern hilft.

Ist hingegen das Seitenstechen eine Folge der Verminderung der Lebensthätigkeit, ist es nach Kammer,

Sorge, Angst, Verdruß, Mangel der gewohnten Erwärmung des Körpers, plötzlichem Uebergang aus der Hitze in die Kälte, Mangel an einer hinlänglich reizenden Luft &c. entstanden; so daß die Kräfte des Kranken, besonders aber die organische Thätigkeit der Lunge, sehr darnieder liegen, und er kaum im Stande ist, den in der röchelnden Brust stockenden Auswurf durch den Husten fortzuschaffen; kurz, ist es ein Nervenfieber, so muß die unter dem Worte Nervenfieber angeführte Diät befolgt werden.

Besondere Empfehlung verdient in diesem Fall die Sardellenauce Nr. XXI, und die Zimtmilch.

Selbstbefleckung. Die Onanie oder Selbstbefleckung ist deshalb weit verheerender für den Körper, als der Weischlaf, weil bey derselben die Geschlechtsheile weit stärker, als bey dem Weischlafe angegriffen werden; da die Hand, welche bey der Onanie der Mannspersonen die Stelle der weiblichen Scheide, und bey der Onanie der Weibspersonen die Stelle des männlichen Gliedes vertritt, bey weitem nicht so weich, als die Scheide oder der Penis ist. — Alles, was von übermäßigem Genuß des Weischlafs gilt, gilt daher in noch weit höherem Grade von der Onanie, und zwar um so mehr, je jugendlicher der Körper ist, an welchem diese abscheuliche Handlung verübt wird.

Wehe der Menschheit, daß man das Bekenntniß ablegen muß, daß unter zehn Jünglingen kaum einer sey, der von dieser Tochter des Luxus nicht verführt wurde! Ich nenne die Onanie eine Tochter des Luxus. — Denn nur an den gekünstelten warmen Speisen, Getränken und Kleidern, welche künstlichem Dünger gleich, die Pflanze des Lebens schneller als es dem Willen der Natur nach geschehen soll, emportreiben, und an ihr
Ziel

Ziel, die Besaamung, bringen, nur an diesem liegt die Schuld der zu frühen Erwachung des Geschlechtstriebes.

Jünglinge! Mädchen! die ihr dem Lasterdienste der Onanie fröhnet! laßt ab, das Ziel eures Lebens zu verkürzen! Bedenkt, daß die furchtbarsten Leiden des Körpers und des Geistes, Zerrüttung der Verdauung, Lähmungen, Epilepsie, Blindheit, Schwächung des Gedächtnisses und der Urtheilskraft, ja wohl gar völliger Verlust der Denkkraft, Unvermögen Kinder zu zeugen, Unvermögen den Harn zu halten, Blutharnen, Lungensucht u. die unausbleiblichen Folgen dieser Greuelthat sind. — Fasset den festen Entschluß, dieser selbstmörderischen Handlung mit aller Kraft zu widerstreben, und befolgt deshalb die unter dem Artikel Pollutionen gegebenen Regeln.

Selterwasser. Dieses wegen seines angenehmen Geschmacks allgemein bekannte alkalischerbige Mineralwasser, enthält sehr viel Luftsäure, und gewährt deshalb in heißen Sommertagen, so wie in allen Krankheiten, die ihren Grund in zu heftiger Reizung des Körpers haben, ein sehr gutes Erquickungsmittel.

Wessen Verdauungswerkzeuge schwächlich sind, wem es an innerlicher Wärme fehlt, wer zu Blähungen geneigt ist, muß das Selterwasser meiden, weil es zu stark kühlt, die Thätigkeit der Magenerven schwächt, und Blähungen erzeugt; oder er muß es immer nur mit einem starken Zusatze von Wein trinken.

Bei Tische paßt es nur nach zu reichlichem Genuß starkgewürzter Speisen und starker Weine, um die dadurch hervorgebrachte zu heftige Reizung wieder herabzustimmen.

Semmel. s. weizenbrod unter dem Artikel Brod.

Senf. Ein sehr starkes Reizmittel, das nur bey träger schlechter Verdauung, und nur von phlegmatischen, bleichsüchtigen Körpern angewendet werden sollte. Von demselben gilt alles, was vom Pfeffer gilt. s. Pfeffer. Der sogenannte eingemachte Senf, oder Mastricht, ist eine sehr zweckmäßige Sauce bey dem Genuß des fetten Fleisches und der fetten Speisen überhaupt.

Servelatwurst. s. Wurst.

Seuche. s. Ansteckung und Epidemie.

Sirup. s. Zucker.

Sodbrennen. Das Sodbrennen (Soda. Ardo ventriculi) besteht in ranzichten oder sauern Aufstoßen aus dem Magen.

Ursache des ranzichten, bittern Aufstoßens, ist Schwächung der Verdauungskraft und der peristaltischen Bewegung des Magens, durch Genuß zu vielen Fettes, besonders desjenigen, welches entweder schon ranzicht ist, oder doch große Neigung zum Ranzichtwerden hat.

Bei dieser Art des Sodbrennens thun diejenigen Mittel am besten, welche den Magen zu mehrerer Thätigkeit reizen, und zugleich durch ihren Säuregehalt der ranzichten Beschaffenheit des Fettes entgegen wirken, z. B. einige Gläser säuerlichen Wein, oder Punsch; einlge Schlücker starker Kornbranntwein oder Bischoff

Ist hingegen das Sodbrennen saurer Art, so muß alles was die saure Gährung im Magen begünstiget, gemieden werden.

Ich habe an meinem eigenen Körper folgende Lebensordnung bey dieser höchst lästigen Beschwerde am wirksamsten gefunden.

Hat die Versäuerung einmal im Magen überhand genommen, ist einmal saures Aufstoßen gegenwärtig:

so ist jeder Versuch dasselbe zu unterdrücken, vergebens. Man muß sich im Gegentheil Mühe geben, dasselbe zu befördern, damit der Eßig wo möglich bis auf den letzten Tropfen ausgeleert wird. Geschieht das nicht; so kann man sicher darauf rechnen, daß die neugenossenen Speisen und Getränke von der noch vorhandenen Säure abermals, wie der Brodteig von ein wenig Sauerteig, in die saure Gährung versetzt werden, und daß die Qual des Sodbrennens aufs neue losbricht.

Um nun den Auswurf der Säure zu bewirken und zu befördern, habe ich nichts besser gefunden, als 1) ein wenig mit Muskatnuß gewürzte Wassersuppe, die jedoch weder mit Petersilie noch mit sonst etwas Grünen versetzt seyn darf. 2) Starke körperliche Bewegung nach dem Genuß der obigen Suppe.

Durch diese beiden Mittel ist es mir selten fehlgeschlagen, meinen Magen von der gährenden Säure zu befreien. Gewöhnlich erfolgt gleich bey den ersten Schritten ein starkes, saures Aufstoßen, und Erbrechen. Dieses Erbrechen geht ganz leicht von statten, und ist nicht im geringsten mit den Qualen desjenigen Erbrechens verbunden, welches durch die officinellen Vomitive bewirkt wird. Ich habe gefunden, daß dieses wohlthätige Erbrechen um so leichter erfolgt, wenn ich einer Anhöhe hinan mit raschen Schritten steige, als wenn ich auf ebenem Wege einher schreite. Ferner hab' ich bemerkt, daß es um so eher und öfter erfolgt, wenn ich mich nicht anhaltend in einem fort bewege; sondern dann und wann eine Pause mache, und mich während derselben niederseße.

Ist nun der Magen von der gährenden Säure befreit: so esse ich nach und nach sechs Stück auserlesene bittere Mandel'n (die aber mit ihrem braunen Häutchen genossen, und ganz klar gekaut werden müssen), mit ein

wenig Salz und alter Semmel, oder gut ausgebackenen trockenen Kuchen. Dazu trinke ich etliche Gläserweißen Franzwein (noch besser wäre ächter Kanariensekt, Lüneville, Madera, Tokayer, oder Rapwein), oder einige Tassen Kaffeeputsch. — Die bittern Mandeln und der Arak sind meiner Erfahrung zufolge die besten Stärkungsmittel bey dieser höchst lästigen Beschwerde. Ich verweise deshalb auf die Artikel Mandel und Arak.

Zur völligen Vertilgung der Neigung zur Magensäure ist schlechterdings erforderlich, daß man 1) alle Nahrungsmittel meidet, welche die saure Gährung im Magen unterhalten. Dahin gehören vorzüglich a) das Bier (welches bekanntlich sehr bald in der Wärme in die Eßiggährung übergeht); b) der Kornbranntwein (da man Wasser durch einen Weisag von Kornbranntwein mit Hülfe eines hinlänglichen Wärmegrades sehr leicht in Eßig verwandeln kann); c) stark gesäuertes Brod (da bekanntlich ein wenig Sauerteig einen ganzen Backtrog voll Teig sauer machen kann); 2) Milch (die im Magen durch die daselbst befindliche Säure in saure Molke verwandelt wird). 3) Alle Säuren, sauern Speisen und Getränke, und leicht in die saure Gährung übergehende Vegetabilien; Käse, Obst, Kraut, Kobl, Brunnenkreß, Spinat, Sallat, Rüben. Kurz, man muß bey der Neigung zur Magensäure ganz eine solche Lebensordnung halten, wie unter dem Artikel Hypochondrie angegeben ist.

Sommerkleid. s. Kleidung.

SORGO (Holcus sorghum L.). Man hat vier Arten des Sorgo, Sorgsaamens oder indianischen HirSENS, nämlich weißen, schwarzen, rothen, und purpurfarbenen. Im Türkischen nennt man ihn Sagina, in andern Gegenden Melika. Er soll zäh und schwerverdaulich

lich seyn. Die armen Leute in Italien backen das Sorgomehl mit einem Theil Bohnen- und Weizenmehl zu Brod; doch ist dieses Brod schwarz, und nur für stark arbeitende Leute.

Spargel (Asparagus). Ein starkreizendes Gewächs; es befördert als solches die Lebenshätigkeit aller Organe, besonders aber derjenigen, welche zur Ab- und Aussonderung des Urins bestimmt sind. Der Urin nimmt bald nach dem Genuß des Spargels einen widrigen Geruch an, der dem Geruch des verbrannten Hornes gleich kömmt.

Spaziergehen. In wie ferne das Spaziergehen die einzige oder doch die hauptsächlichste Bewegung ist, welche sich Personen, deren Lebensart mit vielem Sigen verbunden ist, in freier Luft machen, in so ferne muß es eine Sache von der größten Wichtigkeit seyn. Die Gründe für diese Behauptung findet man unter den Worten: Bewegung, Erziehung, und Hypochondrie, wo, wie ich glaube, überzeugend dargehan worden ist, daß Bewegung in freier Luft eins der unentbehrlichen Mittel zur Erhaltung der Gesundheit und einer langen Lebensdauer sey.

Der Zweck des Spaziergehens ist körperliche Bewegung, Genuß der freien Luft und Zerstreung des Geistes. Diesen Zweck muß man bey jedem Spaziergang vor Augen haben, und zur Erreichung desselben folgende Regeln beobachten.

- 1) Man muß eine solche Zeit zum Spazierengehen wählen, wo der Körper eben mit neuem Nahrungstoff versehen worden, weil er dann gleichsam eine Reserve zum Ersatz des mit der Bewegung verlohren gegangenen Nahrungstoffes hat, weil durch die Bewegung die Thätigkeit des ganzen Körpers, folglich auch die

der Verdauung verstärkt, und weil endlich durch die Bewegung der Forttrieb des neubereiteten Nahrungsstoffes aus den innern nach den äußern Theilen befördert wird. s. Verdauung.

- 2) Die Organisation des ganzen Körpers muß dabey in stärkere Thätigkeit gebracht werden. Um dieß zu bewerkstelligen, muß man nicht mit schlaffen, schlotterndem Schritte, und ohne feste Haltung des Oberkörpers einherschleichen; sondern im Gegentheil etwas rasch, mit festen militairischen Schritten und ausgerectem Oberleibe aufschreiten.
- 3) Man fange mit langsamen Schritten an, gebe allmählich zu der schnellern Bewegung über, und lasse dieselbe gegen das Ende des Spaziergangs wieder so langsam werden, wie beim Anfange.
- 4) Muß man alles ernsthafte Nachdenken, alle verdrüßliche Ideen verbannen, und den Geist bloß mit angenehmen Gedanken zu unterhalten suchen. Zur Erreichung dieser Absicht ist es gut, wenn man ein frohes Liedchen beim Spaziergeben in leisem Tone singt, oder sich an drollige, lustige Anekdoten erinnert, oder über die Gruppirungen der mancherley Gegenstände der umliegenden Gegend Betrachtungen anstellt. Auch darf man nicht immer einen Weg gehen, sondern man muß, so viel wie möglich, mit den Gegenden abwechseln. Hat man einen Bekannten, der gleiche Denkart mit uns besitzt, den wir gut leiden können, der die Kunst versteht, durch angenehme, scherzhafte Unterhaltung aufzuheitern: so nehme man diesen zur Begleitung mit. Besser aber ist es, allein spazieren zu gehen, als einen Begleiter bey sich zu haben, der uns aus der oder jener Rücksicht anstößig ist; mit dem man sich nicht herzlich, angenehm und scherzhaft unterhalten kann, oder der nicht gleichen Schritt mit uns hält.

hält. Der fette, schwerfällige Mann, wähle sich keinen zu raschen Begleiter auf seinen Spaziergängen, und umgekehrt, der schnellauftretende Hagere keinen phlegmatischen oder wohlbeleibten Schleicher.

5) Man lasse sich selbst durch kleine Stürme, leichtes Regen oder Schneegefäßer nicht von seinem einmal festgesetzten Spaziergange abhalten. Dadurch härtet man sich beträchtlich ab, gewöhnt sich an jede Witterung und wird auf diese Weise nach und nach mit einem starken Harnisch gegen den Angriff der Krankheiten ausgerüstet. s. Hypochondrie.

6) Ueber die Dauer eines Spazierganges läßt sich im allgemeinen nur so viel bestimmen, daß sie sich nach der Beschaffenheit der Kräfte eines Jeden richten, und höchstens nur bis zu den ersten Spuren der Erschöpfung gehen darf. s. Seite 202. 1ster Theil.

Speichel. Der Speichel dient zur Befeuchtung des Mundes und des Schlundes, und zur Beförderung der Auflösung der festen Nahrungsmittel, so wie zur innigen Verbindung der aufgelösten Theile mit den Flüssigkeiten. Hieraus ergiebt sich die Wichtigkeit des Speichels u. und die Wahrheit, daß man denselben nicht als einen überflüssigen Saft ausspucken, sondern sorgfältig verschlucken müsse.

Man hat berechnet, daß alle Stunden ein Loth, folglich jeden Tag ein Pfund Speichel abgefordert wird. Die Speichelabsonderung wird beim Kauens und Sprechen stärker, weil wir dann diese Feuchtigkeit am meisten brauchen, im ersten Fall zur Auflösung der Speise, im zweiten zur Verhütung der Austrocknung des Mundes.

Speck. s. Schweinefleisch. Alter Speck ist lentivores schon ranzigt, oder wird es doch sehr leicht im Magen,

gen, und verursacht sodann Sodbrennen und andere Folgen gestörter Verdauungskraft.

Speckfuchen. Ist nur für Leute, welche die kräftigste Verdauung besitzen, und ein körperlich thätiges Leben führen.

Spelz (Spelta. Triticospeltum). Von dem Spelz, Spelt, den man auch Speltwaizen, nackte Gerste, Dinkelgerste, Himmelsgerste nennt, gilt, was vom Waizen gesagt worden ist. s. Waizen.

Sperling. Das Fleisch der jungen Sperlinge wurde von Galen und andern alten Aerzten sehr gerühmt, ja sogar als Krankenspeise empfohlen. Das Fleisch der alten Sperlinge ist zäh und hart, und deshalb verwerflich.

Daß der Genuß des Sperlingsfleisches den Geschlechtstrieb verstärkte und wollüstig mache, gehört unter die abergläubischen Meinungen.

Spiegelkarpfe. s. Karpfe.

Spilling. s. Pflaume.

Spinat (Spinachia). Der Spinat giebt sehr wenig Nahrung, und macht wenig oder gar keinen Reiz auf die Nerven; überdieß befördert er die saure Gährung im Magen: so daß er von allen denjenigen, die zur Magensäure geneigt sind, gemieden werden muß.

Für Kranke ist er bloß in den Fällen zuträglich, wo zu viel Reizung im Körper vorhanden ist, und wo der Körper nicht stark und kräftig genährt werden darf, z. B. bey Entzündungsfiebern.

Gesunde Personen thun wohl, wenn sie den Spinat immer nur mit Brunnenkreß, Kerbel, jungen Senfblättern versetzt, oder stark mit Pfeffer gewürzt, genießen; um durch diese Beisätze die erschlassende Wirkung des

Spit

Splnats zu verhindern, und die fehlende Reizkraft zu ersetzen.

Spizmorchel. s. Morchel.

Sprizbad. Ein Sprizbad wird auf folgende Art gemacht: Man füllt eine gewöhnliche Siebkanne mit Wasser, und gießt dasselbe auf den nackten Körper, indem derselbe auf einem Schemmel oder auf einem ausgebreiteten groben Tuche in einer hölzernen Wanne oder Troge sitzt. Anfangs hält man die Siebkanne nicht sehr hoch, und nimmt eine solche, deren Löcher sehr zart sind; in der Folge wird sie allmählich immer höher gehalten, auch kann man sich dann einer mit größeren Löchern versehenen zu dem Sprizbade bedienen.

Schwächliche Personen, die sich des Sprizbades als eines reizendstärkenden Mittels bedienen wollen, müssen zu demselben immer nur lauwarmes Wasser nehmen, und den Anfang mit Besprizung der Füße machen, dann die Schenkel, dann den Rumpf, und zuletzt den Kopf besprizigen lassen, und sich dabey in einem warmen Zimmer aufhalten. Der ganze Körper muß nach demselben frottirt und rasch angekleidet werden. Starke Bewegung nach demselben ist mehr schädlich, als nützlich; man begeben sich lieber in frohe Gesellschaft, spiele Billard &c.

Die Sprizbäder sind meinem Ermessen nach den gewöhnlichen Bädern in allen den Fällen vorzuziehen, wo es nicht sowohl um starke Einsaugung des Wassers, als vielmehr um starke Reizung der Hautnerven zu thun ist, z. B. bey der Bleichsucht, Wassersucht, Lähmung &c.

Auch empfehlen sie sich vor den gewöhnlichen durch die größere Bequemlichkeit.

Sprott (*Clupea sprottus*). Der Geschmack dieses kleinen Fisches ist sehr vortreflich. Er wird entweder frisch

selbst gebraten genossen, oder eingesalzt und geräuchert. Er kömmt zu gleicher Zeit mit dem Heringe in so großer Menge an die Küsten, daß man oft auf einem Zuge vierzig Tonnen voll erhält.

Was von dem Hering und Pöckling gilt, gilt auch von dem Sprotte.

Staar. Der Staar wird in den schwarzen (Amäurosis) und in den grauen (cataracta) eingetheilt.

Bei dem schwarzen Staar sieht das Auge völlig wie ein gesundes aus, und man kann bloß deshalb nichts mit demselben sehen, weil der Sehnerv gelähmt ist, so daß er von den Bildern der Gegenstände, welche auf die Netzhaut des Auges fallen, ganz und gar nicht gereizt wird.

Man nennt ihn den schwarzen Staar, weil das Sehlöch, die Pupille oder das Schwarze im Auge, dabey, wie gewöhnlich, schwarz, und nicht wie bey dem grauen Staar, grau ausseht.

Der schwarze Staar ist selten oder nie gehoben worden. Vielleicht, daß Spritzbäder, (siehe den Artikel Spritzbad) und die genaue Befolgung der unter dem Worte Lähmung vorgeschriebenen Diät, noch das meiste zur Kur desselben beitragen, wenn anders kein organischer Fehler, kein Knochen- oder Fleischauswuchs, welcher durch seinen Druck die Lähmung des Sehnervens bewirkt, im Spiele ist.

Der graue Staar (cataracta) besteht in Verdunklung der Krystalllinse. Man nennt ihn den grauen Staar, weil das Schwarze im Auge bey demselben entweder ganz oder größtentheils grau ausseht.

Der graue Staar entsteht am öftersten bey Personen, welche ihre Augen anhaltend starkem Rauche oder starker Hitze aussetzen, wie Bäcker, Glasfabrikanten, Schmiede, Branntweimbrenner, Köche &c. Durch den Rauch

Rauch oder die Hitze vertrocknen nämlich die Feuchtigkeiten der Krystalllinse, und die Fasern schrumpfen zusammen. Aus der letzten Ursache findet sich auch der graue Staar so häufig in hohem Alter ein.

Wer daher Anlage zum grauen Staare hat, wes vermöge seiner Berufsarbeiten gezwungen ist, die Augen anhaltend dem Rauche oder der Hitze auszusetzen, thut wohl, wenn er dieselben täglich einigemal mit laulichstem Leinsaamenwasser, oder mit Milch anseuchtet, und wenigstens alle Woche einmal den ganzen Körper in lauem Wasser badet, oder mit Del einsalbt, täglich Suppe genießt, und ja den Körper nicht mit geistigen Getränken, am allerwenigsten aber mit Brantwein, welcher vermöge seiner Säure die Zusammenschrumpfung der Faser befördert, überfüllt. Nichts ist bey Neigung zum grauen Staar nachtheiliger, als solche Ausschweifungen im Genuß hitziger Getränke. Ein gutes, kräftiges, bitteres, nicht leicht berauschendes Bier, ist jedoch zuträglich.

Staar (*Sturnus vulgaris*). Der Staar hat, nach Forsters Versicherung, ein bitteres Fleisch, so lange er von den im Kubmiste erzeugten Insekten lebt; es wird aber wohlschmeckend, wenn er sich in Weinbergen von Trauben nährt. Die jungen Staare werden im Destereichlichen, wenn sie fett sind, häufig genossen. Nach Bergius ist der Staar bloß eßbar, wenn ihm, so bald er geschossen ist, die Haut abgezogen, und der Kopf abgerissen wird, sonst wäre er zu piquant. Das Piquante soll aber bloß in der Haut seinen Sitz haben.

Stachelbeere (*Grossularia spinosa*). Wöllig reife Stachelbeere sind eine sehr gesunde, und vermöge ihres vielen Zuckerschleims sehr nahrhafte Frucht.

Die unreifen Stachelbeere benützt man zu Saucen, um denselben einen angenehmen säuerlichen Geschmack zu geben.

ben. Wer keine Säuern vertragen kann, muß diese Säuren meiden.

Stärkemehl (Amylum). Das Stärkemehl ist derjenige Stoff der Vegetabilien, welcher am meisten zur Ernährung des thierischen Körpers beiträgt. Je mehr Stärkemehl ein Gewächs enthält, desto nahrhafter ist es.

Da jedoch das Stärkemehl bloß nährt, aber keine Reizkraft besitzt: so müssen mit demselben reizende Mittel verbunden werden, wenn es, bey anhaltendem Gebrauche, nicht schädlich werden, Verschleimung, Bleichsucht, Engbrüstigkeit u. d. gl. veranlassen soll. Man muß sich also bey dem Genuß solcher Spelsen, welche viel Stärkemehl enthalten, stark bewegen, und etwas Gewürzhaftes, Kümmel, Ingwer, Pfeffer, Muskatnuß, Zimmt. c. oder ein Glas guten Wein dabey genießen.

Steinbeschwerden. Es giebt beinahe keinen einzigen wichtigen Theil des menschlichen Körpers, in welchem man nicht Steine gefunden hätte. Sogar in dem Gehirn und in den Hoden hat man welche beobachtet. Nirgends aber trifft man sie öfterer an, als in den zu der Ab- und Aussonderung des Urins bestimmten Werkzeugen, den Nieren, Harngängen, der Blase und Harnröhre. Und von diesen letzten, nämlich den in Ab- und Aussonderungswerkzeugen des Urins befindlichen Steinen ist hier die Rede.

Das Vaseyn eines Nierensteins ist sehr schwer auszumitteln, weil auch nicht ein einziges von den Zeichen, welche man als Beweise der Gegenwart eines Steins in der Niere anführt, zuverlässig ist, z. B. Druck und Schmerz in der Nierengegend, verbunden mit Beschwerden bey dem Urinlassen, häufiger Taubheit der Füße, Zurückziehen der Hoden. Denn diese Zufälle können auch von andern Ursachen herrühren. Sicherer sind die Zeichen,

chen, welche man für die Gegenwart eines Blasensteins anführt, nämlich: eine lästige Schwere im Mittelfleische, verbunden mit Jucken längs der Harnröhre, besonders an der Eichel, häufiger Unterbrechung des Stroms bey dem Urinlassen, und dem Abfaze einer steinigten Masse in dem Uringeschr.

Ursache der Entstehung des Steins ist Mangel an der gehörigen Thätigkeit in den Urinwerkzeugen, so daß der Urin zu lange in denselben zurückgehalten wird, und ein Niederschlag der erdigten und salzigten Bestandtheile desselben erfolgt. Höchst merkwürdig sind die Versuche, welche der Engländer Wilson hierüber angestellt hat. Er behauptet nämlich, seinen gemachten Versuchen zufolge, daß Unthätigkeit der Haut und der Nieren die Hauptursache des Steins sey, und daß sich, unter gleichen Umständen, die aus dem Urin abgesetzte Steinmaterie ihrer Menge nach umgekehrt verhalte, wie die körperliche Bewegung. Er war vorzüglich ganzer zwey Tage lang unthätig zu Hause geblieben, und fand nun, daß eine halbe Pint des am zweiten Tage gelassenen Urins, wenn er ihn vier und zwanzig Stunden lang ruhig stehen ließ, beynabe zwey Gran, d. h. mehr als doppelt so viel Steinmaterie zu Boden setzte, als dann geschah, wenn er sich Bewegung machte, und eine gleiche Diät beobachtete. Der Urin, welcher während einer starken künstlich gemachten Ausdünstung gelassen worden, setzte kaum etwas Steinmaterie ab.

Aus diesen Beobachtungen ergiebt sich, warum vor Einführung des Thees und Kaffees, durch welche warme, reizende Getränke bekanntlich die Ab- und Aussonderung des Urins sehr befördert wird, der Stein weit häufiger war, als er es jetzt ist. Eben so leuchtet aus denselben die Ursache hervor, warum man die meisten Steinranken in Kildstern, und überhaupt unter solchen Vogels diät. Lexik. 2r Bd. D Perz

Personen antrifft, welche sonst ein mit viel körperlicher Bewegung verknüpftes Leben führten, in der Folge aber sich in Ruhe setzten, und sich wenig oder gar keine körperliche Bewegung weiter machten. Dem Thee schreibt man es zu, daß die Steinschmerzen den Japanern eine unbekannte Krankheit sind. Doctor Lobb, welcher sonst mit den heftigsten Steinschmerzen behaftet war, versichert, daß er viele Jahre dapon frey geblieben sey, nachdem er sich das Kaffeetrinken angewöhnt, und täglich früh drey, Nachmittags aber zwey Tassen, getrunken habe. Er bekam zwar in der Folge dann und wann wieder einige Anfälle von Steinbeschwerden; sie waren aber nie so heftig, als vorher, ehe er Kaffee zu trinken pflegte.

Rühren die Steinbeschwerden nicht von einem großen Steine, sondern von kleinen Stückchen her, welche noch durch die Harnröhre abgeführt werden können; so kann man sich von einer Lebensordnung, deren Hauptaugenmerk Beförderung der Thätigkeit der Urinwerkzeuge und der Haut ist, nämlich von fleißiger Bewegung und Genuß solcher Speisen und Getränke, welche die Ab- und Aussonderung des Urins befördern, nicht bloß Erleichterung, sondern wohl gar völlige Befreiung von diesem höchst schmerzhaften und lebensgefährlichen Uebel versprechen.

Früh: zwey bis drey Tassen Thee oder Kaffee, mit jungen Rahm gemischt. In Fällen, wo die Nieren oder die Blase bereits so unempfindlich sind, daß sie von diesen Getränken nicht genug gereizt werden, kann man beide mit gedörrten Wacholdern versehen. (Man nimmt völlig reife Wacholderbeere, schüttet sie auf ein in einem Siebe befindliches Papier, und dörrt sie, nachdem man sie mit einem andern Papiere wohl bedeckt hat, auf einem warmen Ofen so lange, bis sie sich zwischen den
Fin

Fingern zu Pulver zerreiben lassen. Hierauf röhrt man sie gelinde und siebt sie durch. Von diesem Pulver nimmt man ein Theelöffelchen voll zu dem Thee oder Kaffee).

Vormittags: kann ein Stückchen Brod mit guter frischer Butter oder Möhrensast bestrichen, oder mit Erdbeeren, Süßkirschen, völlig reife Zwetschen, Weinbeeren, genossen werden.

Mittags: Wasser: oder Fleischsuppe mit Reis, Getre, Grüge, Gräupchen, Nudeln, Hirsen, Petersilie, Sellerie, Kerbel, Möhren, Scorzonere, Pastinak und Petersilienwurzel versetzt, No. I. bis IX. No. XIII. XIV. Ferner Spinat, Meloen, Runkelkohl, Brunnenkress, Artischocken, junge, grüne Erbsen und Bohnen, Blumenkohl, Zuckerschoten, Spargel, Meerrettig, Majoran: und Sardellensauce, Gefülltes oder Pudding, mürbes, gekochtes, oder gebratenes Fleisch von allen Sorten. Auch geräucheretes Fleisch, Schinke u. ist zu empfehlen, weil es vermöge seiner Rußtheilchen eben auch zur Beförderung der Harnabsonderung beiträgt.

Nachmittags: wie früh.

Abends: Fische, Krebse, Braten, Gefülltes, weiche Eier, Hering, Sardellen.

Zum Getränk ist vorzüglich ein gutgegohrnes und starkgehopftes Bier, welches auf Pechfassern gelegen hat, zu empfehlen.

Abends vor Schlaflegen macht man sich zur Beförderung der Ausdünstung einigemal die Woche ein mit Asche versetztes Fußbad.

Auch ist es von großem Vortheil, wenn man täglich in die Gegend der Nieren und der Blase warmes Del einreibt.

Bei dieser Diät macht man sich den Tag über so viel wie möglich körperliche Bewegung.

Alles was einen Druck auf die Nieren verursacht,

und dadurch eine Stemmung in der Ab- und Aussonderung des Urins hervorbringt, muß gemieden werden. Dies gilt hauptsächlich von festem Zusammenschnüren des Unterleibes, durch enge Westen, Hosen u., von Ueberfüllung des Magens mit Speisen, und von dem Genuß schwerverdaulicher, starkblähender Nahrungsmittel, z. B. der Kibse, der Hülsenfrüchte, des Kohls, Krautes, der Kohlruben, (des Obstes, besonders der Birnen.

Der mäßige Genuß der Kartoffeln wird nicht schaden, da sie, wie ich unter dem Artikel Kartoffel bereits bemerkt habe, gelind auf den Urin wirken, und da die Erfahrung gelehrt hat, daß Steinbeschwerden in denjenigen Ländern, wo der größte Theil der Nahrung aus Kartoffeln besteht, unter die größten Seltenheiten gehören.

Endlich warne ich noch für den Genuß der sauern Weine; welche viel Weinstein abzusetzen pflegen. Hat man sich zu sehr an den Genuß des Weines gewöhnt: so schränke man denselben wenigstens bloß auf einige Gläser bey Tische ein, und zwar trinke man, wo möglich, bloß Tokayer, Lünelle, Madera, Malaga, Port; oder weißen Franzwein. Außer Tische ist, wie schon gesagt, ein gutes bitteres Bier, das beste Getränk.

Hat aber der Stein einmal eine beträchtliche Größe erreicht, so kann der Leidende nur durch die Operation von seinen Beschwerden befreit werden. Nach vollendeter Kur durch den Steinschnitt muß aber eben auch die obige Diät befolgt werden, um die Entstehung eines neuen Steines zu verhüten.

Drängt sich ein etwas großer Stein aus den Nieren in die Harngänge, oder aus der Blase in die Harnröhre: so erregt er durch den heftigen Reiz die empfindlichsten Schmerzen. In diesem Falle muß die Diät bloß
lin:

lindernd und erschlassend eingerichtet werden. Zum Getränk dient hier vorzüglich Mandelmilch, oder Milch und Wasser, süße Wolke; zur Speise Grüge, weiche Eier, Wasser; oder Milchbrey, Gefülltes, Pudding, Spinat, das Mandelmus No. XXIX. Auch muß der Kranke ganz ruhig auf dem Rücken liegen.

Steinbeißer (*Cobitis aculeata*). Ein harter, und deshalb schwerverdaulicher Fisch.

Steinbock (*Capra ibex*). Schencker macht zwey Abarten der Schweizerischen Steinböcke: die eine Art hält sich mehr in den niedrigen Wäldern auf, und besitzt ein weniger schmackhaftes Fleisch, als die andere Art, welche auf den höchsten Alpen bloß von gewürzhaften Kräutern lebt, und nur im härtesten Winter herabkömmt.

Am besten ist das Fleisch des Steinbocks, wenn er weder zu alt, noch zu jung ist. Im ersten Fall ist es, wie alles alte Fleisch, zäh, hart, und folglich nicht wohl zur Nahrung tauglich.

Steinbutte. s. Butte.

Steinwein. Wächst bey Würzburg auf dem angenehmen Gebirge, der Stein genannt. Er wird allgemein für den besten Frankenwein gehalten.

Sternapfel (*Chrysophyllum lamaicense*). Eine Art Cainto mit purpurrothem Fleische. Jacquin giebt dieser Frucht den Vorzug vor der Cainto, und rechnet sie zu den vorzüglichsten Obstarten in Jamaica, ungeachtet sie sehr schleimicht ist.

Stettinerapfel. s. Apfel.

Stiefel. Die Stiefeln sind ohnstreitig die beste Fußbekleidung bey nassen, schmutzigen Wege, weil sie nicht bloß den Unterfuß, sondern auch das Schlenbein mit Leder bedekt

deckt halten. Nur dürfen sie nicht zu schwer seyn, indem sonst die Füße gar zu bald dadurch ermüdet werden. Was übrigens von den Schuhen gesagt worden, trifft auch die Stiefeln. s. Schuh.

Stieglitz (*Fringilla carduelis*). Steht zwar eben keinen großen Wohlgeschmack, doch eine gesunde Nahrung.

Stichling (*Sallerosteus L.*). Ein kleines Fischehen, das sich wecket durch Wohlgeschmack noch durch sonst etwas empfiehlt.

Stinte (*Aphya lacustris*). Ein übel-schmeckender und schwerverdaulicher Fisch.

Stockfisch. Soll der Stockfisch dem Magen nicht wie Holz zur Last fallen, sondern leicht verdaut werden; so muß er, ehe man ihn zum Kochen ansetzt, in Wasser oder Lauge auf folgende Art eingeweicht werden: Man legt den dürren Stockfisch zuerst drey bis vier Stunden lang in lauwarmes, weiches Wasser, am besten in Regen- oder Flußwasser. Hierauf drey bis vier Stunden lang in starke Seifenseidelauge; hierauf wird er mit einer Ruß groß klarer Potasche bestreut, und so noch eine Stunde lang in kaltes Wasser gelegt, sodann wird er in frischem Wasser wohl abgewaschen, und bleibt nun so lanæ im Wasser liegen, bis er schön blättericht ist. Man muß das Wasser mehrmals erneuern.

Nur der mürbe Stockfisch, der leicht zerlaut werden kann, ist leichtverdaulich und geschickt, etwas zur Ernährung des Körpers beizutragen.

Am besten ist es, den Stockfisch bloß in Fleischbrüh mit grünen Erbsen, oder mit Sardellensauce zu genießen.

Geba:

Gebackener, gebratener, und gefüllter Stockfisch kann nur in so fern passiren, als durch das Backen und Braten die Fasern nicht aufs neue verhärtet werden.

Stör (Accipenser Sturio). Das Fleisch der jüngern Störe ist mürbe, zart, und sehr schmackhaft; man vergleicht es mit dem Kalbfleische. Das der alten hingegen ist zu grob, und zu fett, als daß es leicht verdaut werden könnte.

Alle Fettsaucen sind bey den Zubereitungen des Störs verwerflich, weil es diesem Fisch, selbst wenn er jung ist, nicht an Fett fehlt.

Storch (Ciconia). Das Storchfleisch soll sehr unangenehm schmecken, zäh und schwerverdaulich seyn.

Streber (Perca asper). Besitzt ein so vortreffliches, mürbes, und leckeres Fleisch, daß er in den Ländern an der Donau nur auf die Tafel der Reichen gebracht, und Herrnsfisch genennt wird. Man hält ihn für den gesündesten unter allen Fischen in der Donau (Bergius).

Striezel. Ein Backwerk, das aus schwarzem Weizenmehl, ohne alle innere Beimischung von Butter, bloß mit Milch und Hefen bereitet, und in einer mit Butter bestrichenen Pfanne gebacken wird.

Aus eigener Erfahrung kann ich dieses Walzenbrod als sehr zuträglich für solche Personen rühmen, welche kein gesäuertes Brod vertragen können. Nur muß es gehörig ausgebacken seyn.

Strömling (Halex Membras L.). Eine Art des Häringes. s. Häring.

Strohwein. Wird aus den besten und reifsten Trauben bereitet, die man auf Stroh geraume Zeit hat liegen und einigermassen dörre werden lassen. Er riecht und schmeckt gewürzhafter, als der aus frischen Trauben

berettete Wein, und gewährt eine minder flüchtige, 'dau-
erhaftere Stärkung.

Strümpfe. Ein guter Strumpf darf in keinem
seiner Theile weder zu weit, noch zu enge seyn. Ist er
zu enge, so preßt er die Fußmuskeln zusammen, hindert
dadurch den freien Umlauf der Säfte, und somit die ge-
hörige Ernährung des Fußes. Enge und zu kurze Füß-
linge sind eben so nachtheilig, wie enge Schuhe; sie press-
en und krümmen die Zehen zusammen, hindern das freie
Wachsthum derselben, und veranlassen, besonders wenn
sich in dem Gewebe Knoten oder hart gestopfte Stellen
befinden, Hühneraugen.

Zu weite Strümpfe schlagen Falten, reiben und drü-
cken die Haut. Zu weite Füßlinge sind deshalb beinaß
eben so nachtheilig, wie zu enge.

Am besten ist es, wenn die Füßlinge mit Zehen ver-
sehen werden, wie die Handschuhe mit Fingern.

In Hinsicht des Stoffes, woraus die Strümpfe
berettet werden, muß man sich nach der Wärme oder
Kälte der Witterung richten. In heißen Sommertagen
sind leinene Strümpfe die besten; wird die Luft gegen
den Herbst hin kälter: so verwechsle man die leinenen
Strümpfe mit baumwollenen; die baumwollenen machen
im Winter den wollenen Platz, und diese werden im
Frühjahr wieder mit baumwollenen vertauscht.

Die Strümpfe müssen wenigstens die Woche zwei-
mal, und bey Personen, die starkschwizende Füße haben,
täglich gewechselt werden.

Strumpfbänder. Die schmalen, einschneidenden
Strumpfbänder, sind höchst nachtheilig, weil sie die
Stelle, wo sie angelegt werden, zusammenschnüren, dar-
durch die Circulation der Säfte und die freie Bewegung
des Fußes hindern.

Je

Je breiter ein Strumpfband ist, desto besser.

Am besten aber ist es, wenn man die Strumpfbänder ganz und gar nicht nöthig hat, weil sie immer, sie mögen über oder unter dem Knie angelegt werden, die Gegend, wo sie liegen, zusammenpressen.

Die sogenannten Strumpfhosen, welche die Strumpfbänder ganz entbehrlich machen, verdienen auch deshalb großen Beifall.

Studiren. s. Seelendiätetik.

Sülze. s. Coulis und Gelee.

Sülzen. Sind die Sülzen weich gekocht, (welches nur bey solchen der Fall seyn kann, die von keinem Thiere genommen sind, dessen ganzes Fasergewebe durch hohes Alter zu zäh geworden, zu sehr zusammengeschrumpft ist) so besitzen sie eben den Grad der Nahrhaftigkeit wie die andern muskulösen Theile des Thieres. Harte Sülzenstücke, die nicht wohl zerkaut werden können, werden auch nicht leicht verdauet, und sind deshalb eins der sichersten Mittel, die Verdauung zu zerrütten.

Suppe. Wenn man erwägt, daß alle feste Nahrungsmittel zu ihrer Verwandlung in Milch und Blut des Beifages der Flüssigkeiten bedürfen; daß sie im Magen in eine Suppe verwandelt werden müssen, wenn die Saugadern im Darmkanal fähig seyn sollen, sie auf und anzunehmen; wenn man erwägt, daß die erste, von der Natur bestimmte Nahrung des Menschen, eine warme Flüssigkeit, nämlich Milch, ist; daß das Bier auch weiter nichts, als eine Suppe, oder eine Flüssigkeit ist, worin nahrhafte Stoffe so aufgelöst sind, daß sie weiter keiner Zertheilung oder Auflösung bedürfen, um geschickt zu seyn, von den Saugadern des Körpers aufgenommen zu werden: so wird man es ohne Zweifel einleuchtend

finden, daß die Suppenform vorzüglich im Stande seyn müsse, den Verlust des Nahrungstoffes schnell wieder zu ersetzen, oder den Körper mit möglichster Geschwindigkeit zu nähren.

Wenn man auf der andern Seite aber wieder bedenkt, daß die Suppenform den Magen der Mühe der Verdauung beinahe ganz überhebt, daß folglich durch den Suppengenuß die Verdauungskraft zu wenig geübt wird, daß der Magen des erwachsenen Thieres durchaus feste Nahrung haben muß, (wozu hätten wir auch sonst die Zähne?) wenn es recht stark und kraftvoll werden soll; daß die Kinder, welche zu lange an der Mutterbrust trinken, zwar dicke, von Nahrungsaft schwappende, aber sehr schlaffe, kraftlose Muskeln bekommen: so wird man wohl eben so einleuchtend finden, daß Uebermaaß im Suppengenuß die Verdauung schwächen, den Körper zu schnell mit Nahrungstoff überhäufen, und deshalb Erschlaffung der Muskelfasern bewirken, und daß folglich der häufige Suppengenuß im Stande der Gesundheit, nur für diejenigen Personen zuträglich seyn müsse, deren Muskelfasern durch starke körperliche Bewegung zu viel Feuchtigkeit verlieren, oder durch das hohe Alter zu trocken und straff geworden sind.

Bei Krankheiten sind die Suppen allen andern Zubereitungen der Nahrungsmittel in allen denjenigen Fällen vorzuziehen, wo der Körper eines schnellen Nahrungsersatzes bedarf, wo es ihm an innerlicher Wärme fehlt, und wo die Verdauungskraft so schwach ist, daß feste Nahrungsmittel einen zu heftigen Reiz auf sie machen würden.

Gesunde Personen machen es sich zur Regel, mit dem Genuß der Suppe immer ein festes Nahrungsmittel zu verbinden, z. B. etwas Brod dazu zu essen.

Surfact.

Sursackapfel (*Annona muricata* L.). Diese Frucht, welche bey den Engländern Sour sop heißt, besitzt einen süßsäuerlichen Geschmack. Man läßt sie auf dem Baume nicht reif werden, weil sie bey völliger Reife in einen Brey zerfallen würde. Man nimmt sie deshalb eher ab, und läßt sie einige Tage im Liegen nachreifen; sie muß aber gegessen werden, sobald sie reif wird, weil sie sich gar nicht hält.

Auf Martinique hält man den Sursackapfel zur Erfrischung für Kranke sehr dienlich; gemeinlich wird er roh gegessen; man kocht ihn aber auch mit Wasser und Zucker.

Z.

Taback (*Nicotiana Tabacum*). Der Taback ist eins der stärksten Reizmittel, welches schneller als andere Reizmittel die Erregbarkeit oder das Vermögen zur Lebenshätigkeit abstumpft, und große Schwächung aus Ueberreizung hervorbringt. Wenige Züge eines starken Tabacks sind im Stande, bey einem Ungewohnten, dessen Nerven einen hohen Grad von Empfindlichkeit besitzen, (wie es in den jüngern Jahren des Lebens fast immer der Fall ist) Schwindel, Zittern, Angst, Betäubung, Ohnmacht, kalten Schweiß, Ekel, Erbrechen, und tiefen Schlaf hervorzubringen.

Man kann es daher wohl mit Recht unter die größten Sonderbarkeiten rechnen, daß die dem Ungewohnten so widerlichen und gefährlichen Eigenschaften des Tabacks, dem bey weitem größten Theile des Menschenge: schlechts mit der Zeit so angenehm werden konnten, daß der Taback endlich sogar zu einer Art Leckerey wurde.

Die Europäer lernten den Taback bey den Amerikanern kennen, welche sich desselben theils als eines Universalmittels gegen Krankheiten, theils zur Stillung des

Hunt

Hungers, besonders in Kriegszeiten, wenn es an Proviant fehlte, bedienten. Ein spanischer Mönch, Roman Pane, den Kolon bey seiner zweiten Rückreise aus Amerika dore ließ, hat die Ehre, die erste Nachricht vom Taback, den er auf St. Domingo kennen gelernt hatte, Bekannt gemacht zu haben. Er nannte ihn Cohoba. Im Jahre 1559. schickte der französische Botschafter am portugiesischen Hofe Jean Nicot zuerst Saamen aus Portugal nach Paris, an die Königin Katharina von Medicis.

Das Zutrauen der Europäer zu dem großen Einflusse des Tabacks auf die Erhaltung der Gesundheit war bey der ersten Bekanntmachung so groß, daß man, nach dem Zeugniß des Pater Labat, im Begriff war, alle andere Arzneimittel zu verwerfen, und sich einzig und allein an den Taback zu halten.

Nur dieser Umstand erklärt, warum der Gebrauch des Tabacks, trotz seines widrigen Geschmacks und seiner heftigen Wirkungen, in kurzer Zeit so allgemein beliebt werden konnte. Man schätzte in ihm ein Schutzmittel gegen sämmtliche Krankheiten, — und nun war nichts im Stande den großen Haufen von dem Gebrauch dieses Krautes abzuhalten.

Indessen fehlte es doch nicht an Leuten, welche dem Fortströmen der neuen Mode starke Dämme entgegen zu setzen suchten. Im Jahre 1604. bemühte sich König Jakob I. in England, den Gebrauch des Tabacks, welchen er ein schädliches Unkraut schalt, durch eine starke Auflage abzuschaffen. 1619. schrieb er sogar zur Verfolgung des Tabacks ein Buch, *misocapnos* betitelt, und befahl, daß kein Pflanze in Birginten mehr als hundert Pfund bauen solle. Als 1610. das Tabackstrauchen in Konstantinopel bekannt ward, ließ man einen Türken, welcher Taback geraucht hatte, mit durch die Nase gestoßener Pfeife in den Gassen herumführen, um die neue Mode lächer-

lächerlich zu machen. Im Jahre 1634. war das Rauchen in Rußland bey Verlust der Nase verboten. 1653. fieng man im Lande Appenzell an Taback zu rauchen. Anfangs liefen die Kinder denen nach, welche auf der Straßße rauchten, und der Rath ließ sie vorladen und bestrafen, auch den Gastwirthen befehlen, diejenigen anzugeben, welche bey ihnen Taback rauchen würden. — Pabst Urban VIII. that alle in den Bann, welche Taback in der Kirche schnupfen würden; das nämliche that Innocent. XIII. Aber Benedict. XIII. hob 1724. diese Excommunicatton wieder auf, weil er sich selbst an den Taback gewöhnt hatte.

So wenig als es damals selbst obrigkeitlichen Bestrafungen und einem königlichen Schriftsteller gelang, das Tabacksruchen und Tabacksschnupfen von der Erde zu vertilgen; so und noch weit weniger möchte wohl ein Vertilgungskrieg gegen den Taback in unsern Tagen gelingen, nachdem es zur allgemeinen Volkssitte und zu einem gesellschaftlichen Zeitvertreib geworden ist, Taback zu rauchen oder zu schnupfen.

Es bleibt daher dem Freunde einer zweckmäßigen Lebensordnung weiter nichts übrig, als den Mißbrauch des Tabacks nach Möglichkeit einzuschränken, diesem starken Reizmittel die Grenzen eines unschädlichen Wirkungskreises zu bestimmen, und überhaupt Vorsichtsregeln anzugeben, wie die Gefahren, welche nur gar zu leicht aus dem unzeitigen Genuße des Tabacks entspringen, am besten verhütet werden können.

Jeder Vernünftige hat bey allem, was er unternimmt, einen gewissen Zweck, und thut nichts ohne Gründe. Aber, in der That! bey dem Tabackgebrauch beobachtet die Vernunft bey den Weissten ein tiefes Stillschweigen. Die wenigsten rauchen aus Bedürfniß, aus wohlangelegelter Ueberlegung; sondern fröhnen blindlings

lings der verführerischen Sitte, und rauchen aus keinem andern Grunde, als weil sie andere rauchen sehen.

Ist der Taback ein starkes Reizmittel, ein Mittel das die Lebenshätigkeit im ganzen Körper verstärkt, ein Mittel, das alle Ab- und Aussonderungen z. B. des Speichels, des Brustschleims, des Urins, des Kotbes, befördert; so muß der Gebrauch desselben nur dann dienlich seyn, wenn sich der Körper unter den Umständen befindet, wo ein starkes Reizmittel angewendet werden muß, wo die andern diätetischen Reize nicht hinreichen, oder nicht wohl angewendet werden können; so muß er auf einen Körper, dessen Empfindlichkeit noch nicht durch eine lange Lebensdauer, oder durch starke Getränke, Gewürze ic. abgestümpft ist, für einen Körper, der sich in einem stark gereizten Zustande bereits befindet, höchst nachtheilig seyn.

Dies wird denn auch durch die Erfahrung bestätigt. So wollte ich mich nach dem Beispiele mehrerer meiner Jugendfreunde bereits in meinem neunzehnten Jahre an das Tabacksrauchen gewöhnen; aber der Umstand, daß noch keine anderen starken Reizmittel den hohen Grad der Erregbarkeit meiner Nerven (sanguinisches Temperament) abgestümpft hatten, da ich sehr wenig Bier und höchst selten Wein zu trinken pflegte, machte, daß der erste und noch einige Versuche, die nachtheiligsten Wirkungen auf mich äußerten. Schwindel, Erbrechen, Kopfweh, und eine mehrere Tage lang anhaltende Kraftlosigkeit des Körpers und des Geistes waren die Folge. Ich ließ es nun wohl bleiben, das gefährliche Experiment ferner zu wiederholen. — Im neunund zwanzigsten Jahre meines Alters, trieb mich jedoch wissenschaftliche Neugierde, um die Wirkungen des Tabacks an meinem eigenen Körper genauer zu prüfen, zu neuen Versuchen an; und siehe da! jetzt konnten meine nun schon weit we-

niger

niger reizbaren Nerven (ich hatte in den vorhergehenden Jahren öfterer Wein und dann und wann Punsch getrunken) ein Pfeifchen Taback ohne die oben angegebenen schlimmen Folgen vertragen!

Seit dieser Zeit habe ich täglich einlge Pfeifen Taback geraucht. Anfangs ließ ich mir meinen Taback auf den Rath eines erfahrenen Tabackräuchers einigemal mit Wasser abwaschen: und zwar wählte ich dazu den sogenannten Dreimohrentaback, unter welchen, nachdem er wieder wohl getrocknet worden, einige Loth guter Kanaster gemengt wurden. Nach und nach gieng ich zu ungewaschenem Taback, zu Portoriko, und unvermischem Kanaster über.

Ich habe gefunden, daß mir das Tabackrauchen zu keiner Zeit besser bekömmet, als Abends nach acht Uhr, und daß es mich zu keiner Zeit mehr angreift, als Nachmittags. Auch kann ich früh nur ein halbes Pfeifchen rauchen.

Wenn man erwägt, daß die Erregbarkeit Abends, vermöge der den Tag über geschehenen Reizungen, einen großen Theil ihrer Empfindlichkeit verloren hat; wenn man bedenkt, daß in dem Zustande der Schläfrigkeit starke Reizmittel auf die Sinnorgane wirken müssen, wenn der Körper aufs neue ermuntert werden soll: so wird man sich gewiß erklären können, warum der Körper Abends von dem Tabackreiz weniger angegriffen wird, als zu jeder andern Zeit des Tages.

Früh ist die Erregbarkeit des Körpers am empfindlichsten, und kann deshalb keine starken Reizmittel vertragen.

Nachmittags aber befindet sich der Körper in einem zu sehr gereizten Zustande. Selbst die geübtesten Tabackräucher haben mir versichert, daß sie in den Nachmittagsstunden am meisten von dem Taback angegriffen

wer,

werden. Späterhin wenn die Dämmerung eintritt, in der Stunde von vier bis fünf, könnten sie ihn jedoch besser vertragen.

Man kann daher folgende allgemeine Regel festsetzen: Daß das Tabacksräuchen nur zu einer Zeit geschehen darf, wo sich der Körper in einem weniger gereizten Zustande befindet.

Es ist nachtheilig bey starker körperlicher Bewegung, und bey angestrengtem Nachdenken.

Am besten ist es, dasselbe auf die Zeit der Ruhe des Körpers und des Geistes einzuschränken.

Gleich nach einer starken Mahlzeit muß es schädlich seyn, weil es dann den schon durch die Anfüllung mit Speisen stark gereizten Magen leicht durch Ueberreizung schwächen kann.

Des Morgens rauche man vermöge der durch den Schlaf erhöhten Erregbarkeit am wenigsten. Des Nachmittags bloß in der Dämmerungsstunde. Abends etwa eine Stunde oder länger nach Tische ist das Tabacksräuchen am schicklichsten, es erhält munter, und befördert, wenn es nicht übertrieben und nicht bis nahe zu dem Schlafgeben fortgesetzt wird, den Schlaf. Wenn man bald und ruhig einschlafen will: so muß man jedoch wenigstens eine halbe Stunde vor dem Niederlegen zu rauchen aufgehört haben.

Welches sind die Kennzeichen eines guten Tabacks?

Am sichersten kann man sich von der Güte des Tabacks durch das Kauen desselben überzeugen. Ein guter Taback fällt nämlich, wenn er gekauet wird, nicht stark auf der Zunge auf, zieht die Kehle nicht zusammen, und hinterläßt keine langanhaltende Bitterkeit.

Beim Rauchen entsteht bey einem guten Taback kein Knistern, er reizt die Zunge nicht wund, verbreitet einen angenehmen Geruch, greift die Brust nicht an, und
lie:

liefert keine schwarzgraue, sondern eine weiße Asche. — Guter Taback darf ferner nicht schimmlicht seyn oder einen modrichtigen Geruch von sich geben.

Guter Taback darf endlich keine dicken Ribben oder Stengel enthalten, welche einen zu starken, beißenden Rauch verursachen, und den Geschmack des Blätterrauchs verderben.

Den besten Taback liefern die ersten, feinsten und zartesten Blätter; den schlechtesten, die letzten und unstersten. Auch kömmt es bey dem Taback sehr viel auf die Beschaffenheit des Bodens und des Klimas an, worin er gebaut wird. Je fetter und lockerer der Boden und je wärmer die Gegend ist, desto besser, desto angenehmer ist der Taback. So sollen die Persischen, Ostindischen, Chinesischen, und Japanesschen Tabacke im Geruch und Geschmack weitangenehmer als alle andere seyn.

Bey dem Rauchen selbst beobachte man folgende Regeln: Man rauche so langsam wie möglich, und bringe dabey die Spitze der Tabackspfeife nicht zwischen die Zähne, sondern lege sie nur auf die Lippen. Dieses ist zur Schonung der Zähne durchaus erforderlich. Tabackstraucher, welche die Spitze mit den Zähnen festhalten, oder dieselbe oft auf den Zähnen hin und her ziehen, wegen diese bald so ab, daß eine der Tabackspitze entsprechende Lücke in denselben entsteht.

Die Pfeife muß so gestopft seyn, daß der Rauch dem leichtesten Zuge folgt. Man stopfe daher den Taback unten ganz locker, drücke die folgende Schicht ein wenig fester, und die höheren immer fester an.

Man ziehe den Rauch nur in ganz kleinen Portionen herbey, und dämpfe nicht. Zu starke Züge verursachen weit leichter eine Ueberreizung und alle aus derselben entspringende Folgen, z. B. Uebelkeit, Beklommenheit, Angst, Betäubung, Schwindel. Man sehe des Vogels diät. Lexik. 2r Bd. P halb

halb auch darauf, daß der Taback nicht zu dürr ist, weil er dann zu sehr qualmt.

Man rauche immer nur aus einer wohlgereinigten Pfeife. Eine verschmergelte Pfeife theilt dem Taback nicht allein einen sehr unangenehmen Geschmack mit, sondern vermehret auch seine betäubende Kraft ungemein.

Wer einen trocknen, dürren Körper hat, oder nicht viel beim Tabackrauchen trinkt, thut wohl, wenn er bey dem Rauchen den Speichel sorgfältig verschluckt. Wer hingegen einen fetten, schwammigen, aufgedunsenen Körper besitzt, wenig körperliche Arbeit hat, und überdieß bey dem Tabackrauchen viel trinkt, für den ist es besser, wenn er einen Theil des abgesonderten Speichels auswirft, weil er dadurch der gar zu großen Anfüllung seines Körpers mit Säften wenigstens einigermaßen Abbruch thut. Eben so muß man auch den Speichel ausspucken, wenn man sich des Tabackrauchens als eines Schugmittels der Gesundheit bey feuchter Luft, oder in einem Zimmer bedient, wo faule Dünste herrschen, oder mit ansteckenden Krankheiten behaftete Personen liegen.

Welches sind die besten Tabackspfeifen?

Die besten Tabackspfeifen sind diejenigen, welche dem Taback keinen unangenehmen oder schädlichen Geruch und Geschmack mittheilen, leicht zu ziehen und so eingerichtet sind, daß sich der Schmergel nicht leicht im Rohre ansammeln kann.

Ein hölzernes Rohr von Silberblüthe, Buchsbaum, oder perßischer Weichsel, mit einem hörnernen Saftfacke, und mit einer Hornspitze versehen, an welcher, nach türkischer Manier, ein kleines Rindpfeifen von Bernstein, als Mundstück, angebracht ist, ist jedem andern vorzuziehen. Ein solches Rohr muß wenigstens die Länge einer Elle haben, damit der Rauch in demselben ein wenig

nig abgekühlt wird. Zu der Spitze muß das beste, härteste Horn genommen werden, das am wenigsten von dem Tabackbrauche angegriffen wird. Das Bernsteinknöpfchen dient nicht allein zum bequemen Anlegen der Pfeife an die Lippe, sondern theilt auch dem Rauche einen angenehmen Geruch und Geschmack mit.

Die thönernen Pfeifen, welche noch viel weniger als selbst das festeste Holz vom Tabackbrauche angegriffen werden, und denselben stärker abkühlen, würden den Vorzug vor allen behaupten, wenn sie nicht so zerbrechlich und mit einem Saftfack versehen wären.

Sie können freilich vermöge ihrer größeren Härte den Zähnen weit nachtheiliger werden, als die Hornspitzen, diesen Nachtheil kann man aber verhüten, wenn man sie nicht zwischen und an die Zähne bringt, sondern bloß auf die Lippen legt, und eine Federspule vorsteckt, die mit einem Bernsteinknöpfchen versehen ist.

Man kann jedoch den Vortheil einer thönernen Röhre auch selbst den hölzernen verschaffen, wenn man sie mit thönernen Röhrenstücken, oder noch besser mit Glasröhren ausfüttern läßt.

Pfeifenröhre, die ganz aus Horn bestehen, verderben leicht den Geschmack und Geruch, selbst des besten Tabacks, weil das Horn durch den Rauch und durch den sich ansammelnden Schmelgel stark angegriffen wird.

Endlich hat man bey den Pfeifenröhren noch dahin zu sehen, daß die einzelnen Stücke an ihren Enden nicht mit Metall beschlagen sind, weil sich der Schmelgel am meisten in den Fugen und Schrauben anhäuft, leicht eine Auflösung der Metalltheilchen und dadurch die Entstehung des für die Gesundheit so nachtheiligen Grünspons bewirken kann.

Der Verfasser des Gesundheitstempels bediente sich unter andern Pfeifen auch eines Meerschäumkopfes, des

fen Beschläge aus Kupfer und Zinn bestand. So oft er daraus rauchte, empfand er, ganz wie ein Anfänger in der Kunst des Tabacksrauchens, sowohl während, als nach dem Gebrauche, eine gewisse Trockenheit im Munde, vielen Durst und Beklemmung. Zur Abwendung dieses Uebels hielt er Kopf und Rohr so reinlich als möglich, wechselte letzteres, ja selbst die Sorte Taback, welche er seit Jahren ohne die geringste Beschwerde geraucht hatte, trieb auch das Geschäft mehr im Freien, wo der Rauch empor zu steigen nicht gehindert werden konnte. In einem Morgen nach der zweiten Pfeife aus jenem Kopfe bekam er Uebelkeiten, die an Erbrechen grenzten; das zweideutige Werkzeug ward hingelegt, und dafür aus einem andern geraucht, ohne daß sich dieselben Zufälle dabey eingestellt hätten. Nach einigen Tagen versuchte er es trozig damit; allein das vortige Ungemach kam nicht nur wieder, sondern hatte auch ein wirkliches Erbrechen zur Begleitung. Ueber diese Erscheinung ganz bestürzt, mied er mehrere Tage die Zauberpfeife, während welcher Zeit ihm der Gebrauch einer andern nicht die mindeste Ungemächlichkeit verursachte. Doch die Lust erwachte von neuem, und kaum hatte er diesmal den Stiefelch halb ausgeleert, als ihm die Spur davon in Gestalt eines grünen Fleckes an der Hand klebte. Nun verlohnte es sich schon der Mühe den Kopf genauer zu besehen, welcher auch bald genug zwischen seinem Halse und Beschläge einen grünen Ringel zeigte, der nichts Gutes ahnen ließ. Denn als jetzt das Metall herabgerissen wurde, da lag die Ursache jenes Uebels klar und hell vor Augen. Der Tabacksaft hatte sich in ein wahres Aegwasser verwandelt, folglich das Kupfer angegriffen und einen Theil davon aufgelöst, der nun als reiner Grünspan da lag, und von Zeit zu Zeit durch die im Rohre herunterträufelnde Feuchtigkeit aufs neue in Flüssig-

Fig.

figkeit gebracht, dann beim Rauchen mit in den Mund gezogen und hinabgeschluckt wurde. — Wie schlimm, fährt er fort, würde es in der Folge mit der Gesundheit ausgesehen haben, wenn man die anfängliche Beklemmung nicht geachtet, mit sogenannter Tapferkeit im Rauchen hätte fortfahren und den verborgenen Feind mit hartnäckigem Stolze überwältigen wollen. —

Man sehe also lieber bey den ersten Spuren des Uebelbefindens auf Taback, den man aus beschlagenen Köpfen raucht, sogleich nach dem Beschläge, es bestehe auch woraus es wolle, und untersuche, was dahinter steckt; weil wenigstens der Verdacht nicht ganz ungegründet ist, daß einem, dem Ansehen nach aus der unschädlichsten Kompositton bestehenden Beschläge, etwas der Gesundheit nachtheiliges, zur bessern Bearbeitung derselben, habe zugesetzt werden können.

Der bereits im Decemberstück des Modejournals vom Jahre 1792 in Rücksicht des Beschlagens der Pfeifenköpfe erteilte Rath verdient daher allgemein befolgt zu werden. Man lasse, heißt es daselbst, die Pfeifenköpfe, sie mögen von Meerschäum, von Holz oder von Porzellan seyn, hinten am Halse, so wenig innerhalb als außerhalb, mit einer metallenen Hülse zu Einsteckung des Pfeifenrohres versehen; die beißende, laugenhafte Feuchtigkeit, die sich unvermerkt unten am Rohre sammelt, löset die Metalltheilchen auf, erzeugt eine Art Grünspan. Man lasse also nur seinen Pfeifenkopf lediglich in der Absicht mit beliebigen Metallarten einfassen oder beschlagen, damit das Calumetchen, bey Einpressung des Röhrchens, vor dem Ausbersten gesichert seyn möge. Statt jener hervorragenden Hülse aber fülle man das Pfeifenstielsloch im Halse des Kopfs, etwa so tief als das Rohr hineingeht, mit einem sehr dünn geschnittenen Scheibchen Kork. Das Rohr sitzt in einer solchen viel zweckmäßiger

geren Ausfütterung, die nur ſelten braucht erneuert zu werden, ſehr feſt, und der Tabackſrauch wird mit keinen aufgelöſten Metalltheilchen vergiftet.

Indeſſen kann man aller dieſer Umſtändlichkeiten überhoben ſeyn, wenn man ſich eines mit einem Stiefel verſehenen Rohres, worin ein Porzellankopf ohne alles Beſchläge geſteckt wird, bedient.

Tabackſchnupfen. Durch das Tabackſchnupfen wird beſonders die Reizung der Naſe und des mit der Naſe in naher Nervenverbindung ſtehenden Gehirns vermehrt.

Es bewirkt deſhalb nicht allein eine Verſtärkung der Thätigkeit in den geſammten Reſpirationsorganen, ſondern auch des Gehirns, kann alſo in ſo fern ſelbſt zur Erhöhung der Denkkraft beitragen. Vermöge der verſtärkten Reizung der Reſpirationsorgane und des Gehirns, ſetzt es aber auch alle übrige Theile des Körpers in ſtärkere Reizung.

Was von dem Nutzen und Schaden des Tabacks, von dem rechten Gebrauch und dem Mißbrauch deſſelben in dem vorſtehenden Artikel überhaupt geſagt worden iſt, gilt daher auch von dem Schnupftaback.

Bei der Wahl des Schnupftabacks hat man beſonders darauf zu ſehen, daß er keine ſtartriechenden und keine beißenden Stoffe enthält, weil er ſonſt ſehr leicht das Geruchsvermögen völlig vertilgen und die Naſenhaut anfreſſen kann. Auch darf er nicht zu fein pulverförmig ſeyn, weil er ſonſt eben auch die Nerven ſtärker angreift und überdieß zu hoch in den Naſenhöhlen hinauf dringt, ja wohl gar in den Rachen hinabfällt, und nun das heftigſte Nieſen, Huſten, Ekel, ja wohl gar Erbrechen erregt.

Tanz.

Tanz. Das Tanzen behauptet unter den aktiven Bewegungsarten den vorzüglichsten Rang, weil es mehr wie alle andre mit Vergnügen verbunden ist, und deshalb halb weniger ermüdet, weil der Anstand dabey erfordert, den Körper im ausgerechten Zustande zu erhalten, weil die Bewegung nicht in gleicher Stärke und in einem fort dauert, sondern ab und zunimmt, und von kleinen Ruhepunkten unterbrochen wird. Gewiß! eine Vereinerung von Vortheilen, wie sie sich selten bey einem andern Bewegungsspiele findet.

Die Kindheit verdankt das Glück einer guten Verdauung und überhaupt der blühendsten Gesundheit einzig und allein dem sorgenfreien Herumbüpfen; hat aber das Tanzen nicht die größte Aehnlichkeit mit den frohen Bewegungsspielen der Kindheit?

„Aber, hör ich einwenden, wie mancher Jüngling, wie manches Mädchen hat sich durch das Tanzen unheilbare Schwindsucht, Lähmung &c. zugezogen! Ja, haben wir nicht Beispiele, daß sogar Personen auf dem Tanzsaal plötzlich vom Schlag gerührt tod zur Erde gestürzt sind?“ — Ich antworte: In dergleichen Unglücksfällen war nicht das Tanzen an und für sich, sondern nur unvorsichtiges, unbehutsames Verhalten, z. B. heftige und plötzliche Erkältung bey oder gleich nach demselben, Schuld. Wer die weiter unten vorkommenden Regeln bey dem Tanzen immer vor Augen hat, wird dabey nicht in die geringste Gefahr geraten; ja das Tanzen wird für ihn ein sicheres Stärkungsmittel der Lunge und aller übrigen Theile seines Körpers werden. Haben sich nicht Lungenkrüchtige nach vorgeblicher Anwendung einer Menge Arzneimittel, einzig und allein durch starke Bewegung von der nahen Todesgefahr befreit? Man lese hierüber den Artikel Lungenkrüchtigkeit.

Bei dem Tanzen hat man übrigens, so wie bei jeder starken Bewegung, darauf zu sehen, daß mit langsamen Tänzen angefangen, hierauf allmählich zu den rascheren übergegangen, und endlich wieder mit den langsamen geschlossen wird.

Man eröffne also den Ball mit einer Polonaise oder Menuet, lasse auf diese eine Allemande, hierauf einen Dreher, dann Cotillons und Angloisen folgen. Hierauf gebe man wieder rückwärts zu Cotillons, dann zur Allemande über, und beschliesse den Ball mit einer Polonaise oder Menuet.

Die Menuet setzt die Lunge und folglich auch die ganze Saftmasse wenig in Bewegung, dennoch aber bringt sie, wenn sie nicht in einem bloßen, schlaffen Hin- und Herschleudern besteht, sondern regelmäßig getanzt wird, so daß alle Gelenke dabei gedehnt und gereckt werden, den Körper in stärkere Erregung, ohne jedoch zu ermüden.

Eben das gilt von der Polonaise.

Die Allemande dient besonders zur Übung der Arme; nur muß man sich dabei versehen, daß sie nicht etwa bei dem mannichfaltigen Drehen und Verschlingen derselben verrenkt werden.

Das Drehen, Ländern, oder Walzen, dient vorzüglich zur Übung der Fußgelenke; nur darf es nicht von zu langer Dauer seyn, und in ein wildes Herumschwarzen ausarten, so daß sich wohl zuletzt Taumel und Schwindel dabei einfindet. Bei der geringsten Annäherung des Schwindels muß man aufhören zu drehen, und dagegen Arm in Arm herumschleudern.

Die Angloisen, Cotillons, Hopser etc. setzen die Lunge und den ganzen Körper in sehr starke Bewegung, und ermüden am meisten, und zwar um so leichter, je länger die Kolonne der Tänzer ist. Man sollte es daher zur Regel

Regel machen, daß die Kolonne bey den englischen Tänzen aus nicht mehr als zehn bis zwölf Paar bestehe. Auch sollte bey der letzten Tour, zum Besten derjenigen Paare, welche durchgetantz haben, immer aus einem Dreher bestehen: denn sonst muß das Paar, welches durchgetantz hat, zu lange auf einer Stelle ohne Bewegung stehen bleiben. — Die Bemerkungen, welche der Verfasser des Gesundheitsstempels hierüber macht, sind sehr gegründet, wenn auch gleich das erste Paar wieder dadurch in Bewegung kömmt, sagt derselbe, daß es eine Chaine, Ronde, Moulinet ic. mitmacht, wenn das zweite, dritte Paar ic. durchtanz: so ist doch diese so gering, und wird von dem ersten und dem darauf folgenden einmal durchgetanzten Paare, mit solchem Kaltsinn und so nachlässig mitgemacht, daß es als wirkliches Tanzen, wenigstens im Verhältniß mit dem heftigen, die ganze Länge herunter geschenehen Durchtanzen, gar nicht in Betrachtung gezogen zu werden verdient. Bey dem Walzen, als letzter Tour, hingegen, hat das erste, zweite, dritte Paar ic. nicht nöthig still zu stehen, sondern kömmt alle Augenblicke, bis das letzte fertig ist, wieder in Bewegung, die mit der, welche bey dem Durchtanzen angewendet wurde, im Verhältniß steht; es kann sich also wenigstens nicht eher, als nach geendigtem Tanze erkälten, und zwar durch Unvorsichtigkeit, die jedoch leicht vermeiden werden kann,

wie sichert man sich am besten bey und nach dem Tanzen vor Erkältung?

Dadurch, daß man 1) das Tanzen nicht übertreibt, nicht zu rasch und nicht zu lange in einem fort tanzt, damit der Körper nicht in Schweiß geräth; 2) daß man Sorge trägt, daß kein Zug in dem Tanzsaal entsteht; 3) daß man ein Flanelljäckchen auf dem bloßen Leibe trägt (s. Flanell); 4) daß man sich nicht gleich nach ra-

schen, erhitzenden Tänzen zur Ruhe niedersezt; sondern so lange anfangs mit schnellern nach und nach aber mit immer langsamern Schritten im Tanzsaale auf und nieder geht, bis das Herz ruhig schlägt; 5) daß man nicht gleich nach dem Tanze kaltes Getränk gensezt; sondern mit der Stillung des Durstes so lange zögert, bis der Athem ruhiger geworden. Dann erst genseze man eine Tasse überschlagene Zimmt, oder Mandelmilch, oder Zuckerwasser; 6) daß man nicht gleich nach dem Tanzen aus dem Tanzsaale in die kalte Luft geht, oder sich an ein offnes Fenster oder eine offene Thür, oder an die kalte Wand des Saales sezt, stellt, lehnt, oder sich, der Abkühlung wegen, entblößt, oder bey Maskeraden die Larve vom Gesichte, oder die Bedeckung vom Kopfe nimmt; oder sich mit dem Fächer, oder dem Taschentuche etc. abkühlt; 7) dadurch, daß man sich nicht nach geendigtem Ball in den vom Schweiß durchnästen Kleidern nach Hause begiebt; sondern erst in einem geheizten Nebenzimmer Hemde und Strümpfe wechselt, und dabey ein Glas Punsch oder eine Tasse Thee trinkt; daß man sich beim Nachhausegehen in einen Pelz oder Mantel hüllt, und den Weg nicht mit langsamem, sondern mit schnellen Schritten zurücklegt. Auch muß man Sorge tragen, daß die Hausthür gleich bey der Ankunft gedffnet ist, damit man nicht etwa lange vor derselben warten muß. Auch ist es sehr zu rathen bey dem Abschied aus dem Ballhause einen Trunk Punsch in einem wohlverspöselten Glase mit nach Hause zu nehmen, um so gleich, im Fall man sich ja unterwegs oder durch langes Stehen an der Hausthür erkältet habe, ein wirksames Hülfsmittel gegen die Erkältung bey der Hand zu haben. Dieser mitgenommene Punsch wird nämlich in diesem Fall entweder bey dem Stehen vor der Hausthür oder bey dem Niederlegen genossen. 8) Sorge man,
daß

daß bey der Nachhausekunft von dem Tanze, warmes Wasser bey der Hand sey, um sich bey geschעהer Erkältung ein warmes Fußbad zu machen. 9) Hat man sich bey oder nach dem Tanze erkältet: so genieße man sogleich eine Tasse warmen Thee, Punsch oder Kaffee, und suche sich auch außerdem noch durch einen raschen Tanz wieder zu erwärmen.

Welches ist das beste Getränk beim Tanzen?

In wie ferne die Nervenkraft durch das Tanzen ermattet wird, und der Körper durch Schwitzen viel Feuchtigkeit verliert; in so ferne muß ein stärkendes Getränk, daß zu gleicher Zeit, vermöge seines ölichten Gehaltes, zur Verminderung der Straffheit und Austrocknung der Faser beiträgt, das beste seyn. Meinem Bedanken nach entspricht die Mandelmilch, vorzüglich wenn sie mit einem Zusatz von bittern Mandeln (s. Mandel) bereitet wird, dieser Rücksicht vollkommen. — Nächst derselben ist Zimtmilch, oder das mit Zimmitwasser versetzte Zuckerwasser zu empfehlen. s. Zucker. Weniger rätlich ist der Thee und der Punsch, weil beide Getränke stark auf die Haut wirken und Schweiß herursachen, der ja ohnedies schon durch das Tanzen erregt wird.

Was hat man in Rücksicht der Kleidung bey dem Tanzen zu beobachten?

Die Kleidung darf dem Körper nicht im mindesten beschwerlich fallen; sie muß leicht seyn, und keinen Theil drücken oder pressen. Besonders gilt dieß vom Hemdehals, von dem Halstuche, den Hemdeermeln, den Schuhen und Beinkleidern. Strumpfhosen, welche das Kniegelenk in keiner seiner Bewegung einschränken, und die Strumpfbänder ganz entbehrlich machen, sind die besten. Die Rockärmel müssen gehörig weit seyn, so daß sich die Arme in denselben ungehindert bewegen können. Auch die Bekleidung der Brust darf nicht
pres

pressend seyn, und Frauenzimmer dürfen sie ja nicht schnüren. Die Brust und der Unterleib werden, wie schon erinnert, mit einem weichen Flanelllägchen bedeckt.

Taube (Columba). Junge Tauben besitzen ein zartes, leichtverdauliches, wohlschmeckendes Fleisch. Das Fleisch der alten ist zu zäh und fest, als daß es wohl gekaut und verdaut werden könnte.

Taucher. Der Taucher nährt sich von Fischen, und besitzt deshalb zwar ein starkreizendes, aber nicht zum besten schmeckendes Fleisch.

Taufe. s. Erziehung.

Thee. Der Thee ist ein Reizmittel, und bringt als solches die Lebenshätigkeit des ganzen Körpers in stärkeren Gang. Daher sein Vermögen, die Neigung zum Schlaf zu verschrecken, den ermüdeten Körper neu zu beleben, und die Verdauung zu unterstützen.

Ich gestehe gern, sagt Forster, daß auf meinen Reisen in Rußland und in der Südsee, nach langen Fußgängen oder Reisen zu Pferde, bey sehr heißem Wetter, und darauf erfolgter großer Abspannung, mich kein Wein, keine Art von Früchten und Getränken so sehr erquickten und stärken konnten, als einige Tassen guter Thee. — Die nemliche Bemerkung habe ich an meinem eignen Körper gemacht; der Thee hat mir nach starkem Schweißverlust und großer Ermüdung immer sehr wohl gethan; doch muß ich, wenn er mir recht gut bekommen soll, jederzeit mit dem Genuß desselben etwas feste Speise, ein Butterbrod oder trocknen Kuchen verbinden, so daß der Thee einer dicklichen Suppe ähnlich wird. — Ohne den Nitzgenuß einer festen Speise wirkt er mit einemmale mit seiner ganzen Kraft auf den Magen, und bewirkt dadurch, zumal wenn der Magen schwächlich
oder

oder sehr erregbar ist, sehr leicht eine Ueberreizung und die aus derselben entspringenden Folgen, Aufstoßen, Erbrechen ic. Genießt man ihn hingegen mit Kuchen oder Butterbrod, so saugen diese den größten Theil des Theewassers in sich, so daß folglich die unmittelbare Berührung der Magenwände durch den Thee geringer wird. Endlich ist der Mitgenuß solcher Nahrungsmittel auch deshalb vortheilhaft, weil dieselben, als mehr anhaltende und dauerhaftere Nahrungsmittel, den Magen, bey dem Nachlaß des flüchtigen Theereizes in der Fortdauer der gehörigen Lebensbätigkeit erhalten.

Kann aber der Thee, vermöge des warmen Wassers, nicht sehr leicht eine große Erschlaffung des Magens und des ganzen Körpers bewirken?

Er wird dieses eben so wenig thun, als Suppe, Kaffee, warme Milch ic., wenn man nur bey den Hauptmahlzeiten kräftige, feste Speisen, besonders Fleisch, und wenig oder gar keine Suppe genießt.

Wer freilich früh Thee, Mittags Suppe, und das bey wenig oder keine feste, anhaltende Speise, Nachmittags Kaffee, Abends wieder Thee, Suppe, oder dünne, weiche Speisen genossen wollte, und sich überdies dabey der Ruhe überließ, sich wenig körperliche Bewegung machte; würde sein Wohlbefinden bald zerrütten, und einen aufgedunsenen, schwammigen, schlaffen Körper bekommen.

Bloß der starke Genuß von Fleischspeisen ist Ursache, warum man bey den Engländern und bey andern Nationen, welche fast den ganzen Tag über Thee trinken, keine übeln Folgen für die Gesundheit bemerkt.

Zu welcher Tagesstunde man in das Haus eines Kolontisten eintritt, erzählt le Vaillant von den Kolontisten am Kap, findet man jedesmal den Theekessel und den Theetopf auf dem Tische. Dieser Gebrauch ist in der
gan:

ganzen Kolonie der nämliche, denn Niemand trinkt bloß Wasser, und auch einem Fremden bieten sie beim Eintritt ins Haus und um den Durst zu löschen, Thee an. Das tägliche Getränk zwischen den Mahlzeiten ist ebenfalls Thee, und ein großer Theil der Kolonisten der vor der Stadt entfernt lebt und daher oft mehrere Monate lang weder Wein noch Bier genießt, muß sich auf diese ganze Zeit über mit diesem Getränke begnügen. — Aber diese Kolonisten sind auch zu gleicher Zeit gewaltige Fleischesser. Auch schadet das beständige Theetrinken den Bewohnern der heißen Länder deshalb so wenig, weil sie durch die große Hitze immer viel Schweiß verlieren, und weil ihre Nervenkraft durch die Hitze stärker abgemattet wird; der Thee aber sowohl den Verlust der Feuchtigkeiten ersetzt, als auch, wie ich oben bemerkte, eins der wirksamsten Mittel zur Vertheilung der Abspannung nach starker Ermüdung ist.

Im Handel kommen gewöhnlich drey Hauptforten des grünen, und fünf Sorten des schwärzlichen Thees vor.

- 1) Der Kayserthee. Er besteht aus den zartesten, jüngsten Blättern, die im Monat März von den Theesträucheru gesammelt werden, welche auf dem besten Boden wachsen. Er hat ein lebhaftes Grün, und nur einen schwachen, aber sehr angenehmen Geruch.
- 2) Der Heysanthee, mit kleinen, zusammengerollten Blättern, die von grünbläulicher Farbe sind. Von diesem Heysanthee machen die Chinesen noch zwey Sorten: den Heysanutschim, mit kurzen und schmalen, und den Gobethee, mit langen, schmalen Blättern.
- 3) Singlo: oder Sanglothee und der Tonkay sind ordinäre Sorten, die funfzig bis sechzig Procent niedriger, als der Heysan verkauft werden.

Von

Von dem Thebou, Theboe oder braunen Thee giebt es folgende Sorten: 1) Sutſchong oder Sooschuen, der beste und theuerste unter dem braunen Thee. Er kann die See am wenigsten vertragen, und wird daher von den Karavanen nach Kiachta (der Grenzstadt zwischen China und Rußland) gebracht. Auch von diesem hat man zwey Untersorten, den Paresutſchon und gemeinen Sutſchon. Dieser und besonders der Paresutſchon hat einen balsamischen Geruch und große gelbliche, ungerollte Blätter. 2) Der Kampho, oder Sumlothee, hat einen starken angenehmen und Bellchenähnlichen Geruch. Der Aufguß steht blaß aus. 3) Der Kongothee hat feinere und breitere Blätter, wie der vorige. 4) Der Lintſam mit schmalen und harten Blättern, wird häufig unter den vorigen gemischt. 5) Der Pekko oder Pekkoethee, er unterscheidet sich durch die weißen Spitzen von dem Kongothee. Er ist sehr wohlſchmeckend, und wird fünfmal theurer als der Kongothee bezahlt. 6) Der gemeine Thebou, hat braungrüne oder schwärzlichbraune Blätter.

Man verfertigt auch in China eine Art Theekuchen, welche unter verschiedener Größe ausgeführt und sehr theuer bezahlt werden. Sie sollen im Geschmack dem guten Theebou gleich kommen.

Die Chineser bereiten auch einen Saft aus den Theeblättern, den sie über dem Feuer verdicken lassen, ohngefähr so wie den Liquirtiensaft. Von diesem Extrakt, dem sie mancherley Formen geben, und dessen sich besonders die vornehmen Chineser häufig bedienen, wird etwa so viel wie eine kleine Bohne in eine Portion kochendes Wasser gethan.

Wenn der Thee recht wohlſchmeckend werden soll, so muß man recht helles und reines Brunnenwasser dazu nehmen, das nicht über Nacht in hölzernen Gefäßen gestanden hat. Gleich nach dem Sieden gießt man
auf

auf ein Quentchen Ehee nicht mehr wie höchstens ein Rd: sel Wasser in eine Porzellan: oder Steingutkanne auf, undläßt sie nur wenige Minuten auf dem Kessel, in welchem das Wasser kochend gemacht worden, stehen. Ein kleiner Beisatz von jungen Rahm ist eben so zuträglich, als angenehm.

Thunian. Ein starkreizendes Gewürzkrout, das die Stelle des Pfeffers vertreten kann.

Thunfisch (Scomber thynnus). Das Fleisch des Thunfisches soll nicht allein sehr schmackhaft, sondern auch starknährend seyn. Es wird sowohl eingesalzen, als imarginirt in den Handel gebracht. s. Fische.

Till. s. Dill.

Tintowein. Ein dunkelrother, süßer spanischer Wein. s. Wein.

Toback. s. Taback.

Tokayerwein. Den Namen Tokayerwein führen fast alle Sorten der Oberungarischen Weine. s. Wein.

Töplig. Man versee sich nicht allein, wenn man in die Bäder nach Töplig reist, mit leichter Sommerkleidung, sondern auch, des gähen Witterungswechsels wegen, mit dickerer Herbstkleidung, da für Kranke, besonders aber für badende Kranke, deren Haut durch das Baden für jeden äußern Eindruck weit empfänglicher wird, doppelter Nachtheil einer Erkältung zu besorgen ist. Besonders erforderlich ist es, sich nach jedem Bade und des Abends wärmer zu kleiden, bey leichterm Anzuge sich nicht auf Steine, Nasenbänke, oder an stehende Teiche zu setzen. Die zum Abtrocknen nach dem Bade so bequemen wollenen Bademäntel sind, so wie wollene lange Hosen und Strümpfe, zu Töplig zu haben. Während dem
Ab:

Behandlungsart Ausleerung durch die Haut bezwecket, gar nicht baden.

Wer sich der Gartenquelle zum Trinken bedienen will, fängt mit 4 Bechern an, und steigt allmählich bis auf 6, 14 Tage auch 4 Wochen hindurch, wobey Abends gebadet wird. f. Beschreibung von Edölig, Prag 1798.

Sorte. Die Blättertorten, zu deren Bereitung sehr viel Butter, und überdieß noch Aepfel: Birn: Zwetschen: Erdbeer: Himbeer: Maus ic. genommen wird, müssen mit großer Behutsamkeit genossen werden, und schicken sich nur für Personen, deren Verdauungswerkzeuge sich in der besten Verfassung befinden. f. Kuchen.

Die andern Sorten, welche aus Kraftmehl, geriebenem Brode, Eiern, und einem Beisatz von Zucker, geriebenen Mandeln und Gewürz bereitet werden, (Bisquit: Brod: Sand: Mandel: Sorten) sind sehr nahrhaft, erquickend und stärkend, und deshalb bey schwächlicher Verdauung, bey Ekel, Brechen, Durchfall, so wie überhaupt bey großer Entkräftung, sehr zuträglich, zumal in Verbindung eines Glases guten Weins.

Trappe (Otis seu Tarda). Das Fleisch der jungen Trappen soll, nach Zückerts Versicherung, so vortreflich mürbe und wohlschmeckend seyn, daß es unter die Leckerbissen gerechnet zu werden verdiene. Zäh, hart, und folglich höchst schwerverdaulich sey hingegen altes Trappenfleisch.

Traube. f. Weintraube.

Trinken. Das Trinken muß mit dem Verlust der Feuchtigkeiten des Körpers im Verhältnis stehen. Wer sich stark bewegt, viel schwitzt, urinirt, oder viel Feuchtigkeit mit dem Stuhlgange verliert, wird viel Durst haben,

Haben, und folglich auch viel trinken müssen. Wer hingegen eine sitzende Lebensart führt, wenig Feuchtigkeit durch Schweiß, Urin und Stuhlgang verliert, wird wenig Durst haben, und folglich auch wenig trinken müssen. — Das Trinken muß sich ferner nach Beschaffenheit der Speisen richten. Wer trockene, feste Speisen genießt, muß mehr trinken, wie der, welcher sich mit flüssigen Speisen, Suppen und Brühen, nährt. Der letztere kann das Trinken beinahe ganz entbehren. Denn der Zweck des Trinkens, Verdünnung des Nahrungstoffes, ist bereits bey ihm durch die flüssige Beschaffenheit seiner Nahrungsmittel erreicht.

Nährt der Durst nicht allein von Verlust an Feuchtigkeiten, sondern auch von Trockenheit der Zunge. Einathmen einer trocknen, heißen oder staubigten Luft her: so muß man ihn nicht bloß durch Trinken, sondern auch durch fleißiges Gurgeln mit Wasser oder Milch, Belegen der Zunge mit überzuckerten Zitronenscheibchen etc. zu stillen suchen.

Welches ist das beste Getränk?

Die Beantwortung dieser Frage findet man unter dem Worte Wasser.

Ist es zuträglich, in das Essen zu trinken? s. deshalb den Artikel Verdauung.

Trunkenheit.

Unter den Verkürzungsmitteln des Lebens steht häufige Böllerey mit geistigen Getränken oben an. Die Empfindlichkeit der Nerven wird dadurch nach und nach so abgestumpft, daß der Mensch eine sehr starke und immer stärkere Quantität geistigen Getränkes nöthig hat, wenn die Maschinerie seines Körpers auf den Grad des Wohlbefindens gebracht werden soll. Bald aber versagen auch die stärksten Reizmittel den Dienst, weil die Empfind-

lichtheit oder Erregbarkeit der Nerven immer mehr und mehr abnimmt, so daß endlich nichts im Stande ist, die Maschinerie des Lebens in den Grad gehöriger Thätigkeit zu bringen. Daher denn endlich Wassersucht und Schwindsucht, welche gewöhnlich dem Leben der Säufer ein Ende machen. — Ueberdies ist der Trunkenbold in dem Zustande der Berauschung in beständiger Gefahr des Schlagflusses und der Lähmung. Gewiß! Gründe genug, (der Gefahren der Moralität, welchen der Säufer ausgesetzt ist, nicht zu gedenken) die Völlerey abzuschließen zu machen!

Welchen Weg hat derjenige, der sich dem Trunk ergeben hat, einzuschlagen, um sich davon zu entwöhnen, und die schädlichen Folgen der Völlerey zu verhüten?

Er darf dem spiritubsen Getränk nicht plötzlich entsagen, sondern muß sich anfangs nur im Genuße desselben einschränken. — Wollte man dem Körper den gewohnten, starken Reiz des geistigen Getränks mit einemmal anhaltend entziehen: so würde er zuverlässig binnen wenig Wochen eine Beute der Wassersucht oder Schwindsucht seyn; weil nämlich in diesem Fall der plötzlichen und anhaltenden Entziehung der gewohnten Reize, die Erregung im ganzen Körper so schwach wird, daß überall Stockungen entstehen.

Er trinke also sein gewohntes spiritubses Getränk fort, und vermindre nur die Quantität desselben von Tag zu Tag in etwas. Zugleich bediene er sich nahrhafter Speisen, und esse mehr Suppe, besonders kräftige mit Eiern versetzte Fleischbrühsuppe, als er sonst zu genießen pflegte; dabey aber muß er sich auch fleißige körperliche Bewegung zu Fuß, oder noch besser zu Pferd oder Wagen machen, und sich durch den Umgang mit geliebten Freunden (die aber keine Zechbrüder seyn dürfen)

durch

durch angenehme gesellschaftliche Spiele, Landleben, kleine Reisen ic. in einer immer heiteren Gemüthsstimmung zu erhalten suchen. Denn es ist bey der Entwöhnung des Körpers von starken spiritudsen Reizmitteln Hauptsache, daß die Stelle der spiritudsen Reize durch andre ersetzt werde, die mehr natürlich sind; wohin denn vorzüglich angenehme Vergnügungen und mäßige nicht stark ermüdende körperliche Bewegungen gehören. Alles hingegen, was die Bewegung des Herzens und der Lungen schwächt, worunter vorzüglich zu viel körperliche Ruhe und die sogenannten niederschlagenden Leidenschaften, Verdruß, Kummer, Unzufriedenheit ic. gehören, muß gemieden werden.

Um den übeln Folgen eines Mäuschens auf der Stelle zu begegnen, soll ein Glas Zuckerrwasser (zwey Loth Zucker in einem Maßel Wasser aufgelöst) vorzüglich dienlich seyn.

Tripper (Gonorrhoea). Die Zufälle, welche dem durch den Beischlaf mit einer mit Venusgift behafteten Person entstandenen Tripper eigen sind, bestehen in folgendem: Wenige Tage, gemeiniglich den dritten, manchmal aber auch erst den siebenten, ja noch später, äußert sich in der Eichel und in der Mündung der Harnröhre eine kitzelnde oder juckende, nicht unangenehme Empfindung, welche wohl drey bis vier Tage anhält, und sodann in ein flüchtiges Brennen der Harnröhre oder eine kriebelnde Empfindung in den Hoden und dem Saamenstrange und ein leichtes Zusammenschnüren, eine stärkere oder schwächere Spannung oder Steifheit des Gliedes übergeht. Das Brennen wird immer stärker und nimmt die ganze Harnröhre ein; die Mündung der Harnröhre wird nun röther und weit aufgesperrt; die Eichel schwillt

und schmerzt, wenn sie berührt wird. Es stellt sich ein öfterer Trieb zum Urinlassen ein, der Urin geht aber nur in einem dünnen Strahle, manchmal auch nur tropfenweis ab, und erregt bey seinem Abgange heftige brennende Schmerzen. Die Steifigkeit des Gliedes stellt sich öfterer ein, und wird schmerzhafter, zumal des Nachts, wenn der Kranke im Bette warm wird und auf dem Rücken liegt, und ein dünner weißer Schleim sickert nun in größerer oder geringerer Menge aus der Oeffnung der Eichel; dieser abgehende Schleim bekommt nach und nach ein gelbliches oder grünliches eiterähnliches Aussehen, und bildet an den Stellen des Hemdes oder Bettes, wo er hinfällt, einen schmutzigen Fleck.

Bei einem schicklichen Verhalten lassen die schmerzhaften Erectionen des Gliedes und das Brennen beim Urintren bald nach. Im entgegengesetzten Fall werden sie heftiger, und breiten sich auch über die Hoden, die Leistendrüsen und den Damm aus. Die Leistendrüsen und die Hoden schwellen unter großen Schmerzen an, und auch im Mittelstücke oder dem Damm äußern sich bey der mindesten Berührung sehr heftige Schmerzen. Nicht selten entsteht eine heftige Krümmung des Gliedes nach unterwärts. Manchmal wird die abfließende Materie so ägend scharf, daß sie diejenigen Stellen der Eichel und der Vorhaut, wo sie kleben bleibt, aufritzet. Bisweilen schwillt die Vorhaut unter großen Schmerzen so an, daß sie nicht über die Eichel zurückgeschoben werden kann; oder die Vorhaut zieht sich ganz hinter die Eichel zurück, schnürt das Glied zusammen, so daß der freie Umlauf des Blutes in der Eichel gehindert ist, die Eichel stark anschwillt, sich entzündet, und bey Mangel an schicklicher, schleuniger Hülfe, in kurzem in Brand übergeht. Oft hört der Ausfluß plötzlich auf, ohne

ohne daß die schmerzhaften Zufälle nachlassen, ja sie steigen vielmehr weit höher; dieß nennt man den gestopften oder den stockenden Tripper. Ist dieß gleich vom Anfang an der Fall, so daß der Ausfluß noch gar nicht zu Stande gekommen ist: so nennt man die Krankheit den trocknen Tripper. Unter diesen Umständen nehmen alle Zufälle beträchtlich zu, und die benachbarten Theile leiden immer mehr, der Kranke empfindet Fieber, Stuhlzwang, und kann den Urin nicht lassen, die Anschwellung im Mittelfleisch geht gleich in Eiterung über, und bildet mit der Zeit eine Fistel, die Vorsteherdrüse verhärtet sich, und die Entzündung theilt sich dem Saamenstrange und den Hoden mit, welche oft wechselsweis anschwellen, und in Verhärtung übergehen. In der ganzen Harnröhre erfolgt nicht selten eine Verschwärung, welche zu mancherley Verengerungen oder wohl gar zum gänzlichen Zusammenwachsen derselben Anlaß giebt.

Bliswellen entsteht unter diesen Umständen eine Urogenentzündung, welche sehr schnell um sich greift, und bey Mangel an gehöriger Hülfe, in vier bis fünf Tagen in eine oft unheilbare Blindheit übergeht.

Diese wichtige Periode des Trippers, die oft aber auch ziemlich gelind ist, dauert so lange, bis das Harnbrennen ganz aufgehört hat, und alle übrigen schmerzhaften Zufälle merklich abgenommen haben.

Der Ausfluß nimmt nun von Tag zu Tage mehr ab, wird weißer und dicker, läßt sich in Fäden ziehen, und verschwindet endlich ganz. Fehler in der Diät, vorzüglich alle Dinge, die stark reizen, z. B. heftige Bewegung, erhitzen Getränke, starkgewürzte Speisen, können aber auch jetzt noch eine neue Entzündung erregen, und zu einem langweiligen Nachtripper Anlaß geben.

Die Diät, im Tripper muß reizvermindernd eingerichtet werden.

Früh: einige Tassen Hafmilch, (drey Eßfel gequetschter Hafsaamen werden in einem Eßfel Milch gekocht) oder Hafergrüß. Ist der Kranke zu sehr an Thee oder Kaffee gewöhnt, als daß er ihn entbehren könnte: so kann er zwar auch einige Tassen trinken, nur muß derselbe zur Hälfte mit Milch oder jungen Rahm versehen werden.

Vormittags kann der Kranke dann und wann einige Eßfel jungen Rahm, oder auch Mandelmilch genießen; oder Erdbeere, Hetselbeere, Himbeere, Kirschen, Zwetschen.

Mittags sind vorzüglich Grütze, Reis und Graupen zu empfehlen, oder die Hafergrüßsuppe Nr. IV., die Semmel-suppe Nr. V., doch ohne Eidotter; oder dünne Kartoffelsuppe. Das Semmelmaus Nr. XXVI. doch ohne Zimmtwasser; das Mandelmaus Nr. XXIX. Oder Reis: Gries: Mehlbrey, Eplinat, Melden, Scorzonere, Zuckerwurzeln.

Nachmittags wie früh; oder Erdbeer: Himbeer: Kirsch: Johannisbeergelee Nr. XXXIV. XXXIX. XXXX. XXXXI.

Abends: Semmelbrod mit Mous, felscher Butter, Mdbrensaft. Oder wie Mittags, Semmelmaus, Mandelmaus, Reis: Gries: Mehlbrey.

Zum Getränk Mandelmilch, Kelswasser s. Reis; einfachen Malztrank s. Malz, Buttermilch, süße Molle, Milch und Wasser.

Alle starkreizenden, hitzigen, gewürzhafte Speisen und Getränke müssen gemieden werden. *) Der Kranke darf

*) Nur in dem Fall, wenn der Kranke an den täglichen Genus starkreizender Speisen und Getränke gewöhnt ist, und

darf also kein Schweine; Enten; Gänsefleisch, kein gepökeltes oder geräuchertes Fleisch, keine Würst, keine Zwiebeln, keinen Meerrettig, Senf, Sellerie ic. Salz; Fisch ic. essen, keinen Brantwein, Wein, auch kein Bier trinken. Eben das gilt von blähenden Speisen, z. B. Erbsen, Linsen, Bohnen, Kibsen, Wohl, Kraut.

Erst dann, wenn alle Zufälle der Entzündung, der brennende Schmerz beim Urinlassen ic. vorüber sind, wenn er sich auf dem Wege der Genesung befindet; erst dann fängt er wieder an, Fleisch, aber von den leichtesten Sorten zu genießen; z. B. kleine Fische, Schmerl, Dickköpfe, Forellen, Barben; ferner Krebse, Tauben, Hühner, Kalbfleisch, Haase. Dann genießt er auch wieder kräftigere Fleischsuppen mit Wehlgräupchen, Nudeln, versetzt, und trinkt ein leichtes, gutgegohrnes Bier, oder Wein mit Wasser vermischt. Sind alle Zufälle des Trippers verschwunden: so geht er allmählich zu seiner sonstigen Diät wieder über.

Eins der nothwendigsten Stücke zur gütlichen und baldigen Kur des Trippers, ist endlich Ruhe des Körpers

Q 5

pers

und sich bey oblicher Entziehung derselben sehr entkräftet fühlt; oder durch Mangel an nächtlicher Ruhe, Angst, Kummer und Verdrüsslichkeiten, in einen sehr geschwächten Zustand versetzt worden ist; nur in diesem Falle muß man die Diät etwas reizender oder kräftiger einrichten. Ein Kranker unter diesen Umständen beschriebes seinen Durst mit gutem Hausbier, oder füge der Mandelmilch, einige Theelöffelchen Natasa, Rum, Araf, starken Weingeist oder Zimmtwasser bey; oder trinke statt des einfachen Wehtrankes den zusammengesetzten. s. Mal 1. Er esse Wehlgräupchen oder Nudeln Nr. VI., Semmelsuppe mit Eidotter Nr. V. Gefülltes und zarte Stugsische, Taube, Huhn, Kalbfleisch, Haasenbraten.

pers, und Vermelbung des Einathmens heißer Luft; so wie der starken Erwärmung durch Kleider oder Federbetten.

Kann der Kranke sich nicht ruhig halten, ist er gezwungen, sich stark zu bewegen; so kann man sicher darsauf rechnen, daß die Zufälle des Erippers immer heftiger werden, Hoden- und Leistenrüsengeschwulst, schmerzhaftes Spannen im Saamenstrange, Geschwulst der Eichel und Vorhaut u. entsteht. — Ist er hingegen in der glüklichen Lage, daß er sich ruhig halten und alle stark angreifenden Bewegungen vermeiden kann: so wird der Eripper, bey Beobachtung der obigen Diät, und Zuziehung eines einsichts-vollen Arztes, ganz und gar nicht gefährlich, und in kurzem gehoben seyn.

Ich habe diese Bemerkung an mehreren Eripperkranken gemacht. Man kann, sagt Schwediauer, einen jeden Eripper nach Belieben verlängern, wenn man den Kranken eine unordentliche Lebensart führen läßt, und man kann mit Recht sagen, daß von zwey Kranken, die, bey einerley Temperament, von derselben Person zu gleicher Zeit einen Eripper haben, der, welcher eine der Krankheit angemessene Lebensordnung beobachtet, in wenig Wochen geheilt seyn wird; indeß der andere, der ausschweifend lebt, hitzige Getränke genießt, sich nicht vor heftigen Bewegungen hütet, seine Geschlechtsheile immer neuen Reizungen aussezt, nicht nur Monate und Jahre lang an der Krankheit zu leiden hat, sondern sich auch der Gefahr aussezt, durch diese Ausschweifungen sich die allgemeine Lustseuche zuzuziehen.

Wenn man nun aber starke Körperliche Bewegung nicht wohl vermeiden kann?

Unter diesen traurigen Umständen komme man den Hoden wenigstens mit einem guten Tragbeutel (Suspendorium

rium) zu Hülfe. Ein Tragebeutel verursacht, wenn er gut gemacht ist, (eine Sorge, die man einem geschickten Chirurgen überlassen muß) gar keine Unbequemlichkeit, und beugt der so schmerzhaften, als gefährlichen Hodenschwulst vor; weshalb es überhaupt anzurathen ist, daß jeder Tripperkranke gleich bey den ersten Spuren des Trippers ein Suspensorium zu Hülfe nimmt. *) — Das Glied selbst wickle man in ganz weiche, alte Leinwand, die vorher in Del oder Hanfmilch getränkt worden ist, um das Reiben zu verhüten.

Auch muß die Eichel von dem austickernden Schleim immer wohl gereinigt werden; dieses geschieht am besten mit einem weichen Schwämmchen oder einem Charplebäschelchen; zu dem Abwaschen ist lauwarmes Leinsamenabsud oder laue Milch am besten.

Tropfbad. s. Spritzbad.

Trüffel (*Lycoperdon Tuberosum*). Die Trüffel wachsen vorzüglich in lockerem sandigen Boden, in Wäldern, die nicht allzu dicht sind, an Steinchen, Rüstern, Buchen, unter der Erde. Frisch geben sie einen nicht unangenehmen, doch etwas urtümlichen Geruch von sich, und besitzen einen süßlich gewürzhaften Geschmack. Man findet sie von der Größe einer Wallnuß, bis zu der eines Apfels.

Sie

*) Ein solcher Tragebeutel wird aus weicher Leinwand oder Leder, der Größe des Hodensacks entsprechend, gemacht; an beiden Seiten werden Bänder angenäht, vermittelt welcher er am Unterleibe befestiget wird. Er muß so zubereitet seyn, daß er den Hoden nicht im geringsten klemmt oder drückt. In Ermangelung eines schicklichen Tragebeutels, kann man ein weißes Tuch oder auch das Hemde, wenn es lang genug ist, unterstopfen.

Sie bessegen nicht allein stärkende, sondern auch nährende Kraft.

Die im Herbst gegrabenen Trüffel werden den Frühlingstrüffeln vorgezogen.

Die Italiener halten diejenigen für die besten, welche auswendig schwarz, und mit tiefen Rissen und Beulen versehen, inwendig aber weiß sind, und einen knoblauchartigen Geruch von sich geben.

Nach den schwarzen kommen die erdfarbenen, welche im Innern, gleich den Muskatnüssen, bräunlich marmorirt sind.

Die schlechtesten sind die weißen, oder weißröthlichen und glatten.

Die Trüffel werden entweder frisch oder getrocknet, zu Potagen, Ragouts, Pasteten ic. benutzt.

Truthahn (Gallopavo). Das Fleisch des Truthahns ist kräftiger und wohlschmeckender, als das der gemeinen Hühner. Vorzüglich angenehm, zart und leichtverdaulich ist die Brust.

Türkisches Korn. s. mais.

B.

Halbepannawein. Der vorzüglichste unter den nicht süßen spanischen Weinen. Man vergleicht ihn mit dem Burgunder.

Vanille (Epidendron Vanilla L.). Ein sehr stark reizendes, und einen süßlichen Wohlgeschmack und Geruch verbreitendes Gewürz, das nur in ganz kleinen Quantitäten in den Magen gebracht werden darf, wenn es nicht durch Ueberreizung schädlich werden soll. s. Gewürz.

Wejen

Wejenzawein. Ein süßer, etwas pikanter, rother, italienischer Wein.

Weltlinerwein. Ein starker, geistreicher Wein. Im Anfange ist er süß, wird aber bald gewürzhast; dersjenige, welcher unten am Fuße der Berge wächst, soll sich, nach Fr. Hoffmann, nicht über ein Jahr halten. Der obere hingegen sey viel stärker, halte sich sehr wohl, und werde durchs Verfahren je weiter, je besser.

Venerische Krankheit. s. Lustseuche und Tipper.

Ventilator. Je dunstiger ein Zimmer vermög seiner Lage auf feuchtem Boden, oder der Beschäftigungen seiner Bewohner ist, desto mehr muß man auf Ventilatoren bedacht seyn.

In Zimmern, die eine gute Lage (auf sandigem Boden und an der Sonne) haben, und nach Verhältnis der Bewohner geräumig genug sind, sind einige in den Fensterscheiben angebrachte Sterne, welche durch den Wind leicht in Bewegung gesetzt werden, hinreichend. — In denjenigen Unterstuben hingegen, welche auf sumpfigem Boden liegen, oder worin sich verhältnismäßig zu viel Menschen aufhalten, wo die Wände häufig beschlagen, und die Luft leicht einen modrichten Geruch annimmt, worinne Arbeiten mit Oel, Wasser, und andern starkausdünstenden Dingen, getrieben werden, oder wo viele Personen beisammen schlafen, sind stärkere Ventilatoren nöthig.

Vorzügliche Empfehlung verdient für solche Stuben und besonders für Lazarethe folgender von Bränninghaus verbeesserter Strackische Ventilator.

Auf einen großen, eisernen Plattenofen, der auswendig geheizt wird, wird ein Rohr von dünnem Eisenblech

blech, sechs Zoll weit und einen Schuh länger, als die obere Platte gelegt; sein vorderes Ende, welches einen Schuh über die Stirnplatte des Ofens heraussteht, erweitert sich wie das Ende einer Trompete; sein hinteres Ende wird schräg durch die Wand in den Schornstein geführt. In diesem Theile des Rohres ist eine Klappe angebracht, deren Rand, um besser zu schließen, mit dickem Tuch eingefasst ist. Auswendig am Rohre kann diese Klappe mittelst einer kleinen Platte nach Belieben gerichtet werden. Zu der Zeit, wenn der Ofen am heißesten und der Zug in dem Schornsteine am stärksten ist, wird die Klappe ganz geöffnet; die im obern Theil des Zimmers befindliche Luft zieht nun auf die Mündung des erhitzten Rohres zu, und durch dasselbe in den Schornstein. Daß dieses geschehe, siehet man deutlich, wenn man Rauch in das Zimmer macht, und ein Maurer hat es erfahren, der, indem er das Rohr inwendig im Schornstein verschmierte, einmal aus Vorwitz die Nase hineinsteckte, und einen häßlichen Gestank wahrnahm. — Sollte der Schornstein einmal nicht recht ziehen, so daß Rauch durch das Rohr in das Zimmer dränge: so wird die Klappe geschlossen.

Damit nun aber auch frische Luft mitten in das Zimmer dringe, wird eine Röhre aus vier gemeinen Tannenbretern zusammengefügt, die auf dem Fußboden unter einem Bette liegt, und zehn Schuh lang ist. Ihr eines Ende reicht bis mitten an die dem Ofen gegen über stehende Wand; das andere Ende gehet durch ein Loch in der Mauer zum Zimmer hinaus ins Freie. In diesem Ende, jedoch inwendig im Zimmer, ist eine Klappe, wie in dem ersten Rohre, welche bey allzuhetiger Kälte geschlossen wird. Durch dieses Rohr dringt immer ein starker Strom frischer Luft mitten ins Zimmer. Man kann es an der Richtung des Rauchs wahr:

wahrnehmen, wie die Luft mitten durch das Zimmer auf die weite Mündung des auf dem Ofen liegenden Rohrs hinziehet.

Venusseuche. s. Lustseuche.

Verdauung. Die Verdauung ist ein Geschäft des Magens und des Darmkanals, die genossenen Speisen und Getränke zur Ernährung des Körpers geschickt zu machen.

Hauptsache zu einer guten Verdauung ist eine hinlänglich kräftige Zusammenziehung (peristaltische Bewegung) des Magens. Verleiht der Magen das erforderliche Wirkungsvermögen, die nöthige peristaltische Bewegung; so wird es dem Magen nicht an der zur Verdauung so nöthigen Wärme fehlen, und der Magensaft, der zur Auflösung und innigen Vermischung der mannichfaltigen Nahrungstoffe erforderlich ist, in hinlänglicher Menge und Güte abgesondert werden. Deshalb trägt körperliche Bewegung so viel zur Beförderung der Verdauung bey. — Die Landleute und alle diejenigen, welche starke körperliche Bewegung haben, verdauen die schwersten Speisen, Fett, Speck, Kälber, Erbsen, Linsen, Bohnen, Kohlrüben u. ohne Anstoß; ein Gelehrter, der wenig Bewegung hat, würde davon die Hypochondrie bekommen.

Durch die körperliche Bewegung wird nämlich das Blut in stärkeren Umlauf gebracht, die Theilchen desselben reiben sich stärker an einander, und an den Wänden der Kanäle, durch welche sie strömen. Durch diese vermehrte Friktion wird mehr Wärme entwickelt, und der ganze Körper in stärkere Thätigkeit gesetzt. — Der Magen zieht sich, so wie die übrigen Theile kräftiger zusammen, und wirkt dadurch nachdrücklicher auf die
in

in ihm befindlichen Speisen. Da durch die Bewegung alle Ab- und Aussonderungen vermehrt werden: so wird auch mehr Magenfaß abgefondert; überdieß erhält der Magen durch die stärkere Frikzion des Blutes mehr Wärme, und somit alles, was zu einer guten Verdauung gehöret. Deshalb ist körperliche Bewegung das beste Digestiv, das beste Mittel zur Beförderung der Verdauung.

Soll aber die Bewegung von erwünschtem Nutzen seyn: so muß sie gleich nach Tische beginnen, weil von dem Anfang der Verdauung, der gute oder schlechte Erfolg des gesammten Verdauungs- und Ernährungsgeschäftes abhängt. Wolte der Schwächling die Bewegung nicht gleich nach dem Essen anstellen, sondern sich erst eine halbe oder ganze Stunde lang der Ruhe überlassen: so würden die genossenen Speisen aus Mangel kraftvoller Zusammenziehung des Magens, hinlänglich starker innerlicher Wärme, und kräftigen Magenfaßes in die saure Gährung übergehen, und der Magen durch die entwickelte fire Luft ausgespannt werden. Angst, Müdigkeit, Magendrücken, Kopfschmerz, Krämpfe ic. kurz, das ganze Heer der furchtbaren Leiden, welche man mit dem Worte Hypochondrie zu bezeichnen pflegt, ist dann die gewisse Folge. Ich beziehe mich hierüber auf den Artikel Hypochondrie.

Wer fühlt von Rülben, Speck und Hülsenfrüchlein nicht die mindeste Beschwerde, der Knecht, welcher gleich nach dem Essen wieder an seine Arbeit geht, oder der Herr, welcher sich nach Tische im Lehnstuhl gütlich thut? — Wer verdaut besser, wer leidet weniger von Blähungen, Magenkrämpfen, Hysterie ic., die Dame, welche sich nach Tische auf ihren Sopha pflegt, oder an den Nährahmen setzt, oder den Strickstrumpf in die zärtliche Hand nimmt; oder die Köchin, welche sich gleich

ich von meinem Spaziergange better und gestärkt zurückkehrte, und daß die Bewegung gleich nach Tische zu meinem Wohlbefinden überaus nützlich sey. Seit dieser Zeit hab ich mich täglich nach den unter dem Worte Spaziergehen befindlichen Regeln bewegt, und immer gleichen Vortheil davon bemerkt. Das Sprüchlein der Salernitanischen Schule:

Post coenam stabis aut passus mille meabis!

ist meiner Erfahrung zu folge, völliig gegründet, und der unsterbliche Sängler der Gesundbrunnen hat vollkommen recht, wenn er warnt:

Laß nicht während dem Nachtsisch

Dich beschleichen den Schlaf; mit lethäischer Wonne besireut er

Sonst die Schläfe dir, ach! und du sinkst in dumpfen Schlummer,

Aus dem trüb und bewölkt du wieder erwachst und entkräftet.

Suche den schattigsten Gang und mische dich unter die Menge

Wo man mit frühlichem Scherz die zögernden Stunden beflügellet.

Man lese hierüber nach, was ich unter dem Artikel Hypochondrie S. 283. 1ster Theil, gesagt habe*).

Ist es zuträglich, in das Essen zu trinken?

Das Trinken in das Essen ist nur dann zuträglich, wenn die genossenen Speisen nicht flüchtig, sondern von fester und von solcher Beschaffenheit sind, daß sie durch die Beimischung des Getränks nicht in die saure Gährung gebracht werden. Besonders nachtheil:

*) Auch die Salernitanische Schule giebt die Warnung:

Sit nullus tibi somnus meridianus!

Febres, pigrities, capitis dolor, atque catarrhus,

Haec tibi proveniunt ex somno meridiano.

ſchellig iſt es, bey den Gemüſen zu trinken. ſ. Ge-
müſe.

Der Glückliche, der einen guten Magen beſitzt,
wird freilich wenig oder gar keinen Nachtheil davon be-
merken, wenn er zu allen Speiſen ohne Unterſchied
trinkt, aber der Schwächling der Hypochondriſt, wird
ſich, wie ich aus eigener Erfahrung verſichern kann,
beträchtlich dadurch ſchaden. Der Magensaft wird da-
durch zu ſehr verdünnt, der Magen zu ſehr ausge-
dehnt; es entſtehen Blähungen, Säure. Dieß gilt
vorzüglich von dem Biertrinken bey Tiſche. Einige
Gläſer kräftiger Wein, der keine Säure enthält, ſcha-
den weniger; dennoch hab ich es zuträglicher gefunden,
wenn dieſelben erſt eine Stunde nach Tiſche genoſſen
werden; dann tragen ſie ſehr viel zur Beförderung ei-
ner guten Verdauung bey.

Verdeawein. Ein vortrefflicher toſtantiſcher
Wein.

Bernacewein. So vortrefflich wie der vorige.
Er wird häufig aus Genua nach England und Frank-
reich verführt.

Verſchleimung. ſ. Bleichſucht.

Vogelneſter (indianiſche). Eine Art Schwalbe
(hirundo esculenta), baut in Hölen, auf Klippen am
Meere. Dieſe Neſter, welche auswärtig wie andere
Schwalbenneſter ausſehen, und mit einem Geflechte
von kleinen Zweigen, Moos und Haaren überzogen,
inwendig aber mit einer zähen, biegsamen, gallertarti-
gen Materie, die mit der Hauſenblaſe Aehnlichkeit
hat, belegt ſind. Man reinigt ſie von dem ankleben-
den Schmutz, dörret ſie an der Luſt, und fähret ſie in
Säcken zu Markte. Die Maſſe, womit das Neſt in-

wendig gefüttert ist, wird theils von grauer, theils von weißer Farbe gefunden, die letzte wird am theuersten bezahlt, ist durchsichtig und von gummösem Aussehen. Man kocht sie mit Hühner- und Kalbfleischbrüh; auch wird sie gepulvert aus Essen gestreut. Die Chineser bereiten sie so, daß sie das Nest erst eine halbe Stunde in Wasser einweichen, von allen anhängenden, kleinen Fäden reinigen, und es alsdenn in schmale Streifen ziehen, die sie mit Speck zusammen kochen. Fleisch, Fische, grüne Gemüse, Brähen und Ragouts sollen davon einen sehr leckern Geschmack bekommen. Nach Kämpfers Bericht sollen die indianischen Vogelnester aus keiner andern Materie, als aus der holochuria tremula (einer Art Würmer, woraus die Chineser, welche sie Chalfon nennen, und an Fäden trocknen, eine große Leckerey machen) bestehen. Sorfater sagt: es ist ein sehr fades Essen, welches mir am Vorgebirge der guten Hoffnung vorgesetzt ward, und das sehr stark, nach der Landesart, und aus Nachahmung der Chineser auf Batavia, mit Gewürzen verlegt wird. Es soll zum Beischlase reizen, welches auch sehr glaublich ist, wenn es von einer Meernessel oder Meeranemone verfertigt wird.

Vollblütigkeit. Die Zeichen der Vollblütigkeit sind: von Blut strotzende, stark aufgetriebene Adern, rothe Gesichtsfarbe, verbunden mit Schwerathmigkeit, Angst, Neigung zur Ohnmacht, Schwindel, Müdigkeit, unruhigem Schlaf, voll schreckhafter Träume, häufigen Jucken der Haut. Diese Zufälle müssen jedoch, wenn sie wahre Vollblütigkeit anzeigen sollen, auf gutes Essen und Trinken, Einschränkung der körperlichen Bewegung und ruhiges Leben entstanden seyn.

Um

Um die Vollbürtigkeit zu vermindern, müssen die unter dem Worte Fertigkeit, S. 209. 1ster Theil, angegebenen Regeln beobachtet werden.

Das entscheidende Urtheil, ob dergleichen Zufällen durch eine Ueberlässe abgeholfen werden könne, überlasse man einem einsichtsvollen Arzte.

Völlerey. s. Trunkenheit.

W.

Wachtel (coturnix). Ein wohlschmeckender, leichtverdaulicher Vogel.

Man will einigemal auf den Genuß der Wachteln die Entstehung von Convulsionen bemerkt haben. So berichtet Galen von den Wachteln in Bdotien und Thessalien, daß ihr häufiger Genuß den Leuten epileptische Zufälle verursache. Die Ursache liege darin, daß die Wachteln gern Tresspe, Schwindelhafer und Miesewurz fressen. Auch D. Kriebel will dergleichen Zufälle nach dem Genusse einer Wachtel bey einer Weibsperson bemerkt haben (s. Obl. in Eph. Nat. Cur. Cent. 9 et 10.). Man giebt daher den Rath, die Wachteln lebendig einzufangen, und erst mehrere Tage lang mit Getraide zu füttern, ehe man sie den Köchen übergiebt.

Wachtelkönig (Ortygometra). Der Wachtelkönig oder die Schnarrewachtel soll überaus lecker, besonders im Herbst, seyn.

Waffeln. Ein sehr angenehmes, nahrhaftes, und wenn es nicht mit Fett überladen wird, auch leichtverdauliches Backwerk, das den Eierkuchen sehr nahe kömmt, nur daß es trockner oder stärker ausgebacken ist, als die Eierkuchen.

Wahnsinn (Mania). Der Wahnsinn besteht in einer fehlerhaften Verbindung bekannter Begriffe, und großer Anstrengung in Handlungen und im Ausdruck.

Der Wahnsinnige ist unvermögend, seine Aufmerksamkeit zusammen zu halten, redselig, zänkisch, boshaft, und in allen seinen Urtheilen schnell und zuverlässig entscheidend.

Die nächste Ursache des Wahnsinns ist zu heftige, anhaltende Reizung des Gehirns.

Diät. Alles, was Blähungen veranlaßt, so wie alle Ueberladung des Magens, muß sorgfältig gehindert werden. Die Portionen der Nahrungsmittel bey den Hauptmahlzeiten müssen geringer seyn, als in den Tagen des Wohlbefindens; dagegen kann man öfterer in den Zwischenstunden der Hauptmahlzeiten etwas Speise, z. B. ein wenig Butterbrod ic nachreichen.

Alle Speisen und Getränke, welche starkreizend auf das Gehirn wirken, müssen aus der Diät der Wahnsinnigen verbannt werden. Gemalte Getränke, sagt Harper*), dürfen in keiner Gestalt genossen werden. Eben das gilt von den süchtigen, starkreizenden Weinen. Dagegen räth er schwachen Punsch an. Sollte nicht das Zuckerwasser, welches nach Veranschungen so zuträglich ist, auch im Zustande des Wahnsinns, der mit einem Rausche so viel Aehnlisches hat, wohlthätig wirken? s. Zucker.

Außerdem muß man die große Reizung, in der sich das Gehirn der Wahnsinnigen befindet, dadurch zu verringern suchen, daß man ihn anhaltend mit körperlichen Arbeiten (Goldarbeiten) bis zur Ermüdung beschäftigt, oder

*) Harper, Abhandlung über die wahre Ursache und Heilung des Wahnsinns; aus dem Englischen, von Dr. C. G. ... 1792.

oder durch andere starke, anhaltende körperliche Bewegung überhaupt in Ermüdung bringt.

Barbarische Strenge darf freilich zur Erreichung dieses Zweckes nicht angewendet werden. Diese würde nur dazu beitragen, die Reizung des Gehirns durch den Affekt des Zornes zu vermehren. Am besten möchte es wohl seyn, wenn die körperliche Bewegung mit einer Art Vergnügen verbunden würde, z. B. Musik, Tanz. Dabey muß aber freilich mit großer Rücksicht auf die Reizungen des Wahnsinnigen zu Werke gegangen werden. s. Seelendiätetik.

Die Feldarbeiten sind zur Kur des Wahnsinns bereits in England mit sehr glücklichem Erfolg angewendet worden. So hat man auch daselbst von dem System der Gelindigkeit und Sanftmuth zur Heilung solcher Kranken weit mehr Zuträglichkeit bemerkt, als von der sonst gewöhnlichen barbarischen Strenge.

Mit Recht nennt Harper die Gewohnheit, solche unglückliche Wahnsinnige in die Zellen eines Irrenhauses, oder in fürchterliche Kerker eines Privathauses einzusperrern, grausam und unvernünftig. Privatintereße und häusliche Bequemlichkeit, sagt er, gewinnen zwar dabey, aber es ist doch gegen alle Pflichten der Menschheit, und der Leidende verliert dadurch alle Vorthelle und günstige Gelegenheiten, welche zu seiner Genesung beitragen könnten.

Ich bin gewiß überzeugt, versichert er, daß der Wahnsinn im Anfange sicher und schnell geheilt werden kann, und daß das Einsperrern die Krankheit immer vermehret. Einsperrung ist eine Tortur, wofür das Gemüth unter allen Umständen schaudert. Im ärgsten Fall, wo eine Art von Einschränkung durchaus nöthig ist, sollten die Hände des Kranken bloß gebunden, und er in ein unverfüßertes Zimmer gethan werden.

Wäre es möglich, denen brausenden Säften und ungestümen Ausschweifungen des anfangenden Wahnsinns freien Lauf zu lassen: so ist mirs sehr wahrscheinlich, daß die Seele ihre fantastische Täuschung auf dem Wege der verwirrten Ideen so lange verfolgen würde, bis ihre Kräfte erschöpft, und die Körperbeschaffenheit verändert wäre. Alsdann würden die tumultuarischen Bewegungen von selbst aufhören, und die Vernunft ihre ruhige Heiterkeit und ihren natürlichen Einfluß wieder erlangen *).

Wallnuß. s. Kräfte.

Wärmstübchen. Die Wärmstübchen können dem Wohlfinden sehr nachtheilig werden, wenn die Frauenzimmer dieselben, bey dem Aufenthalte in kalter Luft, unter die Röcke stellen, um die bloßen Schenkel ic zu erwärmen. — Es wird dadurch zu viel Hitze über die Schenkel und den Unterleib verbreitet, und dadurch eine zu große Erschlaffung der Schleimdrüsen in den Geschlechtstheilen und Ueberfüllung derselben mit Säften, bewirkt; eine Folge dieser Erschlaffung und Ueberfüllung mit Säften ist der sogenannte weiße Fluß. Auch können, bey der Hinwegnahme des Wärmestübchen, die erhitzten Theile durch den Andrang der kalten Luft plöglich und heftig erkaltet werden.

Wie heilsam war es auch in dieser Rücksicht, wenn das weibliche Geschlecht, nach der Sitte der Männer, sich mit Beinkleidern gegen die Kälte zu schützen, und die Wärmestübchen ganz zu verbannen suchte.

Wasser. Das Wasser würde allerdings das beste und zuträglichste Getränk für alle Menschen seyn, so

*) Am angef. Orte.

so wie es dasselbe für alle Thiere ist, wenn wir von Kindheit an kein andres, stärkerreizendes Getränk genießen, und auch zugleich in allen andern Stücken so naturgemäß, wie möglich, zu leben suchen, d. h. unsere Tage nicht in Stuben zusammengebrängt bey sitzender Lebensart, sondern unter Bewegung in freier Luft zubrachten, und auf diese Weise die Thätigkeit aller Organe unseres Körpers und durch dieselbe die innerliche Wärme desselben immer gehörig beförderten.

Bei dem jetzigen Zustande der Kunst, in welchem der größte Theil der Menschheit lebt, bey dem Mangel an hinlänglich starker Bewegung im Freien, bey der sitzenden Lebensart, und dem daher entstehenden Mangel an innerlicher Wärme hingegen, sind die geläufigen, starkreizenden und erwärmenden Getränke nicht wohl zu entbehren; sie sind uns vielmehr nothwendig, um den Mangel der Bewegung und der daraus entspringenden innerlichen Wärme zu ersetzen.

Das Wasser sollte indessen schlechterdings so lange unser einziges Getränk bleiben, so lange wir natürlich leben, d. h. so lange wir, frey von Sorgen und Kummer, bloß auf Vergnügen bedacht, körperlich thätig leben. Da nun dieses in den Jahren der Kindheit der Fall ist: so sollte man den Kindern bis zu der Zeit, wo sie der Bewegung größtentheils entsagen, und ein sitzendes Leben führen müssen, nichts anders als Wasser trinken lassen.

Das beste Wasser ist das sogenannte weiche Wasser, welches hell, klar und unschmackhaft ist, worinne die Hülsenfrüchte bald weich kochen, und die Sesse vollkommen aufgelöst wird.

Uebelschmeckendes, verdorbenes, faulichtes Wasser kann man durch Kohlenpulver wieder trinkbar machen.

chen. Man nimmt nämlich Kohlen, die eben gegläht haben, pulvert sie fein, und mischt unter ein Maßel Wasser etwa einen Eßlöffel von diesem Pulver, und läßt es nun einige Minuten stehen. Hierauf läßt man es langsam durch Löss: oder Fletzpapier in ein andres Glas laufen, wo es alsdenn den übeln Geruch und Geschmack verloren haben wird.

Wasserbrey. s. Brey.

Wasserhuhn (Fulica). Nährt sich größtentheils von Fischen und Gewürm. Das Fleisch desselben empfindet sich weder durch Wohlgeschmack noch Leichtverdaulichkeit.

Wassermelone (Cucurbita citrullus L.). s. Melone.

Wassernuß (Trapa natans L.). Eine mehlichte Frucht von kastanienähnlichen Geschmack, welche zwar viel Nahrungstoff enthält, aber auch, gleich den Hülsenfrüchten, stark bläht.

Wassersucht (hydrops). Die Wassersucht besteht in der Anhäufung wässriger Flüssigkeiten, entweder in dem Zellgewebe der Haut, oder in den Hölen des Körpers.

Im ersten Fall (der Ansammlung des Wassers im Zellgewebe der Haut), nennt man die Krankheit Hautwassersucht (hydrops anasarca).

Im zweiten Falle wird sie nach der Höle benannt, wo sie sich vorfindet.

Bauchwassersucht (hydrops ascites), wenn sich das Wasser in der Bauchhöhle, Brustwassersucht (hydrops pectoris), wenn es sich in der Brusthöhle, Kopfwassersucht oder Wasserkopf (hydrocephalus in — et externus), wenn es

es sich in den innern und äußern Theilen des Kopfs, Gebärmutterwasser sucht und die Stockwassersucht, wenn es sich in der Gebärmutter oder in den Eierstöcken, Hodensackwassersucht (hydrops scroti), wenn es sich im Hoden angesammelt hat *).

Eine andre Klasse von Gefäßen saugt diese Feuchtigkeiten, nachdem sie zur Erreichung jenes Zweckes nicht mehr tauglich sind, wieder auf, damit sie den

*) Ursache der allgemeinen Wassersucht ist gemeinlich zu schwache Wirksamkeit des Herzens und der Lungen. Ziehen sich Herz und Lungen nicht kräftig genug zusammen: so geht der Umlauf der Säfte sehr matt und schwach von statten, so, daß er in den Ästen, als denjenigen Theilen, welche von dem Herzen am weitesten entfernt liegen, und folglich auch die Wirkung desselben am wenigsten empfinden, beinahe an Stockung grenzt, und sich die lymphatischen Feuchtigkeiten zu sehr in dem Zellgewebe der Haut anhäufen. — Deshalb entsteht so häufig Wassersucht bey anhaltendem Gram,ummer, Mißvergüßen, zumal wenn der Mensch sonst in einer sehr frohen Gemüthsstimmung zu leben pflegte; eben so bey Mangel der gewohnten Bewegung, zumal wenn Gram und Sorgen damit verbunden sind; Mangel an Wärme, an kräftigen Speisen und Getränken, Mangel an einer die Lungen hinlänglich reizenden Luft, z. B. wenn Jemand, der in reiner Bergluft gelebt hat, seinen Aufenthalt verändert, und in ein sumpfiges, nassaltes Thal zieht.

Die Ursache der Hülenwassersucht ist meistens theils bloß Schwäche oder Mangel an gehöriger Wirksamkeit der einsaugenden Gefäßen daselbst.

In die mannichfaltigen Hlungen und Zellen des Körpers gehen nämlich eine Menge Gefäßen, welche eine milde Flüssigkeit daselbst absetzen, um das Zusammenwachsen der Hülen zu verhindern, und den übeln Folgen des Reibens und Drückens derselben zu widerstehen.

den frischherbelgeführten Platz machen mögen. Dieses Einsaugen und Ausdünsten geht in gleichem Verhältnisse ununterbrochen fort, so lange diese Gefäßchen nicht in ihrer Wirksamkeit gehemmt werden. Verlieren aber die einsaugenden Gefäßchen ihr Wirkungsvermögen, oder wird das Fortströmen der Lymphe in ihnen durch ein mechanisches Hinderniß, durch den Druck eines Auswuchses 2c. gehemmt: so entsteht eine Anbäufung der Feuchtigkeit in der Höle, oder die Wassersucht derselben.

Die Diät bey der Wassersucht muß kräftig, nährend und reizend stärkend eingerichtet werden.

Süß: einige Tassen starker Kaffee.

Da es bey der Wassersucht an kraftvoller Zusammenziehung des Herzens und der Lungen fehlt: so ist es von nicht geringem Vortheil, wenn man die erweichende und reizende Kraft des Kaffees durch den Beisatz einiger Theelöffelchen Arrak, Rum, Katafia, oder starkes geistiges Zimmitwasser vermehrt. s. Arrak. Statt dieses Kaffees kann man auch den vom D. Handel als Kaffeesurrogat empfohlenen Wachholderbeertrank nehmen *). s. Steinbeschwerden, S. 210. 2ter Theil.

Vormittags: ein Stückchen Brodtorte oder Wasfeln (Eisentuchen), mit einem Glase Bischoff, Pontal oder weißen Franzwein; oder auch ein wenig mit Eiern, Kerbel oder Peterfille versetzte und mit Muskatnuß gewürz;

* *) Ohne allen Beisatz von Kaffee wird dieser Trank folgendermaßen nach Handels Vorschrift bereitet: Man thut einen halben Eßlöffel voll von dem Wachholders beerenpulver in einen reinen Topf, welcher ein Maas frisches siedendes Wasser enthält; läßt es darin aufwallen, und feiht das Wasser durch ein saub. res Tuch in eine Kaffeekanne.

würzte kräftige Fleischsuppe; oder sechs Stück bittere Mandeln mit eben so viel Feigen und einem Stückchen Brod oder trockenen Kuchen genossen.

Mittags: Sardellensauce Nr XXI. mit Schweinesfleisch, Fleischliden, Ente, Kossinen; und Kopernsauce Nr. XXIII., Hambuttensauce Nr XXIV.; Kirschsauce Nr. XXV. Oder folgendes: Man nimmt schönes Kalbfleisch oder Schwefelfleisch aus der Keule, schneidet es in dünne Scheibchen, und löset alle Haut und Sehnen sauber davon ab, klopft das Fleisch auf beiden Seiten mit einem Messerrücken immer dicht an einander, legt es sodann nebst ein wenig Butter in einen Tiegel, deckt es zu, und läßt es auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sauce erst ein wenig schwizen; sodann thut man ein wenig Wein, gestoßenen Zwieback oder ganz fein gertebenes Brod, gertebene Zitronschalen, nebst dem Saft, ein wenig gertebene Muskatnuß, nebst hinlänglichem Salz hinzu, läßt alles zusammen noch ein wenig kochen, und rührt es zuletzt mit ein paar Eidottern ab. Oder folgendes mit Trüffeln: Man nimmt schönes Kalbfleisch oder Schwefelfleisch aus der Keule, schneidet es in ein paar dicke Scheiben, klopft es, bestreut es sodann stark mit Mehl und brät es in Butter auf beiden Seiten braun; hierauf gießt man Fleischbrüh, oder in deren Ermangelung auch nur kochendes Wasser hinzu, und fügt Salz, Lorbeerblätter, einige ganze Zwiebeln mit Nagelein besteckt, etliche Körner ganzen Pfeffer, und ein Bündelchen Kräuter von Thymian, Basilikum und Petersilie daran, und läßt das Fleisch damit gar kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, und legt es in ein anderes Geschirre. Ist die Sauce noch zu dünne: so läßt man sie noch einkochen, streicht sie sodann durch ein Sieb, und gießt sie nebst den vorher eingewechten

Trüf:

Erüffeln auf das Kalbfleisch, und läßt alles zusammen noch ein wenig durchkochen. Etwas Zitrone kann auch nach Belieben daran gethan werden.

Oder folgende Hechtsuppe: Man nimmt einen mittelmäßigen oder eittsche kleine Hechte, schuppt sie, nimmt sie aus, schneidet sie in kleine Stücken, sprengt sie mit ein wenig Salz ein, trocknet sie ab, wäscht sie nun in Mehl um, und bäckt sie in brauner Butter geschwind ab, nicht zu gahr und hart, sondern daß sie fein saftig bleiben; dann werden sie in einem großen Möser ganz fein gestoßen, und Semmel in Wasser oder Fleischbrüh eingeweicht, dazu gethan, dann alles fein wie ein Teig zusammengestoßen, und hierauf kräftige Fleischbrüh nebst einigen Löffeln Wein hinzugegossen. Alles wird nun auf dem Feuer wohl durcheinandergerührt und durch ein Haarsieb gestrichen. Zuletzt wird es noch mit Muskatnuß und Ingwer gewürzt, nochmals durchkocht und über geröstete Semmelscheiben angerichtet.

Oder Spargel, junge grüne Erbsen und Möbrchen. Oder folgende Brodsuppe: Man röstet eine Quantität geriebenes, kräftiges Brod in Butter, fügt zuletzt ein wenig Zucker dazu, und drückt es sodann, indem es noch warm ist, als einen Berg in die Suppenschüssel zusammen. Dann nimmt man zwey Theile Wein und einen Theil Wasser, kocht diese Mischung mit Zucker, gestoßenen Jimmt und Kardamomen auf, rührt es mit einigen Eidottern ab, und schüttet es über das Brod. Statt des Weines und Wassers kann man auch Bier nehmen.

Oder das Quittenmus Nr. XXX., das Hagebuttenmus Nr. XXXI.; Reispudding Nr. XXXII. Oder Mehlgräupchen, Nudeln, Gerstengraupen, Hirsen, Reis, Erbsen, Erüge, alles mit Eidottern, Petersilie
oder

oder Kerbel verfezt und mit Muskatnuß gewürzt; oder Puffinat; und Petersilienwurzeln, Skorzonere, Zuckerwurzeln, Sellerie.

Nach Joseph Lanzonis Berichte soll sich ein Bauer von seiner Wassersucht durch den anhaltenden Genuß der Zwiebeln befreit haben. Sein Bauch und seine Füße waren sehr stark geschwollen, der übrige Theil des Körpers aber ganz abgezehrt. Er aß einen ganzen Monat lang nichts als Zwiebeln, theils roh, theils gekocht, und trank das abgekochte Wasser der Zwiebeln. Er urinirte sehr stark darnach. — Ich füge deshab einige Formeln zu Zwiebelsuppen bey.

1) Suppe von Kapaunen mit gefüllten Zwiebeln.

Man kochte eine gute kräftige Suppe mit einem oder zwey Kapaunen, alsdenn ruhe man eine Quantität Zwiebeln (die großen weißen sind dazu am besten) wohl ab, und lasse sie in Wasser ein paarmal aufkochen. Sodann drückt man ohngefähr jede Zwiebel zur Hälfte aus, so, daß ein rundes Loch entsteht, welches mit Farce ausgefüllt wird. Dann röstet man ein wenig Mehl gelbbraun, gießt Kapaunenbrühe darüber, und läßt die Zwiebeln in dieser Brühe langsam gahr kochen. Man kann auch die Zwiebeln ungefüllt lassen, und das Zwiebelwasser zu der Kapaunenbrüh süßen.

2) Man schneidet eine Quantität Zwiebeln schellenweis, dämpft sie mit Petersilienwurzel in Butter recht langsam gelb, thut Semmelkrumen dazu, schüttet Fleischbrühe daran, läßt alles zusammen noch eine Stunde sieden, und würzt es mit Muskatnuß. Auch kann man noch Semmelscheibchen rösten, und diese hinzuthun.

Nachmittags, wie früh oder Vormittags.

Abends: Fische, vorzüglich Bitterfische, Schmel, Dickdäpse, Forellen, Barben, junger Hecht; ferner Krebsse, ferner Salzfish, vorzüglich holländischer Herring,

ring; Immarginirte Fische. Ferner: roher Schinken, Cervelatwurst, Braten, vorzüglich Haasenbraten, mürber und magerer Schweinebraten, Bratwurst. Ferner: Gefülltes, oder Pudding mit Muskatnuß gewürzt; ferner alter, scharfer Käse, vorzüglich Backsteinkäse.

Das beste Getränk in der Wassersucht ist ein kräftiges, reingegohrnes Bier, vorzüglich Pechbier.

Außerdem ist das Einathmen einer trockenen Luft und anhaltende passive Bewegung ein Haupterforderniß zur Kur der Wassersucht.

Zu erstem Behuf dient fleißiges Räuchern mit Wacholdern, Pech, oder dem unter dem Worte Lungensucht angegebenen Räucherpulver. Auch ist es sehr gut, wenn man das Zimmer des Kranken mit groben, trocknen Sande stark bestreuen läßt.

In Hinsicht der letzten dient fleißiges Ausfahren in einem langen Wagen, in welchem der Kranke wie in einem Bette ausgestreckt liegen kann. Dieses Ausfahren kann sowohl Vormittags als Nachmittags täglich bey trockner Witterung einige Stunden lang geschehen. Kann sich der Kranke nicht ausfahren lassen: so verwandle man sein Bett, mittelst angebrachter Schauelbreiter in eine Wiege, und wiege ihn täglich Vormittags und Nachmittags einige Stunden.

Ist er im Stande, sich selbst (aktiv) zu bewegen: so ist es noch besser, zumal, wenn er sich nach der unter dem Worte Lungensucht angeführten Methode bergan bewegen kann.

Wassersuppe. s. Suppe.

Wasserspazien. s. Rîse.

Wechselfieber (febris intermittens). Das Wechselfieber oder kalte Fieber unterscheidet sich dadurch von andern

anderen Fieberkrankheiten, daß die wesentlichen Zufälle derselben nur zu gewissen Stunden eintreten, eine Zeitlang dauern, dann völlig verschwinden, so, daß die Krankheit den Körper ganz verlassen zu haben scheint, nach einer bestimmten Zeit aber von neuem zurückkehrt.

In Hinsicht des fieberfreien Zeitraumes werden die kalten Fieber in eintägige, dreitägige, viertägige u. eingetheilt.

Bei dem eintägigen (*febris quotidiana*) kehrt der Anfall alle 24 Stunden zurück. Bei dem dreitägigen (*febris tertiana*) alle 48 Stunden, oder einen Tag um den andern, so daß, wenn das Fieber heute erscheint, der Kranke morgen frey ist, oder den guten Tag hat, übermorgen aber das Fieber wieder bekümmt. Bei dem viertägigen (*febris quartana*) kommt der Anfall alle 72 Stunden, so, daß der Kranke zwey gute oder fieberfreie Tage zwischen jedem Anfalle hat.

Jeder Anfall eines kalten Fiebers beginnt mit Frösteln, Schauern und Ziehen im Rückgrate, Gähnen, Debnen, Kecken, Angst, Beklemmung, kurzen Athem, worauf Zittern und ein erschütternder, klappernder Frost folgt, woben die Lippen und die Nägel blau werden, und ein zuckendes Emporheben des Körpers statt findet, verbunden mit Mattigkeit und dem Gefühl von Zerschlagenheit der Glieder. Hat dieser Frost eine Zeitlang gedauert: so tritt die Hitze ein; die Augen werden feurig und roth, der Athem heiß, der Kranke klagt über Kopfschmerz, Angst, Trockenheit der Zunge und des Mundes, heftigen Durst und Brennen in den innern Theilen. Nach und nach vermindert sich die Hitze, und es bricht ein warmer Schweiß aus, das Athmen wird freier, der Kopfschmerz und alle andere Beschwerden lassen nach.

Vogels diät. Lexik. 2r Bd.

S

Ursä:

Ursache des kalten Fiebers ist Schwächung der Nervenkraft, besonders der Haut durch nasskalte Witterung, verbunden mit Schwächung des Magens durch schwerverdauliche Stoffe.

Diät. Bey den ersten Spuren des Anfalls trinke man eine Tasse Kaffee, recht warm. Kann man denselben mit einigen Theelöffelchen Arrak, Rum oder Katakasia versetzen: so wirket er noch besser; zumal wenn man auch noch ein wenig Zitronensaft beimischt. Statt dieses Kaffeeputsches kann man auch ein Glas recht warmen gewöhnlichen Punsch trinken. Kann man beides nicht haben: so esse man wenigstens einige Löffel Wassersuppe mit Muskatnuss oder Ingwer gewürzt; oder nehme ein wenig überschlagenen kräftigen Wein, vorzüglich weißen Franzwein, Tokayer, Länelle, Madera &c. auf Torte, Zwieback oder Brod getropfelt.

Eben so wird während der Dauer des Fieberanfalls zur Erquickung, Stärkung und Krampfstillung dann und wann ein wenig überschlagener Wein auf Torte, Brod oder Zwieback genommen. Statt des Weines kann jedoch auch folgendes Zuckerwasser gegeben werden: Zwey Loth weißer Zucker werden in einem Pfunde Wasser aufgelöst und mit zwey Loth Stimmwasser oder einigen Löffeln starken Weingeist, Katakasia, Arrak, Rum, versetzt.

Ist der Anfall vorüber: so wird ein wenig kräftige Suppe, mit Gries, Reis, geriebener Semmel und Eidotter versetzt genossen.

Außerdem wird die Diät ganz so eingerichtet, wie bey dem Nervenfieber. s. das Wort Nervenfieber.

Sehr gründlich sind die Bemerkungen, welche Zuckert über das Fasten und die gar zu leichte Kost, bey dem kalten Fieber macht. Weil es etwas sehr Gewöhnliches ist, sagt er, daß ein kaltes Fieber aus der
Un:

Unmäßigkeit und vom Genusse schwerverdaulicher Speisen entsteht: so hat sich die Meinung lange erhalten, daß man den Fiebern durch Fasten oder doch durch eine sehr strenge Diät begegnen müsse. Allein die Erfahrung zeigt zur Genüge, daß man dadurch den Körper ohne Noth schwäche, und daß die Entkräftung, die ohnedem schon in langedauernden Fiebern, und vornehmlich Quartanfiebern, sehr groß ist, dadurch so vermehrt werde, daß dem Kranken kaum wieder aufzuhelfen ist. Es ist ja vernünftiger, ihn durch hinlängliche Nahrung bey möglichen Kräften zu erhalten, um so mehr, da im kalten Fieber oft ein ziemlicher Appetit und gute Verdauungskräfte vorhanden sind. So widersprechend handeln die Menschen. Im hitzigen Fieber zwingen sie den Kranken, der keine Eßlust, keine Verdauungskraft hat, und dem die Speisen ein Gift sind, zum Essen. Im kalten Fieber martern sie ihn mit Hunger.

Das Fasten ist also im kalten Fieber schädlich; aber auch eine leichte Kost schwächt im Wechselfieber die, welche solche in gesunden Tagen nicht gewohnt gewesen sind. Weil viele Personen davon das Fieber bekommen, wenn sie den Magen mit geräuchertem und gesalznen Fleische, mit andern harten oder schwerverdaulichen Speisen überladen: so verbietet man, aber sehr unrecht, diese Speisen ohne Unterschied allen, die das kalte Fieber haben. Allein dieses Verbot sollte sich billig nur auf die Zärtlichen und Schwächlichen erstrecken, die dergleichen sonst nicht oft zu essen gewohnt gewesen sind. Diese verschlimmern ihre Fieber offenbar dadurch, weil ihr Magen diese harte Kost nicht verdauen kann. Hingegen ist der Fall umgekehrt mit denen, die meistens von grober und harter Kost leben. Der Landmann, der arbeitsame und robuste Mensch, wird im kalten Fieber doppelt geschwächt,

wenn man ihn mit Suppen, Kräutern, Wurzeln und zartem Fleische nährt. Er vergebet bey dieser ihm ungewohnten, leichten Kost. Aber man lasse ihm Schinken, Wurst, geräucherte Dönsenzungen, Pöckelfleisch ic. mit Mäßigkeit essen. Er wird sich noch einmal so gut dabey befinden; er wird ziemlich bey Kräften bleiben ic. s. Zückerts medizinisches Tischbuch, S. 209.

Die hartnäckigsten Wechselfieber, deren Befiegung keinem Mittel der Apotheke gelingen wollte, sind zuweilen durch eine besondere heitere Gemüthsstimmung, in welche der Kranke durch eine frohe Nachricht, durch Musik, oder ein interessantes gesellschaftliches Spiel, durch eine Reise ic. versetzt wurde, mit einemmal auf das glücklichste gehoben worden.

Ein merkwürdiges Beispiel einer solchen Kur erlebte der berühmte Däne von Solberg an seinem eignen Körper. Er bekam auf seiner Reise zu Rom das kalte Fieber. Ich hielt mich, erzählt er, in meinem Quartiere zu Rom einen ganzen Monat auf, und suchte mein hartnäckiges Fieber durch Pulver und Pillen zu vertreiben. Ich erwählte zu meinem Arzte einen Mönch, der zugleich Apotheker im Trinitatiskloster war. Aber es schien, daß die Krankheit durch die gebrauchten Mittel nur noch schlimmer wurde. — Ich faßte daher den Entschluß, dieses rebellische Fieber bloß durch Enthaltbarkeit zu bändigen. Allein vergebens. Man rühmte einen Schuster in Rom, welcher das Fieber allein durch einige Worte vertreiben könnte. Ich habe aber jederzeit einen unüberwindlichen Haß gegen solche Leute gehabt, welche die Augen verdrehen, mit den Lippen zucken, mit den Fingern spielen, und endlich mit allen ihren Voffen nichts anrichten. Ich hielt deswegen die Krankheit für erträglicher, als daß ich solchen Menschen zum Gespötte dienen sollte, die
das

das Urtheil nach dem Gelbe fällen, das man ihnen giebt &c. Unterdeffen hinderte mich mein Fieber am Ausgehen nicht, und ich reiste mit demselben, nach vollbrachtem Winter, zu Fuße von Rom nach Florenz, von da über das appenninische Gebirge nach Bononien, Parma, Placenz und Turin, wo ich Rast hielt, zugleich aber bemerkte, daß durch diese Ruhe meine Kräfte, welche schon ziemlich zugenommen hatten, wieder abnahmen, und daß einem die Reisen lange nicht so schwer werden, wenn man sie ununterbrochen fortsetzt, als wenn man sie immer wieder von neuem anfängt. Von Turin reiste ich, immer zu Fuß, über die Alpen nach Savoyen und Dauphiné bis Lion, allwo ich sehr vergnügt ins Schiff trat. Dasselbst berebeten mich meine Reisegefährten, mein Fieber durch einen guten Rausch zu vertreiben, welches ich auch endlich auf ihr Zureden versuchte. Als ich am Morgen erwachte, und zu Schiffe gehen sollte, war mein Blut dergestalt erhitzt, daß ich in elenden Umständen zurückbleiben mußte. Am folgenden Tage aber, als ich diesen Rausch durch Bissen wieder gehoben hatte, erholte ich mich, und legte den Weg, der nach Paris noch übrig war, zu Fuße zurück. Ich war auf diesem Wege von Rom nach Paris so braun und fleischigt geworden, daß man mich nicht mehr kannte. Ich hatte zwar auf dieser ganzen Reise mein Fieber behalten; allein, die anhaltende Bewegung verschaffte mir immer den besten Appetit. Die berühmtesten Arzneien, welche ich einen Monat lang in Paris wider mein Fieber brauchte, waren nichts weiter als Wasser, in ein Sieb gegossen. Ich reiste gradewegs nach Amsterdam. Dasselbst fand ich meinen Landsmann Geelmeiden, welcher mir die Versicherung gab, er habe in seinem Hause einen Arzt, der mich ohnentgeltlich vom

Fieber befreiet würde. Als ich ihn in seinem Hause besuchte, fand ich anstatt des Arztes einige Musiker, mit denen ich vor meiner Reise nach Frankreich dann und wann ein Concert gehalten hatte. Diese munterten mich zur Musik auf, und reichten mir ein Instrument. Ich brachte den ganzen Tag bis in die späte Nacht unter musikalischem Vergnügen hin. Als ich am folgenden Tage, wie gewöhnlich, mein Fieber erwartete, fand ich, daß dasselbe ohne Zweifel nach Italien zurückgewandert seyn müsse, wo es mich zuerst besuchte hatte. Ich habe auch seit der Zeit nicht den geringsten Anstoß von demselben wieder empfunden, eine kleine Mattigkeit ausgenommen, welche ich an dem Fiebertage noch eine Zeitlang spürte. So erlangte ich meine Wiederherstellung, welche durch keine Arzney hatte bewerkstelligt werden können, durch die Kraft der Musik wieder.

Wein. Der Wein ist das Produkt der ersten Gährung des Traubensaftes (Mostes). Er ist eins der besten reizendstärkenden Mittel; er besitzt die wohlthätigsten Kräfte, die Wirkung des Gehirns und der Nerven zu erhöhen, und so die Lebenshätigkeit der ganzen Organisation in stärkeren Gang zu bringen. Daber sein Vermögen, den Trübsinn zu verschuchen, die gramerfüllte Seele aufzuhellern, die Denkkraft zu erhöhen; den ganzen Körper zu stärken. Diese Wirkungen erfolgen um so schneller, je mehr Weingeist er enthält und je flüchtiger derselbe ist.

Sollen jedoch diese guten Wirkungen von Dauer seyn: so darf er nur mit Mäßigkeit genossen werden, so muß man bey dem ersten Gefühl dieser wohlthätigen Wirkungen zu trinken aufhören. Der bis zur Verauschung

schung fortgesetzte Genuß bewirkt Schwäche aus Ueberreizung s. Trunkenheit.

Ueberhaupt sollte der Wein immer nur als Arznei gebraucht werden.

Wer viel innerliche Wärme und Frohsinn besitzt, dessen Herz sich mit gebühriger Kraft zusammenzieht, so, daß der Ueberfluß der Saftmasse schnell genug von statten geht, wie es in den sorgenfreien Jahren der Kindheit und des Jünglingsalters der Fall ist; der bedarf des Weines nicht. Die frohe Gemüthsstimmung, der große Vorrath innerlicher Wärme vertreten bey ihm die Stelle des Weins. In diesem Zustande der auf dem Grade des Wohlbefindens stehenden Reizung, kann der Genuß des Weins, vorzüglich des starkreizenden, sehr leicht eine Ueberreizung der Nerven, und alle die aus derselben entspringenden Nachtheile für die Gesundheit hervorbringen, z. B. Taumel, Schwindel, Zerrüttung der Verdauung, Kopfschmerz u. Je reizbarer ein Körper ist, desto weniger paßt der Genuß des Weins; deshalb ist er durchaus kein Getränk für Kinder und Jünglinge, so lange sich ihr Körper in dem Zustande hinlänglich kräftiger Reizung befindet.

In den höhern Jahren hingegen, wo der Vorrath innerlicher Wärme beträchtlich abgenommen hat, so wie zur Zeit des Trübseins, der Unzufriedenheit, des Grams, des Mangels an körperlicher Bewegung, kurz, in dem Zustande, wo sich das Herz zu schwach zusammenzieht, wo die Lebenskraft des Gehirns ermattet ist, wo es an innerlicher Wärme fehlt, da ist der Wein in seinem gehörigen Wirkungskreise; da ist der behutsame Genuß desselben von der besten Wirkung.

Uebrigens ist es nicht gleichviel, welche Sorte Wein Jemand zum Trinken wählt. Man muß vielmehr bey dieser Wahl mit großer Rücksicht auf den be-

sondern Zustand des Magens und des Körpers überhaupt nehmen. Wer z. B. nichts Saures vertragen kann, muß den sauern, und wem das Süße übel bekommt, den süßen Wein meiden. In Fällen, wo es nöthig ist, die Reizung im Körper schnell zu vermehren, muß man erst einen süchtig reizenden Wein, z. B. Rheinwein, Burgunder, Champagner, wählen; und sodann einen solchen nachtrinken, der eine mehr anhaltende Reizung gewährt, z. B. Pontac, Port: Kapwein, Tokayer, Kanarienselt, Madera, Malagarc.

Welche Weinsorten schicken sich am besten zum gewöhnlichen Gebrauch, oder zu Tischweinen?

Ein guter Frankenwein, Markgräfler, Mosler oder Bourdeauxer. Letztern rühmt besonders Unzer. Ich halte, sagt er, die gusenischen oder bourdeauxer Weine darum für die geschicktesten zu Tischweinen, weil sie weder die großen Fehler, noch die großen Tugenden der Arzneien haben, die sich für keinen gefunden Leib schicken. Man kann sie in ziemlicher Menge trinken, ohne daß sie Rausch und Wallung im Blute verursachen sollten. Gleichwohl sind sie nicht so schwach, daß sie nicht das Herz ermuntern und die Nerven stärken könnten. Sie haben eine gelind zusammenziehende Kraft, und keine hervorstechende Säure, wenigstens wenn sie gut zubereitet und wohl erhalten sind. Wenn ein solcher Wein ohne merkliche Säure ist: so schickt er sich fast zu allen Speisen ohne Ausnahme. Er stärkt und erwärmt den Magen in den Stunden der Verdauung so mäßig, als es ein gemeines Getränk nur thun darf. Er hindert den Fortgang der Speisen in den Gedärmen nicht, weil seine anziehende Kraft nur so gelinde ist, wie die sanfte Herbigkeit seines Geschmacks auf der Zunge, und solcherge-
stalt ist er auch nicht vermögend, den Leib zu verstopfen.

pfen, ob er gleich Tugend genug besitzt, eine allzu-
schwache Verdauung und einen davon herrührenden all-
zulüftigen Leib zu kuriren. — Da es von den gujenni-
schen Weinen sehr mannichfaltige Arten giebt: so wird
sich darunter für jedermann leicht eine Sorte finden,
die die rechte Temperatur für seine Leibesbeschaffenheit
hat. Vom Pontak an, der einer der schwersten, herb-
sten und geistreichsten ist, kann man durch alle Grade,
bis auf den leichtesten, lieblichsten und gelindesten
Meddewein, niedersteigen, und man wird die Haupt-
eigenschaften der guten Eischweine bey allen, nur in ver-
schiedenen Graden, antreffen. Daher kann man mit
Recht die Landschaft Gujenne für das Magazin der
Eischweine der Europäer halten; und eine lange Er-
fahrung hat mich gelehrt, daß sich die Liebhaber des
Weins bey Tische, nachdem sie alle andere Sorten
vergeblich versucht, bey dieser, wobey sie zuletzt ge-
blieben, am allerbesten befunden haben. Man wird
bemerkte haben, daß alles, was ich bisher von den
gujennischen Weinen gesagt habe, eigentlich nur von
dem rothen verstanden werden müsse. Von dem wei-
ßen habe ich keine eigene Erfahrung. — Ein junger,
weißer Wein hat gemeinlich eine überwiegende Säure
und Rauhigkeit, die den Magen verdirbt, und sich
zu wenig Speisen schickt. Ein alter, weißer Wein ist
zum Eischweine zu feurig, und macht die Verdauung
zu einer Art von Fieberparoxysmus. Er ist ein Kran-
kenwein, aber kein Eischwein; eine Arznei, aber kein
gewöhnliches Getränk. Bey den mittlern Sorten von
weißen Weinen wiegt stets einer von diesen beiden
Fehlern über; und ein weißer Wein, der so alt gewor-
den ist, daß er keine Säure mehr hat, hat immer so
viel Schwefel, daß er Wallungen verursachen kann.
Zudem fehlt den weißen Weinen größtentheils das

Herbe, was die rothen zu so guten Magenweinen macht. — Dieses letztere ist es aber eben, was die Liebhaber der weißen französischen Weine von den rothen abschreckt. Wer stets gewohnt gewesen ist, bey Tische weißen Wein zu trinken, der bemerkt, wenn er auch nur den sanftesten Nebocwein zu trinken anfängt, daß sich die Oeffnung des Leibes ein wenig zurückhält, und daß er wohl gar einige Tage verstopft wird. Man leitet dieses mit Grunde von seiner zusammenziehenden Kraft her, die ihren Sitz in denjenigen Theilen hat, die auf der Zunge den herben Geschmack machen. Allein, diese Wirkung würde von keinen beschwerlichen Folgen seyn, wenn man nur anfangs ein wenig Geduld anwenden wollte, um das neue Getränk erst etwas gewohnt zu werden. Gegen die vielfältigen andern Vortheile, welche ein guter rother gujennischer Tischwein gewährt, ist diese kleine Ungelegenheit, welche ohnedem nur kurze Zeit dauert, in gar keine Betrachtung zu ziehen, und man wird in kurzer Zeit finden, daß sich der Leib bey diesem Weine eben so gut entledige, als zuvor. Dagegen wird man von vielen Fehlern der Verdauung frey werden, die beim Genuße der weißen französischen Tischweine unvermeidlich sind. Aus diesem Grunde bekommen die rothen gujennischen Tischweine den Hypochondristen und Baporeusen, den Gelehrten, den Kaufleuten, Künstlern und allen Leuten so vortreflich, deren Lebensordnung nicht so eingerichtet werden kann, daß ihre Verdauungskräfte gut bleiben.

Nur Schade, daß man sich so wenig auf die Aechtheit der vorzüglich guten Weinsorten verlassen kann.

Welch eine große Menge nachgekünstelter Wein in den Handel gebracht wird, erhellt aus folgendem: Der eigentliche Tokayer wächst bloß auf dem sogenann-

ten

ten Zuckerberg in dem Zemplinischen Comitatz bey der Stadt Tokay, und kömmt fast ganz allein in den Keller des römischen Kaisers. Von der Essenz kommen 24 Loth auf einen Ducaten zu stehen — Die vorzüglichste Gattung Rheinwein ist der Hochheimer. Ich weiß, versichert der Verfasser des Traktätchens: Ueber die Weine, welche im Handel stark vorkommen zc. KÖln 1799, daß man in Hochheim zwey Gulden für die Boutheille bezahlt, und doch keinen ächten Hochheimer bekommen hat. Daher wunderts mich außerordentlich, daß man in so vielen Städten Deutschlands große Vorräthe davon in den herrschaftlichen: und Rathskellern von diesem Weine liegen haben will. Wie viel geht erst nach Holland, England und andern Provinzen, alles unter dem Namen Hochheimer. — Der Johannisberger wächst auf einem der Probstey zu Fuld gehörigen Berge, und die Boutheille wird auf der Stelle mit drey Gulden bezahlt. — Die rheinische halb Maasboutheille Malaga kostet in Malaga selbst auf dem Plage 30 Kr., und für 36 Kr. kann man ihn von Rotterdam, Hamburg und Bremen beziehen. Man kann daher leicht erachten, daß es kein ächter spanischer Wein ist, sondern ein nicht gut gerathener französischer, der mit Farinzucker, Rosinen und dergl. fabricirt ist. Daher sieht er auch mehrentheils braunroth von Farbe aus, und geräth bey einiger Wärme und veränderter Witterung aufs neue in Gährung, wird zuerst scharf, und zuletzt gar sauer von Geschmack. Muskatwein wird vorzüglich stark in der Gegend von Lyon fabricirt. Nirgends künstele und verbessert man mehr die Weine, als in Frankreich, hauptsächlich in Bourdeaux. Der wenigste portugiesische Wein, der nach Deutschland gebracht wird, ist ächt. In Portugal verstehen die Weinbändler das Mischen so gut als

als anderwärts! — Ich weiß, daß man sowohl getrocknete Heidelbeere, als auch Holunderbeere, Centnerweis nach Holland, Frankreich, Bremen und Hamburg versendet, um geringe, unzeitige Weine damit roth zu färben, um sie uns als Pontak, Cahors, Burgunder &c. zurück zu senden.

Woburch unterscheidet man nun den ächten Wein von dem verfälschten?

Man hat hierüber im allgemeinen folgende Regeln festgesetzt:

Jeder weiße oder gelbliche Wein, der süßlich und hinterher zusammenziehend schmeckt, und dabey jung ist, oder im Verhältniß seiner Schwere und seines Alters eine ungewöhnlich hohe Farbe hat, oder nach Brantwein riecht, auf der Zunge brennt, oder einen ungewöhnlichen oder zu starken Geruch hat, ist der Verfälschung verdächtig.

Rothe Weine von zu hellrother, zu dunkler oder zu matter Farbe, von einem holzigten, herbsauern Geschmack, und die sich, statt aus der Flasche in abgesetzten Wellen zu dringen, gleichsam herausziehen lassen, und die innere Fläche der Flasche mit einer rothen Farbe gleichsam überziehen, und einen Bodensatz haben, sind in dem Verdacht, gefärbt zu seyn.

Besondere Regeln sind folgende:

- 1) Um zu entdecken, ob der Wein mit Franzbrantwein oder Weingeist verfest sey.

Wenn der Brantwein durch öfteres Abziehen verfeinert in kleinen Portionen unter eine beträchtliche Quantität Wein gemischt wird: so ist dieser Betrug sowohl durch den Geruch, als Geschmack, nicht so leicht zu merken; allein man darf nur etwas davon in ein Destillirgefäß abziehen: so wird der beigemischte Brantwein vermöge seiner größern Leichtigkeit zuerst über:

übergehen, indem er sich gleichsam nur schwimmend in dem Weine erhält, dahingegen der eigenthümlich sich darin befindende durch die Gährung gebundene Weingeist schon mehrere Grade von Hitze braucht, um sich los zu machen. Man kann aber die Beimischung des Brauntweins auch auf folgende Weise entdecken: Man gießt etwas von dem verdächtigen Weine auf einen flachen, irdnen Teller, zündet ein Stück Papier an und hält es darüber. Ist der Wein mit Brauntwein verfälscht: so entzündet er sich, ist er hingegen unverfälscht, so wird er nicht brennen.

2) Um zu entdecken, ob der Wein mit Gewürzen ein- und aufgebrannt ist, nach Wiegleb.

Viele wählen die Gewürze zum Ein- und Aufbrennen, und man kann dieses gar wohl pastiren lassen, wenn es nicht übertrieben wird; wenn man z. B. etwa nur eine oder zwey Muskatnüsse dazu nimmt. Leider! aber wird es meistens übertrieben, weil die Weine durch das empyreumatische oder brandige Del der Gewürze stark berauschend werden. Es verrathen sich solche mit vielem brandigen Oele verfälschte Weine durch den brenzlicharomatischen Geruch. Auch kann man das Del selbst durch die Destillation leicht übertreiben, zumal da bekannt ist, daß gedrig verbohner Wein kein brandiges Del, sondern nur Spiritus giebt; denn sein wesentliches Del, welches im Most zu finden ist, ist in der Mischung in ein klebricht harziges Wesen verwandelt.

3) Weine, die mit Kräutern oder Blumen einen Muskatellergeschmack bekommen haben, zu prüfen nach Wiegleb.

Tröpfelt man in solchen verfälschten Wein folgende Alaunauflösung: so entsteht ein Niederschlag des beigemischten Körpers.

Vor:

Vorschrift zur Alaunauflösung.

In 24 Loth kochenden Wasser werden 8 Loth Alaun aufgelöst, durch Föschpapier filtrirt, und in einem wohl verstopften Glase aufbewahrt.

4) Um zu entdecken, ob vorher Wein gefärbt sey.

Gewöhnlich pflegt man schon umschlagende, dem Verderben nahe weiße Weine mit Kermesbeeren, Holunderbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, rothen Rosen und Malven, Sandelholz, Kampesche, Fernabock, Ochsenzungenwurzel, Färberröthe, Drachenblut, Schleimsaft ic. roth zu färben. — Diese Verfälschungen verrathen sich dadurch, daß dergleichen Weine bald einen Bodensatz, es sey nun im Faß oder in der Boutheille, bekommen. Zweitens kann man diesen Betrug durch die Alaunauflösung sehr leicht entdecken. Man braucht nämlich nur etwas von derselben in den gefärbten Wein zu tröpfeln: so schlägt sie den Stoff, mit welchem der Wein gefärbt worden ist, sogleich nieder. Drittens, einige Tropfen zerfloßenes Weinsteinöl verursachen in solchem gefärbten Weine einen bläulichrothen Niederschlag, welches bey ächtem Weine nicht der Fall ist. Alle Weine, welche mit Heidelbeeren gefärbt sind, machen beim Trinken fast immer etwas bläuliche Rippen.

5) Um zu entdecken, ob der Wein mit Zucker gefärbt sey.

Sehr häufig werden die blassen und matten jungen Weine mit gebranntem Zucker, oder holländischem braunen Syrup gefärbt. Diese Beimischung hat zwar weiter keinen Nachtheil für die Gesundheit, als daß solche Weine bey warmer Witterung sehr leicht vermoderge des Zuckers in eine neue Gährung gerathen; indessen ist es immer ein schändlicher Betrug. Um denselben zu entdecken, empfiehlt Wiegleb folgendes Mittel: Man soll nämlich eiliche Tropfen von einer Sublimat-

aufsicht

aufklärung, die ungefähr aus 10 Gran Sublimat und 2 Loth destillirtem Wasser besteht, in den verdächtigen Wein tröpfeln. Wird seine Farbe durch diese Beimischung ganz und gar nicht verändert: so ist der Wein nicht mit Zucker gefärbt; im entgegengesetzten Fall, ist er mit Zucker versetzt. Auch kann man diese Beimischung entdecken, wenn man eine solche Boureille Wein in eine Schale Wasser hält. Alle fremdartigen Theile, als Zucker u. werden sich aus dem Weine heraus und in die Schale mit Wasser ziehen.

- 6) Um zu entdecken, ob man dem Weine seine natürliche Säure durch einen Zusatz von Kalk genommen. Nach wiegleb.

Man nimmt 12 Loth feingestohlenen Zucker und 1 Quentchen Küchensalz, mengt es unter einander, und thut es mit einem Maßel reinen Wein in eine eiserne Pfanne, und läßt es auf einem Kohlenfeuer gelinde zergehen; alsdenn thut man ein Loth Kopalsabalum, der vorher in starkem Weingelst aufgelöst worden, hinzu, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer stehen, bis die ganze Masse schwarzbraun wird; hierauf nimmt man sie vom Feuer, und verdünnt sie mit etwas reinem Wasser. — Wenn nun von dieser Flüssigkeit etwas zu dem kalkigten Weine gegossen wird: so werden sie mit einander schäumen, und der Kalk hernach oben auf schwimmen. Mit drey Eßlöfeln dieses Probeliquors kann man ein Viertelohm Wein vom Kalk reinigen; der Kalk wird nämlich in Zeit von vier bis fünf Tagen aus dem Faß ausgestoßen, man muß aber das Spundloch zumachen, doch so, daß eine Oeffnung von der Dicke eines Fingers darin bleibt. Der Wein wird zwar durch diese Proben halb gereinigt, aber nicht im geringsten verbessert.

- 7) Um

7) Um zu entdecken, ob man dem Wein seine natürliche Säure durch eine Beimischung von Pottasche oder zerfloßenes Weinsteinöl benommen habe.

Wenn zu jungen, sauern Wein Pottaschenauflösung oder zerfloßenes Weinsteinöl gemischt wird: so wird ihm dadurch augenblicklich die Säure benommen; er bekömmt aber dadurch einen Nachgeschmack von vitriolisirtem Weinstein. Die beste Probe mit solchem Weine ist: wenn man eine Boutheille davon in ein irdenes Gefäß schütet und bis zur Trockenheit abdampfen läßt. Ist der Wein auf die angegebene Art verfälscht: so findet man nach geschabener Verdampfung vitriolisirten Weinstein in dem Gefäße.

8) Um zu entdecken, ob der Wein mit Alaun verfälscht worden.

Um zähe und trübe, flebrichte Weine zu verdünnen und aufzubellen, bedienen sich die Weinändler häufig einer Alaynauflösung mit Zucker und Eiweiß. Durch dieses Mittel setzt sich der zähe Schleim in wenig Tagen zu Boden, und der Wein wird hell wie Gold. Indessen ist dieses Klärungsmittel manchen Personen, vorzüglich solchen, die eine straffe Faser haben, oft sehr nachtheilig; indem es ihnen Krämpfe und anhaltende Verstopfung verursacht. — Wenn zu solchem mit Alaun verfälschten Wein einige Tropfen zerfloßenes Weinsteinöl (oleum tartari per deliquium) gethan werden: so wird er sogleich trübe, und es entsteht bald ein weißer Niederschlag, welcher nichts anders als Alaunerde ist.

Alle diese Verfälschungen durch Zusätze von färbenden Stoffen, alkalischen Erden und Salzen sind jedoch der Gesundheit und dem Leben wenig oder nicht gefährlich. Wäre die betrügerische Gewinnsucht nur nicht weiter gegangen! hätte sie nur nicht sogar ein
 schlei:

dasselbst erneuert worden. Diese Geseze machten die Verfälschung der Weine mit Silberglätte und den Gebrauch des Bismuths bey der Schwefelung derselben, zu einem Todesverbrechen, nachdem den Kaisern zu verschiedenen Zeiten Vorstellung gemacht worden war, daß aus solchen Beimischungen großer Schade entstanden, und daß sie die Ursache der hartnäckigsten, ja tödtlicher Krankheiten gewesen wären.

Das sicherste Mittel zur Entdeckung des Bleies in dem Weine ist die Hahnemannsche Weinprobe, welche man in den Apotheken haben kann*). Vermischt man

*) Die Vorschrift zu der Hahnemannschen Weinprobe ist folgende: Man mischt gleiche Theile gepulverte Kreide oder Austerschaalen und gepulverten Schwefel recht genau unter einander, stampft diese Mischung dann in einen Schmelztiegel, setzt denselben in einen Schmelzofen, bringt den Schmelztiegel zum Glühen, und läßt ihn eine Viertelstundelang in der Stube stehen. Alsdann nimmt man den Tiegel vom Feuer, und läßt ihn abkühlen, sät die darin enthaltene Masse zu Pulver, und verwahrt sie in einem wohl verschlossenen Glase.

Will man nun mit diesem Pulver die Weinprobe machen: so vermischt man zwey Quentchen desselben mit sieben Quentchen pulverisirten Weinsleinrahm, schüttet dieses Gemisch in eine Flasche, gießt sechzehn Unzen warmes defillirtes Wasser dazu, verstopft es wohl und schüttelt es zehn Minuten lang stark um, läßt dann das Unaufgelöste sich zu Boden setzen, und filtrirt die milchfarbige Flüssigkeit schnell durch Papier in Zweinzungsgläser, in deren jedem sechs Tropfen reine Kochsalzsäure befindlich ist: so ist die Weinprobe fertig. Dieser Probeliquor muß jedoch nicht nur in wohlverforkten Flaschen aufgehoben, sondern die oben abzuschneidenden Korken müssen auch mit brennenden, feinen Siegelack glatt und luftdicht überzogen werden,

man eine Unze dieser Weinprobe mit einer Unze des auf schädliche Metalle zu prüfenden Weines: so wird derselbe eine schwarze, trübe Farbe annehmen, wenn Bley oder Kupfer in dem Wein vorhanden ist. Im Gegentheil wird er ganz hell und von gleicher Farbe bleiben (mit Kupfer kann er durch die messingener Häbne, die, statt der unschädlichen hölzernen, zum Abzapfen des Weines genommen werden, verunreiniget werden).

Der Wein kann aber auch dem Wohlbefinden nachtheilig werden, wenn er zu stark geschwefelt ist. Gemeinlich bedient man sich der starken Schwefeleinschläge, um jungen Weinen mehr Haltbarkeit und Farbe, und zugleich einen stärkern Geschmack zu verschaffen, um sie für alten Wein verkaufen zu können. Dergleichen starkgeschwefelte Weine veranlassen nicht allein Hautausschläge, sondern reizen auch die Lunge zu stark, erregen heftigen Husten, verderben den Magen, treiben die sogenannte goldne Uder zc.

Zur Entdeckung der Uberschweflung hat man folgende Mittel: Man nimmt einen reinen silbernen Löffel, füllt denselben mit dem verdächtigen Weine an, hält ihn über ein Licht oder glühende Kohlen, so lange bis der Wein verdampft ist. Läuft der Löffel innen schwarz an: so ist der Wein überschwefelt. Oder man läßt einige Tropfen Silberglätteflüssigkeit in den Wein fallen; bekümmert der Wein nach dieser Beimischung eine hohe Farbe: so ist er stark geschwefelt. Man kann auch eine Auflösung von der Schwerverde mit Weines-

§ 2

fig

den, wenn man will, daß sie sich ein paar Wochen in ihrer Kraft erhalten soll. Bloße Korkstöpsel oder Glasstöpsel lassen die Schwefelleberluft bald entweichen.

fig machen, welche, wenn der Wein zu stark geschwefelt ist, augenblicklich einen weißen Bodensatz bewirkt.

Wenn ein Wein umschlagen oder verderben will: so geht er meistens in die Esziggährung über; zuweilen aber entsteht wirkliche Fäulnis in demselben, und der Wein wird stinkend.

Auch diesen fauligen, stinkenden Wein sucht man dunn und wann wieder trinckbar zu machen; das Mittel, dessen man sich zu diesem Endzwecke bedient, ist gewöhnlich folgendes: Man nimmt Myrrhen, Weihrauch und Lorbeer, von jedem zwey Loth, macht es zu einem Pulver, thut es in ein Säckchen und hängt dieselbes in den Wein. Dieses Mittel ist nun zwar eben nicht gefährllich; indessen bleibt es doch immer bedenklich, dergleichen Weine zu trincken. — Setzt man solchen Wein nur einen Tag in die Wärme: so wird er wieder anfangen zu stinken.

Weinbeere. Weinbeere, welche die gehörige Reife erreicht haben, tragen nicht allein zur Ernährung des Körpers, sondern auch zur Stärkung desselben, oder zur Beförderung der organischen Wirkbarkeit, bey. Wie nahrhaft gute Trauben sind, erhelle daraus, daß das geringe Volk auf Madeira zur Zeit der Weinlese keine andern Nahrungsmittel genießt, als Weintrauben und Brod. Auch auf der Insel Mico leben, nach Forsters Bericht, die Pächter der Weinberge drey bis vier Monate lang bloß von Feigen und Weintrauben. Schon Galen schreibt den Trauben unter den weichen Sommer- und Herbstkrächten, nächst den Feigen, die meiste Nahrhaftigkeit zu. Vögel und andere Thiere, welche die Trauben zu ihrer Nahrung wählen, werden in kurzem fett dabey.

In großer Menge genossen, erregen sie leicht Blähungsbeschwerden, weil sich aus dem Traubensaft viel Luft entwickelt.

Weinesig. f. Esig.

Weingeist. f. Brannwein.

Weinsuppe. f. Suppe.

Weißer Fluß (Fluor albus). Bey dem böseartigen oder venerischen weißen Fluße wird die Lebensordnung so wie bey dem Tripper eingerichtet. f. Tripper.

Bey dem gutartigen oder nicht venerischen weißem Fluße, der aus Erschlaffung des ganzen Körpers, vorzüglich aber der Schleimdrüsen der Geschlechttheile und zu starkem Drange der Säfte nach denselben, entsteht, muß die Diät stärkend und gelind zusammengesetzt seyn.

Früh: einige Tassen Eichelkaffee (f. Scropheln).

Vormittags: ein Gläschen Bischoff, rother Franzwein, vorzüglich vin d'eremitage, Pontak, oder einige Schlückchen Natasia, oder Pommeranzliqueur nebst einem Stückchen Brod.

Mittags: mürbes und mageres Fleisch, vorzüglich gebratenes; Sardellensauce, Weinsauce, Fricassée, Rossineusauce Nr. XXIII., Mauseusauce Nr. XXII., Hambuttensauce Nr. XXIV.; Kirschsauce Nr. XXV., Zitronen-, Maulbeer-, Heidelbeermus Nr. XXVIII., Quittenmus Nr. XXX., Hagebuttenmus Nr. XXXI.; Kirschgefülltes, Brunnenkreß, junge grüne Erbsen mit Mödrchen, Artischocken, Storzionere, Blumenkohl, Pajinal: und Petersilienwurzel.

Nachmittags: Kaffeeputsch (f. Urrack).

Abends: Heidelbeermus ic., Apfelcompot, Kirsche compot, Erdbeere, Himmlbeere ic., eingemachte rothe Rüben,

Ruben, Gurken, Mehlbeere; dazu ein Stückchen kalten Braten, Servelatwurst, Schinken, Hering, immarginirten Fisch, Kaviar, oder Bitterfische, Forelle, Barbe, jungen Hecht, Krebse. Oder kleine Vögel, Lerchen, Schnepfen, Drosseln zc.

Zum Getränk bey Tische ein Glas rother Wein; außer den Mahlzeiten Wein und Wasser, oder Wasser mit Natafia versetzt, oder Pommeranzenmolke (s. Nothke). Doch können auch einige Gläser gutes Bier, vorzüglich Walzenbier, getrunken werden. Man schneidet einige Scheibchen Zitrone in jedes Glas Bier. Abends kann dann und wann ein Glas Punsch genossen werden.

Auch ist es von großem Vortheil, wenn die Schaambelle täglich einigemal mit einem Gemisch aus halb Wasser und halb Brantwein, oder mit rothem Wein ausgewaschen werden.

Ein nothwendiges Erforderniß zur Kur des weißen Flusses ist, daß alles, was den Umlauf der Säfte im Unterleibe verzögert und aufhält, gemieden wird. Deshalb müssen solche Frauenzimmer sich nicht allein täglich, so viel wie möglich, Bewegung machen, sondern sich auch auf das angelegentlichste bestreben, immer heiter und zufrieden zu seyn, und allen unangenehmen Leidenschaften, welche den Pulsschlag des Herzens schwächen, Troß zu bieten. Deshalb müssen sie aber auch bey dem Genuß der Nahrungsmittel Mäßigkeit beobachten, und alle groben, schwerverdaulichen und blähenden Speisen, und somit alle Aufreibung des Magens zc. meiden.

Auch muß dafür gesorgt werden, daß die Luft des Wohn- und Schlafzimmers nicht feucht und nicht übermäßig oder erschlassend warm ist. Es ist sehr gut, wenn fleißig mit gewöhnlichem Räucherpulver, oder

oder der unter dem Worte Lungenfucht S. 24. B. 2. angegebenen Mischung geräuchert wird.

Weißfisch (Alburnus). Empfiehlt sich zwar nicht durch Wohlgeschmack, besitzt aber doch ein leichtverdauliches Fleisch.

Weißkohl. s. Gemüse.

Waizen (Triticum). Die Hauptbestandtheile des Waizens sind Gewächskleim (gluten), Zuckerstoff und Sazmehl (Amylum).

Man kann diese drey verschiedenen Bestandtheile von einander abgefondert darstellen, wenn man einen aus Wasser und Waizenmehl derb gemachten Teig in ein leinenes Säckchen bindet, dieses in ein Gefäß mit lauwarmen Wasser legt, und in demselben so lange knetet, bis neu hinzugegossenes Wasser nicht mehr milchicht wird.

Das zähe Wesen, welches in der Leinwand zurückbleibt, ist Gewächskleim. Zwey Pfund Waizenmehl enthalten über fünf Loth von diesem Leime. — Der Bodensatz, welcher sich in dem Wasser bildet, ist Stärkemehl. — Dickt man das Wasser, dessen man sich zum Auswaschen bedient hat, über dem Feuer ein: so erhält man eine Süßigkeit, welche sehr leicht in die Weingährung übergeht.

Das Waizenmehl enthält unter allen Getreidesorten den meisten Nahrungstoff.

Waizenbier. s. Bier.

Wels (Silurus glanis). Junger Wels besitzt nicht allein ein wohlschmeckendes, sondern auch ein zartes, leicht verdauliches Fleisch. Alter Wels hingegen schmeckt nicht allein sehr ekelhaft, sondern ist auch, wegen seiner großen Fettigkeit, überaus schwer zu ver-

dauen. Er schickt sich nur für diejenigen glücklichen Mägen, denen es gleichviel ist, ob sie zartes, mürbes Fleisch, oder Rastspeck zu verdauen bekommen.

Weste. Die Westen dürfen weder die Brust, noch den Unterleib zusammenpressen, wenn sie der Gesundheit nicht eben so nachtheilig, wie die Schnürbrüste werden sollen. Auch müssen die Armböcher hinlänglich weit seyn, damit die Achsel in keiner ihrer Bewegungen gehindert, und die Freiheit des Blutumlaufs nicht gehemmt wird.

Wickeln der Kinder. s. Erziehung, S. 160. 1ster Band.

Wiege. Die Wiege war sonst eine Meuble, die in keiner Kinderstube fehlen durfte. Jetzt trifft man sie nur noch unter den sogenannten gemeinen Leuten an, und die höhern Stände haben sie in den Bann gethan, in der Meinung, das Wiegen mache die Kinder dumm und dämisch. Wäre dieser Verdacht gegründet, erinnert unter andern der verstorbene Hofrath Weisenborn dagegen: so müßte die Anzahl der Vernünftigen außerordentlich gering seyn, weil gewiß der größte Theil der jetzt lebenden Menschen in Wiegen gelegen hat. Man findet auch nicht, daß unsere Vorfahren etwigen Nachtheil davon bemerkt, noch, daß sie selbst weniger Fähigkeiten als diejenigen gehabt hätten, die nicht wären gewiegt worden. Im Gegentheil hat man viele höchst vernünftige und einsichtsvolle Menschen aufzuweisen, die alle ihre ersten Jahre des Lebens in der Wiege zugebracht haben. Man kann zur Vertheidigung der Wiegen sagen, daß sie den Kindern auf eine angenehme Art eine Bewegung verursachen, die ihnen zur Gesundheit dient, und daß sie oft dadurch

dadurch beruhiget werden (s. Weisenborns Anleitung zur Geburtshülfe für Hebammen, zweite Auflage, S. 119.).

Wenn die Kinderwärterinnen die Kinder in einen Mantel fassen, und nun drauf und drein hin und her schaukeln, um sie zu beruhigen und in Schlaf zu bringen; — ist das wohl besser, als das sonstige Wiegen? Sollte nicht vielmehr die ungezwungene Lage der Kinder in einer Wiege, dem immer mit Druck und Zwang verbundenen Halten im Arm und Einpacken in einen Mantel vorzuziehen seyn?

Wiblungen. Der Wildunger Sauerbrunnen empfiehlt sich durch einen sehr angenehmen Geschmack; man bedient sich desselben wie des Selterses und ähnlicher Gesundbrunnen.

Personen, denen das Wassertrinken Aufreibung des Leibes, Blähungen, Krüßeln u. verursacht, thun wohl, wenn sie diesem Wasser alten Franzwein beemischen.

Wildpret. Das Wildpret, wenn es weder zu jung noch zu alt ist, ist nicht allein leichtverdaulich, sondern auch schmackhafter als das Fleisch der zahmen Thiere.

Wenn das Wildpret lange hängt: so entwickelt sich in demselben viel flüchtiges Laugensalz. Viele Personen lassen das Wildpret nicht eher zubereiten, als bis es sich dem Zustande der Fäulniß so weit genähert hat, daß es ein wenig riecht, oder, wie man zu sagen pflegt, muffert. Es ist nicht zu läugnen, daß das Fleisch im Zustande der Mortifikation weit leichter zu verdauen ist, und die Ernährung des Körpers schneller befördern kann; denn die innige Auflösung der Fasern, welche durch die Verdauungswerkzeuge bewerkstelliget werden muß, wenn die Nahrungsmittel

tel zur Ernährung des Körpers geschickt seyn sollen, ist durch die Mortifikation bereits so weit getrieben, daß dem Magen und Darmkanal nicht viel zu thun übrig bleibt. Solches Fleisch besitzt überdieß eben so, wie alter Käse, weit mehr reizendstärkende Kraft, als frisches. Es aber so lange hängen zu lassen, bis es Maden bekömmt oder stinkt, ist abscheulich, und wegen des Ekels, der bey dem Genuße einer solchen Speise entstehen kann, höchst gefährlich. Wer sich freilich über Gestank und Maden hinwegsetzen kann, dem wird es eben so wenig schaden, als der Genuß der stinkenden Fische ic. so manchen wilden Nationen schadet.

Besser ist es immer, wenn man die Mortifikation des Wildprets nicht an freier Luft, sondern durch das Einlegen desselben in geronnene Milch (Schlippermilch) bewirkt. Bey dem letzten Verfahren verliert es nicht nur nichts von seinem Wohlgeschmacke, sondern es entstehen auch keine Maden in demselben, und man kann es überdieß drey bis vier Wochen lang in dieser Milch conserviren, wenn man nämlich wenigstens alle zwey Tage die Milch erneuert.

Windpocken (*variolaë spuriaë*). Windpocken, Windblasen, Schaapocken, Schweinepocken, nennt man denjenigen Ausschlag, welcher den wahren Blattern zwar ähnlich sieht, sich aber dadurch von denselben unterscheidet, daß er nicht die vier bey den wahren Blattern gewöhnlichen Perioden hält; sondern bloß drey oder höchstens acht Tage, entweder unter gar keinen, oder doch nur unter sehr gelinden Krankheitszufällen dauert.

Dem Ausbruch derselben geht entweder gar kein Fieber vorher, oder nur ein sehr gelindes. Der Ausbruch erfolgt gewöhnlich in oder gleich nach den ersten 24 Stunden

Stunden, und zwar zuerst auf dem Rücken, oder an den Händen und Füßen; auch tritt der Ausschlag nicht mit einemmale hervor, sondern die Pusteln erscheinen einzeln nach und nach. Sie schwellen schnell auf, bleiben aber gemeintlich kleiner, als die wahren Pocken; sie geben gleich in Eit rung über und trocknen bald ab.

Man hält die Kinder dabey weder zu warm, noch zu kalt, und läßt sie bey ihrer gewohnten Diät, und entzieht ihnen nur die schwerverdaulichen und bläuden Speisen; giebt ihnen wenig oder gar kein Fleisch, und läßt statt des Bieres, Mandelmilch, Milch und Wasser, oder Rosent trinken.

Windsucht (tympa nitis). Die Windsucht oder Trommelsucht besteht in einer anhaltenden und so starken Aufreibung des Unterleibes von Luft, daß derselbe, wenn man darauf klopft, einen Schall von sich giebt.

Ursache ist Schwäche des Darmkanals, so, daß demselben die erforderliche Lebensthätigkeit fehlt, die entstehenden Blähungen fortzutreiben; dieß ist oft nach langwieriger Diarrhoe, Ruhr ic. der Fall.

Die Diät muß reizendstärkend seyn.

Hauptsache ist Bewegung des Körpers, besonders durch Fahren. Man bringe den Kranken in einen Wagen, worin er ausgestreckt liegen kann; oder man verwandle sein Bett durch angemachte Schaukelbreter in eine Wiege und schaukle ihn anhaltend. Ist der Kranke im Stande, sich selbst (aktiv) zu bewegen; so beschäftige er sich mit Gartenarbeiten, Hacken, Graben, Wehen.

Früh genießt er einige Tassen Kaffee mit einigen Theelöffelchen Utrack oder Natassia versetzt.

Vormit

Vormittags: dann und wann einen Bissen Brod, oder Brodtorte mit rothem Franzwein, Bischoff oder Pommeranzentliqueur befeuchtet.

Mittags: kräftige Suppe mit geröstetem Mehl oder gerösteter Semmel verfest, und mit Muskatnuß gewürzt, Nr. VI., VII., XII. Dazu ein Stückchen mürbes und magres Fleisch, vorzüglich Hasenbraten und andres Wildpret, Schnepfen, Drosseln ic. Oder Frikassée, Sardellenauce, Majoranauce, Kaviar.

Nachmittags wie früh oder Vormittags.

Abends: Hering, Salzbecht, Kaviar, roher Schinke, Cervelatwurst, Hasenbraten ic; oder Suppe wie Mittags, oder Wein; oder Bieruppe mit Kümmel oder Ingwer.

Ein solcher Kranker darf jedoch nie eine volle Portion Speise zu sich nehmen; er esse immer nur wenig auf einmal, aber desto öfterer. Auch kann er dann und wann ein wenig trockne Chokolade kauen; Taback rauchen.

Der Durst muß mit der größten Mäßigung befriediget werden; am besten ist es, wenn man denselben immer nur mit ein wenig rothen Wein zu stillen sucht; doch kann auch kräftiges, bitteres, reinausgegohrnes Bier, vorzüglich Lagerwatzenbier, oder Wasser mit Ratafia verfest, gereicht werden.

Der Unterleib wird mit einer Flanellbinde bedeckt und fleißig frottirt.

Wöchnerin. Mit dem Ende der neun und dreißigsten oder vierzigsten Woche der Schwangerschaft nähert sich die Stunde der Geburt. Der gewöhnliche Verlauf derselben ist folgender: Die Schwangere spürt zuerst ein leichtes Drängen (Kupfer; Kneiper; Recker; wehen), welches in der Gegend des Kreuzes oder des Nabels

Kabels seinen Anfang nimmt, sich bis in das Becken hinabzieht, und sie nöthiger, so lange es dauert, in einer Stellung zu bleiben; dieses Drängen geht jedoch bald vorüber, und zeigt sich manchmal binnen einigen Stunden, ja wohl in einem halben oder ganzen Tage nicht wieder. Der Leib senkt sich, aus der Mutterscheide sondert sich ein zäher, weißlicher Schleim ab, die Wehen stellen sich nach und nach häufiger ein, und werden wirksamer, die Kreisende fühlt sich gezwungen, sich während derselben an etwas anzubalten, und zu pressen, gleich als wenn sie zu Stuhle gehen wollte, sie klagt über Druck und Schwere im Kreuz, sie spürt häufig Drängen zum Urinlassen und Stuhlgang, der abfließende Schleim wird blutkriessig, die Blase oder die Haut, in welche der Foetus eingeschlossen ist, platzt, es fließt eine Quantität Wasser ab; nun werden die Wehen noch kräftiger und häufiger, und pressen endlich das Kind an das Licht der Welt hervor. Einige Zeit darauf entstehen neue Wehen (Nachwehen), und unter denselben wird die Nachgeburt ausgefondert.

In Rücksicht des Verhaltens bey der Geburtzeit beobachtet man im allgemeinen folgende Regeln:

- 1) Das Zimmer, wo die Kreisende ihre Niederkunft erwartet, darf weder zu warm noch zu kalt seyn; man richtet sich in diesem Stücke nach dem Behaglichkeitsgefühl der Kreisenden.
- 2) Alle engen Binden, Strumpfbänder, Halsbänder, Hemdenknöpfe u. müssen von dem Körper derselben entfernt werden. Das Nieder oder Bruststückchen wird gelüftet, ein Mantel mit Ärmeln (Schanzloper) sichert vor Erkältung. Die Gewohnheit, einer Gebährenden ein Band um den Hals zu legen, in der Absicht, dadurch zu verhüten, daß sie nicht etwa bey dem mit der Verarbeitung der Wehen

Hundenen Drücken und Pressen, einen dicken Hals bekomme, ist verwerflich. Wird das Band nur ganz locker umgebunden: so kann es weder etwas helfen noch schaden, liegt es aber fest an: so schnürt es den Hals, hemmt die Freiheit des Blutumschlages und kann auf diese Weise die Gefahr eines Schlagflusses herbeiführen.

- 3) Man sorgt dafür, daß die Luft nicht durch Dampff, Tabackrauch ic. oder eine große Versammlung von Menschen verunreiniget wird. Außer der Hebamme brauchen nicht mehr wie zwey bis drey Personen um die Kreisende zu seyn; diese müssen aus dem Zirkel ihrer vertrauesten Freundinnen gewählt werden. Alles, was der Kreisenden unangenehm ist, muß entfernt werden.
- 4) Sie kann im Anfange nach Belieben sitzen, liegen oder herumgehen. Sie schone ihre Kräfte, und verschwende dieselben nicht schon bey den Kupfersweben durch starkes Pressen und Drücken.
- 5) Hat sie Durst: so stillt sie denselben mit der größten Mäßigung (um starkes Austreiben des Magens und der Urinblase zu verhüten), mit Zuckerwasser, dem einige Löffel Frankenwein beigelegt sind (zwey Loth Zucker werden in einem Pfunde Wasser aufgelöst, und dazu zwey bis drey Löffel Wein gemischt), oder mit Mandelmilch, die mit einigen bittern Mandeln versetzt ist. Doch kann sie auch, wenn sie an das Biertrinken gewöhnt ist, ein leichtes, rein ausgegohrnes Bier oder Rosent trinken. Früh und Nachmittags trinkt sie nach Gewohnheit Kaffee. Fühlt sie Hunger: so wird derselbe Mittags und Abends mit Suppe, die mit Gries, Reis, Eibotter, Semmel, geröstetem Mehle, Eiergräupchen, Perlgräupchen versetzt ist, befriediget;

diget; oder sie genießt Gefülltes, weiche Eier, ein Stückchen zartes und mürbes Fleisch, vorzüglich Hubn, Taube, Haase zc. Außer den Mahlzeiten dienen einige Stückchen Weißbrod mit frischer Butter bestrichen; oder einige Löffel Erdbeere, gute Kirschcn, völlig reife Trauben, ein wenig geschabter Apfel. Bey großer Entkräftung ein Stückchen Zwieback mit Franzwein befeuchtet.

Sie hüte sich jedoch, den Magen stark anzufüllen, und esse deshalb wenig auf einmal. Alle starkbläbenden Speisen, Kohl, Kraut, Rüben, sind zu meiden; eben so Birnen, und überhaupt viel Obst.

- 6) Tritt eine Wehe ein: so wartet sie die Kreisende auf folgende Weise ab: sie lehnt sich mit dem Rücken an die Wand an, und hält sich mit den Händen an einer vor ihr stehenden Person oder an einer Stuhllehne fest. Im Anfange oder bey den Kupferwehen verhält sie sich, wie schon erinnert, ganz leidend; werden die Wehen aber stärker, und zwingen gleichsam selbst zur Mitarbeit: so unterstützt sie dieselben mit Vorsicht. Sie lehnt sich fest mit den Rücken an die Wand an, hält die Luft an sich, drückt das Kinn an den Hals, stemmt die Hände an zwey neben ihr stehende Personen, und läßt sich die Knie von der Hebamme festhalten.

Schwächliche, zu Ohnmachten, Epilepsie und Blutstürzen geneigte Frauen, alle mit Brüchen, Mutter: Scheiden: oder Mastdarmvorfall, mit starker Fußgeschwulst und großen Uterdrüpfen Behaftete, alle, deren Unterleib sehr vorwärts hängt, thun wohl, wenn sie die Wehen gleich vom Anfange an auf dem Bette oder dem Geburtsstuhle liegend verarbeiten.

7) Ist

7) Ist kein bequemer Geburtsstuhl bey der Hand, so ist folgendes Geburtslager vorzüglich zu empfehlen: Man lehnt ein starkes und breites Bret, oder einen mit einer langen und festen Rückenlehne versehenen Stuhl, quer über das Bett, so, daß das eine Ende an der Wand, das andere aber fest vorn auf dem Bette selbst auflegt. Der Bettrand wird mit einem Strohsack oder mit Betten belegt. Die Kisse der Kreisenden läßt man in den Schoos zweyer vor dem Bette sitzender Personen legen, und festhalten, oder sie setzt dieselben auf den Rand der Stühle, worauf die Gehülfen vor ihr sitzen. Eine dritte steht ihr zur Seite und hält den Oberleib. Unter das Kreuz bringt man ein breites Handtuch, um sie nöthigen Falls mittelst desselben bequem aufheben und fortbewegen zu können.

Ist die Geburt vollendet: so wird die Wöchnerin in ein mäßig durchwärmtes Bett gebracht. Um die Verunreinigung des Bettes durch den Blutabgang so viel möglich zu verhüten, wird erst ein Stück Wachs- tuch, und über dieses felnes Berg gebreitet, und beides mit dem Betttuche bedeckt. Auf die Stelle, wo die Geburtstheile zu liegen kommen, wird noch überdies eine Wulst von vielfach zusammen gelegter Leinwand, oder von feinem Berg, das in Leinwand genähert ist, ausgebreitet. Um den Abfluß der Wochenreinigung nicht zu verhindern, wird die Wöchnerin mit dem Kreuze ein wenig hoch gelegt. Die Schaam wird mit laulichem Wasser abgewaschen.

Was ist von der Gewohnheit zu halten, den Leib der Wöchnerin mit einer Binde zu umgeben?

Man unternimmt dieses Binden theils in der Absicht, das Zurückbleiben eines dicken Leibes zu verhüten, theils um der Gefahr eines Blutsturzes dadurch vor:

vorzubeugen. In ersterer Hinsicht wird die breite Leibbinde, in letzterer aber gewöhnlich ein schmal zusammengelegtes Tuch angewendet.

Daß indessen die breite Leibbinde nicht vermindern sey, jenen Zweck zu erfüllen, erhellt aus dem Zeugnisse ehr beschäftigter und erfahrner Geburtshelfer.

„Was la Motte, sagt Geiler, ohne Rückhalt gesteht, er habe auch bey denen, welche zwölf, ja achtzehn Kinder geboren, die Festigkeit der Bauchmuskeln und die davon abhängende Geschmeidigkeit und Schönheit des Unterleibes von selbst wieder hergestellt gesehen, wenn sie nur einer unverletzten Gesundheit genossen; da hingegen andere Weiber von schlaffem und feuchterm Körperbau, von der ersten Niederkunft, das ganze Leben hindurch, einen schlappen und hängenden Bauch bekommen, ob sie gleich, mit äußerster Sorgfalt, durch eine enge Binde ihren Unterleib zu verwahren, sich lange Zeit bemüht haben, das habe auch ich sehr oft gesehen, und kann die Wahrheit davon mit vielen Beispielen aufs zuverlässigste bezeugen *).“ „Man siehet täglich, versichert Weisenborn, Weiber, die dicke Leiber behalten haben, ob sie gleich in Rücksicht auf das Binden derselben gleich nach der Geburt, nicht nachlässig gewesen sind, und im Gegentheil findet man welche die sich nicht gebunden, und doch nach den Wochen einen natürlichen und schlanken Leib wieder erhalten haben **).“

Ich selbst habe eben diese Beobachtung unter andern an meiner eigenen Gattin gemacht. Diese hat keinen

*) s. Geilers kleine Schriften, die Entbindungskunst betreffend; zweiter Theil, S. 241.

**) Weisenborns Anleitung zur Geburtshilfe, S. 141. neue Auflage.

nen starken Leib behalten, sie hat sich nun denselben gleich nach der Niederkunft mit einer Binde versehen lassen mögen, oder nicht; in beiden Fällen war also der Erfolg sich gleich. Auch kann dergleichen Binden des halb nicht von großem Erfolg seyn, weil die Binde nur ganz locker angelegt werden muß, wenn sie die Wöchnerin nicht in kurzem in den ängstlichsten Zustand versehen soll. So locker angelegt, verrückt sie sich aber sehr häufig, und verursacht weiter nichts, als vergebliche Mühe. — In Fällen, wo sich die Gebärmutter noch nicht gehörig wieder zusammengezogen hat, wo ein Gebärmutterblutsturz hervorbricht, wo die Nachgeburt noch nicht aus- und abgesondert worden ist; in allen diesen Fällen (welche sich gewöhnlich nach langwierigen oder sehr schnellen Geburten ereignen) kann ein auf dem Unterleibe angebrachter Druck allerdings von großem Nutzen seyn, in so ferne nämlich durch denselben die Gebärmutter zu neuen Zusammenziehungen geweckt wird. Weit besser, wirksamer und zweckmäßiger, als das Binden, in diesen Fällen, ist es jedoch, wenn man einen gewölbten Serpentinstein, oder ein mit Sand angefülltes Säckchen oder Kissen auf den Unterleib legt. Durch diese Mittel wird der Druck gerade auf der rechten Stelle, und nirgends anders angebracht, als wo er wirken soll. Auch muß ein solcher Druck weit wirksamer, als die Binde seyn, weil er stärker eingerichtet werden kann, indem er den Unterleib nicht von allen Seiten preßt. Ein solcher Druck wird übrigens nur so lange angebracht, bis die nöthige Zusammenziehung der Gebärmutter erfolgt, der Blutsturz gestillt, und die Ab- und Ausstoßung der Nachgeburt geschehen ist.

Weit verwerflicher und gefährlicher, als die breite, ist jedoch die schmale Binde, oder der sogenannte Taillennoten. Leider! herrscht diese ganz unnöthige Plage noch

noch gar zu häufig in den Wochenstuben! Ich selbst bin sehr oft ein Zeuge gewesen, daß alte, von Vorurtheilen befeffene Hebammen, den Neuentbundenen diese Fessel angelegt haben. Auf meine Frage: „warum sie das thäten?“ bekam ich immer zur Antwort: „damit das Herzblut nicht fortglinge!“ — Als wenn das Herz ein ganz besonderes Blut habe! — Da dieses Band gleich unter den kurzen Ripben angelegt wird: so kann es ganz und gar keinen Nutzen, wohl aber großes Unheil stiften. Man höre, was unter andern einer der erfahrenden, glücklichsten und behutsamsten Geburtshelfer, der verstorbene Gehler, hierüber sagt:

„Bey Beschreibung der Art, den Leib einer Wöchnerin zu binden, versichert Gehler, wünschte ich, die Gewohnheit unserer Weiber, die nicht allein noch auf dem Lande, sondern leider! auch in der Stadt herrscht, entweder mit Stillschweigen übergehen, oder nur, als längst verspottet und abgekommen, anzuführen zu dürfen: ein Schnupstuch, in Form eines Stricks zusammengerollt, damit nicht (wie sie wähnen) ein schädlicher Blutfluß entstehen möge, um die Gegend über den Magen der Wöchnerin herumzuschlingen, und mit einem, an der Seite fest zugezogenen Knoten scharf, und bisweilen so zusammenzuschnüren, daß die arme Frau kaum zu Athem kommen kann, und durch diesen Knoten, welchen aufzulösen sie für höchst bedenklich hält, die größte Angst und Qual erduldet. Ob nun gleich diese wider sinnige Art, die Wöchnerin zu binden, schon längst von den meisten, ich möchte fast sagen, allen Schriftstellern, über die Entbindungskunst, scharf getadelt worden ist, und niemals einigen Nutzen und Vortheil schafft, sondern vielmehr öfters die Wöchnerinnen in große Gefahr bringt: so sieht man sie doch täglich, und welches zu sagen man sich fast schämen möchte, bey allen und jeden Wöchnerinnen

rinnen, was auch immer der Arzt gegen diese schädliche
 Mode zu sagen sich bemüht, von den Hebammen aus-
 üben; und die Wöchnerinnen selbst pflegen so viel Zu-
 trauen darauf zu setzen, daß sie sich auf das unverant-
 wortlichste vernachlässiget glauben, und alle nach dem
 Wochenbette sie befallenden Uebel des Unterleibes, der
 Unterlassung dieses Mittels, sowohl ihre Gesundheit,
 als Schönheit zu erhalten, beizumessen pflegen. Zu
 dem Nachtheile, welcher mit diesem Binden, bereits
 seiner Natur nach, verknüpft ist, gefeilt sich noch die
 allzugroße Eilfertigkeit, womit die Weiber dasselbe vor-
 zunehmen gewohnt sind. Denn sie gestatten kaum,
 oder lassen es nur äußerst ungerne geschehen, daß die
 Hebamme, ehe sie mit dieser engen Binde die Magen-
 gegend der Wöchnerin verwahrt hat, dem neugebornen
 Kinde die nöthige Hülfe leiste ic. Auch sagen ein sehr
 erfahrner Geburtshelfer, klagt, daß diese schon von
 de Gorter in seiner kleinen Abhandlung: Von Unter-
 zung des Unterleibes nach dem Wochenbette, und andern
 gänzlich verworfene Gewohnheit auch in seiner Ge-
 gend noch üblich sey, und bemerkt, daß diese enge Blu-
 de von den Hebammen das Taillenband, der Taillenkno-
 ten genannt werde; ob er gleich mit Recht behauptet,
 sie könne so wenig auf irgend eine Art dem Körper seine
 vortige Taille und Gestalt wieder zu verschaffen beförder-
 lich seyn, daß sie vielmehr oftmals eine Anschwellung
 des Unterleibes, und überdieß Krämpfe, Nabelbrüche,
 Gebärmuttervorfälle, Entzündungen und viele andere
 Beschwerlichkeiten, veranlasse. Wir glauben daher,
 nicht allein die Geburtshelfer, sondern auch die, die
 Wöchnerin besorgenden Ärzte, müssen eifrig sich bemü-
 hen, es dahin zu bringen, daß endlich diese, allezeit
 überflüssige und unnütze, sehr oft schädliche, Weise gänz-
 lich verschwinde und ausgerottet werde, was auch der
 sich

sich allein klugdünkende Hause thörichtester alter Weiber dagegen schreien mag *).“

Ist die Wöchnerin zur Ruhe gebracht: so reicht man ihr zuerst weiter nichts, als ein wenig Wassersuppe (mit einem Ey und etwas Mehl abgequirlt, mit ein wenig frischer Butter, Semmel versetzt und mit Muskatnuß gewürzt), oder die Hasergrüßsuppe Nr. IV. Den Durst befriediget sie mit Zuckerwasser, dem einige Löffel Wein beigemischt sind (s. Zucker). Früh und Nachmittags lasse man ihr getrost eine Tasse Kaffee, mit jungen Rahm versetzt, trinken, wenn sie anders an denselben gewöhnt ist. Man wird (dies versichere ich aus häufiger Beobachtung) nicht den geringsten Nachtheil, wohl aber, besonders in Hinsicht der Einschränkung der schmerzhaften Nachwehen, große Vortheile davon bemerken. Ist sie gewöhnt, statt des Kaffees, Thee zu trinken: so giebt man ihr diesen, mit jungen Rahm versetzt und mit Zwtelback.

Mittags genießt sie kräftige Fleischsuppe mit Reis, Grieß, Mehl: oder Perlgräupchen Nr. III., V., VI., VII., VIII., XI., XIII., XVI., XVII. Dazu Lauge, Huhn, Fleischklößchen; mürbes und mageres Rindfleisch, Kalbfleisch.

Abends wie Mittags, oder Gefülltes, Reis: Hirsenpudding Nr. XXXII., oder das Semmelmuus Nr. XXVI; das Eidottermuus Nr. XXVII., das Mandelmuus Nr. XXIX. Auch kann sie ein Stückchen Brod mit frischer Butter, ferner: weiche Eier, Haasenbraten (doch ohne die Speckstreifen mit zu genießen), Krebse, Forelle, Schmerl, gebratenes Huhn, Rehbraten, essen.

Alle Speisen und Getränke, welche erhitzen, und die Säfte, stark nach der Haut treiben, muß eine Wöch-

u 3

nerin

*) Am angef. D. S. 237.

nerin meiden, weil dadurch leicht Fieber und Friesel hervorgebracht wird. Sie esse also keine stark mit Fett versetzten Suppen oder Saucen, und trinke so lange, bis die Milchabsonderung gehörig im Gange ist, kein Bier, am allerwenigsten aber Brantwein.

Was ist von der Gewohnheit zu halten, jeder Wöchnerin gleich nach der Niederkunft einige Löffel Mandelöl zu geben?

Es ist dieses eine höchst verderbliche Sitte, welche schon so manche Wöchnerin in bedenkliche Krankheiten, und in Lebensgefahr gestürzt hat. Das Öl erschläfft den Magen, vernichtet den Appetit, wird leicht ranzig, und kann nun Brechen, Fieber und andere Krankheitszufälle veranlassen.

Also darf auch wohl eine Wöchnerin keine fetten Suppen essen?

Diese sind ihr eben so nachtheilig wie das Mandelöl. Ich habe, erzählt unter andern Herr Hofr. Zinckbrand bey einer Wöchnerin, die am Kindbettfriesel starb, deutlich gesehen, daß sie eine Menge Fett ausbrach, welches sie mit einer solchen Suppe genossen hatte. Die übeln Zufälle der Wöchnerinnen sind nicht selten Folgen vom Genuße derjenigen fetten Suppen, welche ihnen gute Freundinnen schicken, in der guten Meinung, um sie damit zu stärken — Nicht zu viel und nicht zu wenig, ist hier die beste Richtschnur.

Die Stube, wo sie sich befindet, muß durch Vorhänge verdunkelt, und bey kaltem Wetter mäßig erwärmt werden. Starres Einziehen ist so schädlich, wie der Genuß erhitzender Speisen und Getränke, und giebt eben auch Veranlassung zum Friesel u. Da die Stubenluft, vermöge der Wochenreinigung, sehr leicht verdorben wird, so ist es nöthig, dieselbe mittelst der Öffnung eines Fensters, täglich einigemal zu erneuern.

Drey

Drey Tage lasse man die Wöchnerin, um Muttervorfall und Erkaltung zu verhüten, im Bette bleiben; hierauf kann sie täglich, nach Lust und Belieben, auf seyn und; im Zimmer herumgehen, wobey sie jedoch für Zugluft gesichert werden muß.

Findet sich nach der Niederkunft Neigung zum Schläfe ein: so lasse man dieselbe befriedigen. Es ist ein schädliches Vorurtheil, daß man keine Wöchnerin in den ersten drey Stunden nach der Niederkunft schlafen lassen dürfe, weil während des Schlafes ein Blutsturz ausbrechen, und das Leben in große Gefahr bringen könne. Man kann sie getrost nach vollendeter Entbindung, sobald sich die Gebärmutter so zusammengezogen hat, daß man ihre Kugel über den Schaambeinen fühle, wo alsdenn weiter nichts von einem Blutsturz zu fürchten ist, schlafen lassen, da der Schlaf den Verlust der Kräfte am leichtesten wieder ersetzen hilft.

Darf eine Wöchnerin viel sprechen?

Da die Lunge bey der Niederkunft sehr angestrengt worden ist: so ist es allerdings räthlich, einige Stunden nach der Niederkunft nicht viel zu sprechen. Nach dem ersten Schlaf aber, mag eine Wöchnerin, wenn sie anders in der Unterhaltung Vergnügen findet, immerhin ihre Neigung zum Sprechen befriedigen.

Jede Neuentbundene, deren Brüste zum Stillen des Kindes tauglich sind, kann durch nichts mehr zu einem gesunden und frohen Wochenbette beitragen, als wenn sie sich entschließt, ihren kleinen Liebling die Nahrung selbst zu reichen, welche ihm die Natur bestimmt hat. Es ist jedesmal mit großer Gefahr verknüpft, wenn der Trieb zur Milchabsonderung gewaltsam unterdrückt wird. Milchverfäulungen und andere bedenkliche Zufälle sind sehr oft die Folge dieses Widerstrebens gegen die Gesetze der Natur. Der Tod so mancher Wöch-

nerin hat seinen Grund in nichts anderm, als in dieser widernatürlichen Handlung.

Es ist falsch, wenn man glaubt, daß das Stillen des Kindes den Körper der Wöchnerin schwäche, und daß eine schwächliche, kränkliche Mutter, zur Erhaltung ihres Lebens, ihr Kind nicht selbst stillen dürfe. Ich kann im Gegentheil aus mehrern Beobachtungen versthern, daß für eine schwächliche Frau nichts zuträglicher und nichts wirksamer ist, den Körper in den Zustand einer bessern Ernährung zu bringen, als das Selbststillen.

Noch vor kurzem sah ich ein auffallendes Beispiel von diesen großen Vortheilen des Selbststillens für die Gesundheit der Wöchnerin. Ein schwächtliches Weibchen, das schon mehrere Kinder geboren, und keines derselben selbst gestillt hatte, erwartete abermals eine Niederkunft, und schon hatte man eine Amme bestellt, als ich zu Rathe gezogen wurde. Ich drang auf das Selbststillen; und siehe da! die seit vielen Jahren mit Krämpfen behaftete Mutter, befand sich dabey so wohl, als sie seit langer Zeit nicht gewesen war, und ihr Körper wurde dabey so gut genährt, daß ihr alle Kleider zu enge wurden.

Es ist der Wahrheit vollkommen angemessen, sagt Sprengel in seinen Zusätzen zu Buchans Arzneikunde, daß Weiber, die sich der Pflicht des Selbststillens entziehen, hieweil die Verabsäumung derselben sehr theuer büßen müssen. Jeder Theil wird geschwächt, wenn die Berrichtung, zu welcher er bestimmt ist, untedrückt wird; dieß geschieht vorzüglich bey denen, die sich der natürlichen Einrichtung mit Gewalt widersetzen, und den Früchten ihres Leibes die hierzu in ihren Säften bereitete Nahrung aus Weichlichkeit oder Eitelkeit entziehen. Die Erfahrung lehrt, daß unfruchtbare Weiber,

Weiber, alte Jungfern und Weiber, die sich immer mit Ammen behielten, den Drüsengeschwülsten in den Brüsten und den krebshaften Verhärtungen vorzüglich unterworfen sind. Daher ist Bierchens Rath vor allem zu befolgen, daß Frauenzimmer, die sich vor Krebschäden sichern wollen, sich nicht weichlich gewöhnen, zeitig heurathen, und ihre Kinder selbst stillen müssen. Daher würde in einigen Fällen die Anlage zu krebshafter Verhärtung der Brust durch das Säugen verhindert.

Es ist eine Wahrnehmung, die nicht bloß Morton, sondern die weit mehrere gemacht haben, daß kränkliche und nervenschwache Weiber allein durch das angefangene Selbststillen eine dauerhafte und gesunde Konstitution erhalten. Deparcieup erwies es, daß die Sterblichkeit der Mütter während des Stillens sehr geringe sey, und daß deswegen in der Stadt so viele Weiber sterben, weil sie ihre Kinder nicht selbst stillen. Die langwierigen Folgen, die von der Unterlassung dieser Pflicht abhängen, rühren größtentheils von dem fortwährenden unregelmäßigen Zustrome zu dem Unterleibe her. Daher sind die Gotbaderflüsse, weißen Flüsse, so wie alle hysterischen und Nervenübel, unter den Weibern so gemein. Die Milchverfäulungen entstehen ebenfalls aus keiner andern Quelle. Die Unterdrückung der Ausscheidung der Milch bewirkt zunächst eine Unordnung im ganzen System der einsaugenden Gefäße, dergestalt tritt ins Zellgewebe eine Menge lymphatischer oder seröser Materie aus, die bald in Verderbniß geräth, zu Fauche wird, und alle Eigenschaften eines bössartigen Geschwürs an sich trägt ic.

Wie hat sich eine Wöchnerin zu verhalten, die aus Mangel an Warzen oder andern Umständen nicht selbst stillen kann?

Sie muß sich gleich nach der Niederkunft dadurch dazu vorbereiten, daß sie die Brüste binden läßt, und in den ersten drey Tagen bloß Wassersuppen genießt, und Rosent, oder Milch und Wasser, oder Buttermilch, oder reines Wasser, trinkt.

Was hat man zu thun, wenn sich nach der Niederkunft ein starker Mutterblutsturz einfindet?

Man schickt eilig nach einem Arzte, schlägt indessen Wasser und Eßig-Umschläge auf den Unterleib, legt einen Serpentinstein, oder ein mit Sand gefülltes Rissen darüber; kößt warme Himtmilch ein (s. Nervenfieber), oder giebt dann und wann einen Bissen mit Rheinwein, rothen Franzwein, besonders Pontal, besuchteses Brod.

Wie hat sich eine Wöchnerin bey dem Milchfieber zu verhalten?

Das Milchfieber wird fast immer verhütet, wenn die Mutter ihr Kind gleich nach der Geburt, so oft es unruhig wird, an die Brust legt; dadurch wird die Milch nur allmählig stärker in die Brüste geleitet, eine starke Ausdehnung derselben und eben dadurch auch das Milchfieber verhütet.

Zeigt es sich: so kann man es oft gleich in seinem Entstehen ersticken, wenn man mit dem Eintritte des Frostes einige Tassen Kaffee oder Thee genießen läßt.

Es dauert gewöhnlich nur einen Tag. Die Wöchnerin genießt während desselben bloß Wassersuppen, Grüge. Ihren Durst stillt sie mit Mandelmilch, Hafersgrüß, Wasser und Himbeer-saft.

Würmer. Die gewöhnlichsten Würmer, welche sich im menschlichen Körper aufhalten, sind 1) Spulwürmer (*lumbriци*), 2) Madenwürmer (*Ascarides*), 3) Bandwürmer (*taeniae*).

Von

Von dem Bandwurm siehe das Wort Bandwurm. Haben sich die Würmer eben nicht in großer Menge im Darmlanale angesammelt, ist derselbe nicht sehr reizbar, oder halten sich die Würmer vom Magen ziemlich entfernt: so wird das Wohlbefinden wenig oder nicht durch sie gestört. Häufen sie sich hingegen stark an, ist der Körper sehr reizbar: so können sie allerdings bedenkliche Zufälle veranlassen, z. B. Zuckungen, Leibschnellen, Abmagerung u.

Die Zeichen, welche die Gegenwart vieler Würmer verrathen, sind: Gesichtsblassheit, verbunden mit starkem Appetit, besonders nach kalten Speisen, vorzüglich nach Brod (der Appetit ist sehr unordentlich, und findet sich oft des Nachts ein. Warme Speisen, mögen Personen die viel Würmer bey sich haben, gar nicht essen). Jucken in der Nase, im Mastdarm, Bauchgrimmen, Uebelkeit, Laufen des Wassers nach dem Munde.

Hat man viel Würmer: so brauche man erst von einem Arzte die nöthigen Austreibungsmittel; dann genieße man fleißig: Hering, Sardellen, Möhren, vermeide den Genuß der Mehlspeisen einige Zeit; trinke täglich ein wenig rothen Wein, und mache sich viel Bewegung in freier Luft.

Wurst. Die Noth, oder Blutwurst enthält gewöhnlich zu viel Fettschnittchen und überdieß auch noch Stückchen von der Schwarte, und die Stückchen des mageren Fleisches sind oft nicht weich genug gekocht; sie fällt deshalb einem schwächlichen Magen sehr lästig, und verursacht allerhand Verdauungsbeschwerden. Bey völlig gesunder, kraftvoller Verdauung hingegen, bey einer mit viel Bewegung verknüpften Lebensart, gewährt sie eine eben so nahrhafte als wohlgeschmeckende Speise. Selbst schwächliche Menschen können sie vertragen,

tragen, wenn sie gut zubereitet ist, d. h. wenn das Würstfleisch gehörig weich gekocht, die Schwarte ganz weggelassen, und nicht zu viel Fett beigemischt ist. Eben das gilt von den Leberwürsten.

Die Schwartensäcke sind nur für die robustesten Mägen.

Die Serelatwürste, wenn sie gut zubereitet sind, d. i. wenn die Masse recht klar gebackt ist, so, daß sie einem Breie nahe kömmt, wenn sie überdieß nicht versalzen und nicht verpfeffert ist, sind eben so zuträglich und verdauungsbefördernd, wie roher Schinke. Siehe Schinke.

Von den geräucherten Würsten gilt, was vom geräucherten Fleische gesagt worden. s. Fleisch, S. 221. 1ster Theil.

Wuth (Zundswuth, Hydrophobia, Rabies canina). Die Zundswuth oder Wasserscheu kündiget sich durch folgende Zufälle an: Einige Tage oder Wochen, nachdem der Mensch von einem tollen, wüthenden Thiere gebissen worden, entstehen Uebelkeiten, Druck in der Herzgrube, Verstopfung, Stehen im Rücken und Nacken, unruhiger Schlaf, schreckhafte Träume, Muthlosigkeit, Liebe zur Einsamkeit, Schwindel, Betäubung, plögliches Zusammenfahren, Ohrenklingen, öftere Verdunkelung der Augen, Hang, sich an dunkeln Orten aufzuhalten, ängstliches, seufzendes, durch Schlucksen unterbrochenes Athmen, raube, hohle, zitternde Stimme, Kälte der Hände und Füße, Blässe und Verfallenheit des ganzen Körpers, ein oft starrer, verstörter, wilder Blick, dunkle Röthe des Weißes im Auge, Erbrechen einer grasgrünen oder pechschwarzen Galle. Dieser Zustand währet längere oder kürzere Zeit; er setzt bisweilen Tage und Wochen lang aus, und kehrt dann erst zurück.

zurück. Biswellen klagt der Gebissene vor dem völigem Ausbruch der Wuth bloß über Frost und Hitze mit Gliederschmerzen verbunden, und über große Hitze in dem gebissenen Theile, über heftiges Brennen in den Eingeweiden, großen Durst.

Der Ausbruch der Wuth ist nahe, wenn der Kranke nicht im Stande ist, seinen Durst zu befriedigen, weil in seinem Schlunde jedesmal, so oft er zu trinken versucht, ein heftiger Krampf entsteht. Nun können auch die Augen das Licht nicht mehr vertragen, und es ist dem Kranken, als wenn beständig Feuerfunken vor denselben flimmerten; endlich wird er von Zuckungen befallen, so oft ihm eine Flüssigkeit oder irgend etwas in die Augen kömmt, das mit einer Flüssigkeit Uebnitzkeit hat, z. B. ein Glas, ein Spiegel, eine weiße Wand.

Endlich bricht der wüthendste Wahnsinn mit den fürchterlichsten Zuckungen aus. Der Leidende springt auf, zerreißt, zerbricht, zerschlägt alles, was um ihn ist; der Schaum steht ihm vor dem Munde, er brüllt entsetzlich, sein Blick ist starr und gräßlich wild.

Der Anfall dauert eine Viertel- auch wohl eine halbe Stunde; dann wird der Kranke allmählig ruhiger, seine Brust röchelt, er seufzt sehr ängstlich, fühlt sich sehr geschwächt, bittet alle, die um ihn sind, um Bezeihung, wenn er sie sollte beleidiget haben. Der fürchterliche Krampf bey dem Erblicken flüssiger oder glänzender Dinge, dauert fort. Alle starken Töne, alles starke Neben, ja selbst die gelindeste Zugluft, wird ihm unerträglich. Je öfterer die Anfälle wiederkehren, desto eher nähert sich der Tod.

Diät. Man muß alles, was einen starken Reiz auf den Kranken macht, von ihm entfernen. Man bringt ihn in ein abgelegenes, verdunkeltes Zimmer, aus welchem alles, was schimmert, z. B. Spiegel &c.

ent:

entfernt worden. Man sucht alles Geräusch abzuhalten, belegt deshalb den Fußboden mit Tuch, die Personen, welche sich bey dem Kranken aufhalten, gehen in Socken, und entfernen alle Kleider von sich, welche glänzende Farben oder glänzende Knöpfe haben.

Der Kranke wird bloß mit dichten und schleimigen Speisen und Getränken genährt.

Früh reicht man ihm eine Tasse jungen Rahm.

Mittags: Suppe von Hafergrüß, Gerstenarüß, Gries, Hirsen, Reis. Oder Gefülltes, Brei, Spinnat, Welden, mit weichen Eiern.

Nachmittags, wie früh.

Abends, wie Mittags, oder Gurkensalat mit viel weißem Baumöl bereitet; eben so gewöhnlichen Salat, saure Gurken, gewellte Zwetschen.

Zum Getränk giebt man ihm weiter nichts, als Mandelmilch, Buttermilch, Schlipper: oder saure Milch, Hafergrüßabsud, Graupenschleim oder Zuckerswasser mit Zitronensaft versetzt, oder Limonade. Das Gefäß, worinne man dem Kranken das Getränk reicht, wird mit einem schwarzen Tuche bedeckt. Wenn schon alles Getränk verabreicht wurde (versichert Gherardini in seinen Beobachtungen über die Kur der Wasserscheu in dem großen Hospital zu Mailand): so trank es der Kranke dennoch, wenn ihm das Gefäß, mit einem schwarzen Tuche bedeckt, vorgehalten ward.

Was hat man gleich nach geschehenem Biß zu thun, um den Ausbruch der Wuth zu verhüten?

Man muß sogleich die Wunde mit Staub, klarem Sand, Asche, Kalk, Salz, Schnupftaback, kurz, mit dem ersten besten dieser und ähnlicher Mittel, die sich zuerst darbieten, austreuen, hierauf dieselbe mit starkem Seifenwasser oder Lauge auswaschen, und sodann mit einem glühenden Eisen heftig ausbrennen (ver-

steht

steht sich, daß man sogleich nach einem Arzte und Wund-
arzte schickt).

Der Gebissene beobachtet überdieß wenigstens vier-
zehn Tage lang die obige Michte und schleimige Diät.
Dabey reibt man ihm täglich die ganze Oberfläche des
Körpers mit lauwarmen Baumöl ein, wie bey der Pest.
f. Pest, S. 98. 2ter Band.

Durch dieses Verfahren, wenn es gleich Anfangs
befolgt, und die Deleinreibungen wenigstens vierzehn
Tage lang fortgesetzt werden, kann man Hoffnung ha-
ben, die Einwirkung des Wuthgiftes auf den Körper
ganz zu hemmen und zu vernichten.

Nur muß der Gebissene möglichst bey Aufheiterung
erhalten, und für Gram und Belümmerniß gesichert
werden.

Was haben diejenigen, welche um den Gebissenen
seyn-müssen, zu thun, um sich für der Mittheilung des
Wuthgiftes sicher zu stellen?

Sie müssen sich in Acht nehmen, diejenige Stelle
der Kleidungsstücke, wodurch der Biß gedrungen ist,
mit den bloßen Händen zu berühren. Sie bedecken die
Hände mit Handschuben, wenn sie dem Gebissenen die
Kleider ausziehen; diese Kleider werden ohne Schonung
verbrannt. Eben so auch die Betten, worauf ein mit
der Hundswuth Befasteter gelegen hat. So müssen sie
auch Handschube anziehen, so oft sie sich mit oder um
den Gebissenen beschäftigen. Vorzüglich müssen sie sich
hüten, seinen Speichel und Auswurf mit bloßen Hän-
den zu berühren.

Diese Vorsichtsregeln sind vorzüglich in dem Falle
des wirklichen Ausbruchs der Wuth zu befolgen. In
diesem Falle ist zur Sicherstellung der Krankenwärter
schlechterdings nothwendig, daß der Kranke angebunden
wird.

Woran

Woran erkennt man, daß ein Hund toll ist?

Dararan, daß er

- 1) seine Stimme verändert, und gar nicht mehr bellt, sondern knurrt.
- 2) Daß er traurig, mürrisch ist, nicht mehr auf das Locken und die Liebkosungen seines Herrn achtet, sondern selbst nach diesem fährt.
- 3) Daß er sich in dunkle, einsame Derter verkriecht.
- 4) Daß er die Ohren, und überhaupt den Kopf, so wie auch den Schwanz schlaff und niederhängend trägt.
- 5) Daß seine Augen trübe und roth sind, oder wie Glas glänzen.
- 6) Daß er keucht, die Zunge aus dem Munde heraus hängt, Schaum vor dem Munde hat.
- 7) Daß er weder frißt noch säuft, und das Wasser scheut.
- 8) Daß er an den Wänden hinläuft, bald gerad aus, bald die Kreuz und Quere herumschießt, und auf alles, was ihm in den Weg kömmt, losheißt.

Ein solcher Hund muß sogleich todtgeschossen, in eine tiefe Grube geworfen, und mit Kalk, Erde und Steinen bedeckt werden. Man darf ihn jedoch nicht mit den bloßen Händen angreifen.

Sollte er andere Hunde oder andere Thiere gebissen haben: so müssen diese genau beobachtet werden. Die Vorsicht erfordert, solche Thiere, bey den ersten Zeichen der Wuth, zu tödten, die Krippen, woraus sie gefressen haben, zu verbrennen, und die Ketten, woran sie gebunden gewesen sind, auszuglühen.

Würze. s. Malztrank.

Würznelken. s. Zimtnägelein.

3.

Zähne. Um die Zähne schön und gesund zu erhalten, und ihre Dauerhaftigkeit zu vermehren, ist erforderlich, daß man

- 1) jeden Morgen und nach jeder Mahlzeit die ganze Mundhöhle mit laulichem Wasser ausspült, und zugleich die Zähne mit einem Schwämmchen oder feiner um den Finger gewickelter Leinwand reinigt.
- 2) Daß man nach jeder Mahlzeit die Zahnlücken mitteilst eines hölzernen Zahnstochers oder eines Zahnstochers von Fischbein, Federspüle, säubert.
- 3) Daß man den schnellen Uebergang aus einer sehr warmen in eine sehr kalte Luft, und umgekehrt, vermeidet; daß man nicht in das warme Essen kalt trinkt, und zu heißem Braten keinen kalten Sallat genießt.
- 4) Daß man keinen Zucker mit den Zähnen beißt, oder denselben an die Zähne legt. Der Zucker schadet den Zähnen vorzüglich durch seine ägende Eigenschaft, vermöge welcher er im Stande ist, z. B. wildes Fleisch und Felle der Augen zu vertilgen.
- 5) Daß man auf keine sehr festen, besonders aber auf keine metallenen Körper beißt; mit keiner Nadel, Gabel, Messerspitze, mit keinem metallenen Zahnstocher zwischen den Zähnen stochert.
- 6) Daß man alle groben, scharfen Zahnpulver schiebt, welche den Schmelz der Zähne abtragen.
- 7) Daß man sich täglich mit kaltem Wasser das ganze Gesicht, besonders auch die Kinnlade wäscht.

Wer diese Regeln von früher Jugend an befolgt, kann zuverlässig darauf rechnen, daß seine Zähne bis in das späteste Alter schön und gesund bleiben werden.

Vogels diät. Lexik. 2r Bd.

Æ

Zah

Zähnen. Der erste Zahndurchbruch geschieht gewöhnlich in dem siebenten Monate, bisweilen aber auch später, ja bey manchen Kindern oft erst gegen das Ende des ersten Jahres. Der Verlauf desselben ist in der Regel folgender: Zuerst brechen die beiden mittlern Schneidezähne der untern Kinnlade, einige Wochen nachher die mittlern Schneidezähne der obern Kinnlade hervor. Hierauf erscheinen die äußern Schneidezähne in eben der Ordnung; dann kommt die Reihe an den ersten Backzahn in jeder Seite der Kinnlade, dann an die Spitz- oder Eckzähne, und endlich, meistens gegen das Ende des zweiten Jahres, an die zwey folgenden Backzähne.

Die ersten Zähne, welche man die Milchzähne nennt, bleiben gewöhnlich nur bis zum siebenten Jahre stehen, wo sie ausfallen und andere hervorbrechen.

Im zehnten Lebensjahre oder späterhin gesellen sich zu den sechs Backzähnen jeder Kinnlade noch zwey andere, nämlich auf jeder Seite einer, und in dem zwanzigsten Jahre, manchmal aber auch früher oder später, kommt dann der Weisheitszahn, als der letzte Backzahn auf jeder Seite hervor.

Der Durchbruch der Zähne erfolgt sehr oft, ohne die geringste Störung in dem Wohlbefinden der Kinder zu verursachen. Oft veranlaßt er jedoch, besonders in dem Falle, wenn mehrere Zähne auf einmal eintreten, sehr beunruhigende Zufälle, z. B. Fieber, Zuckungen.

Woran erkennt man, daß diese Zufälle von dem Eintritt der Zähne herrühren?

- 1) Aus dem vorhergegangenen starken Geffern der Kinder.
- 2) Daraus, daß sie oft beim Schreien die Finger in den Mund bringen.

3) Aus

3) Aus der hohen Röthe und Hitze der Wangen.

4) Aus den kleinen weißlichen Hügeln, an welchen man die Spitze des Zahnes fühlen kann.

Wöllig sicher und gewiß läßt sich die Sache freilich nicht ausmitteln. Indessen, sollten auch die Zähne an und für sich unschuldig an den Krankheitszufällen seyn, die sich zu der Zeit, wo der Ausbruch der Zähne gewöhnlich zu erfolgen pflegt, bey einem Kinde äußern: so wird es doch wenigstens nichts schaden, wenn man dabey mit Rücksicht auf sie nimmt.

Wodurch bewirkt man, daß die Kinder die Zähne ohne großen Anstoß bekommen?

Dadurch, daß man sie recht reinlich hält, und ihnen besonders das Gesicht fleißig mit kaltem Wasser wäscht; daß man ihnen in der ersten Zeit ihres Lebens weiter nichts, als die Nahrung giebt, welche die Natur für sie bestimmt hat, nämlich die Milch der Mutterbrust (s. den Artikel Erziehung); daß man sie fleißig in der freien Luft herumtragen läßt; daß man sie nicht zu warm hält; daß man ihnen gegen das Ende des sechsten Monats, oder überhaupt zu der Zeit, wo sie stark geisern, und die Hand oft in den Mund bringen, das Zahnfleisch mit den Fingern reibt; daß man sie zu der Zeit, wo sich die Zeichen eintretender Zähne äußern, besonders mäßig hält.

Zahnschmerz. Um zu verhüten, daß man nie in die fürchterliche Folter dieser Schmerzen gerathe, befolge man die unter dem Worte Zähne befindlichen Regeln.

Bei vorhandenem Zahnschmerz suche man Hilfe bey einem erfahrenen Arzte oder Wundarzte.

Zahnstocher. Alle scharfe, metallene Zahnstocher sind schädlich, weil der Schmelz der Zähne bey ih-

rem Gebrauch leicht abgekrägt werden kann, wodurch der Grund zur Knochenfäule der Zähne gelegt wird. Am besten sind Zahnstöcher von Fischbein, Federspule oder Holz.

Zahnbürste. Eine grobe, kratzende Zahnbürste kann eben so nachtheilig werden, wie ein scharfer, metallener Zahnstöcher. Besonders schädlich ist eine solche Bürste in dem Fall, wenn sich bereits Risse oder Löcher in dem Schmelz befinden, welche durch die kratzende Bürste nothwendig immer weiter gerissen werden müssen.

Eine gute Zahnbürste muß sich ganz weich anfühlen, und gar nicht kratzen.

Zalaf (Calamus Rotanus Zalacca L.) Eine Art Rottung oder spanisches Rohr. Die säuerliche Frucht wird von Rumphius als eine sehr angenehme Leckerey gerühmt; ihr Geschmack gleich dem Geschmacks der Mustarellertrauben.

Zander (Berea lucioperca). Der Zander kömmt dem Hechte in Hinsicht des Geschmacks ziemlich nahe; das Fleisch desselben ist weiß, fest, und wenn der Fisch nicht zu alt ist, leichtverdaulich. Aus der Spree und Oder wird er häufig eingesalzen verschickt. Man genießt diesen Fisch sogar roh als Salat. Er wird nämlich abgeschuppt, von den stärksten Gräten befreit, klein gebackt und eingesalzen; man läßt ihn eine Stunde lang im Salz liegen, begießt ihn sodann mit Provenzeröl und fügt Kappern und Pfeffer hinzu.

Zeisig (Spinus). Ein eben so wohlgeschmeckendes, als leichtverdauliches Vögelchen.

Zibebe. s. Rosine.

Ziber. s. Obstwein.

Ziege.

Ziege. f. Bockfleisch.

Ziegenkäse. Der Ziegenkäse enthält außer dem Käse; auch noch viel Buttertheilchen, weil sich diese von der Ziegenmilch nicht so leicht, wie von der Kuhmilch, absetzen lassen. Er ist deshalb nicht allein nahrhafter, sondern macht auch weniger Säure, als der gewöhnliche Kuhkäse.

Ziegenmilch. Nur diejenige Ziegenmilch, welche von einer Ziege kömmt, die keine Hörner hat, ist wohl- schmeckend. Von einer gehörnten Ziege schmeckt sie sehr unangenehm; sie bockert, wie man zu sagen pflegt. Eben dieß ist der Fall mit der Milch selbst der ungehörn- ten Ziegen, zu der Zeit, wo sie in der Brunn sind.

Die Ziegenmilch enthält weniger Butter, als die Schaaß; und Kuhmilch; sie besitzt hingegen mehr Käse- stoff. Zwey Pfund Ziegenmilch enthalten eine Unze Rahm, drey Unzen und drey Quentchen Käse, und sechs Quentchen festen Gehalt der Wolken. f. Milch.

Zimmt. Der Zimmt ist ein sehr starkreizendes Ge- würz, das nur bey großer Erschlaffung und Ermattung, und nur bey solchen Speisen als Gewürz angewendet werden sollte, welche, vermöge ihrer schleimigen Be- schaffenheit, sehr wenig Reiz auf den Magen machen.

Zimmtnägelein. Die Zimmtnägelein, Zimmt- nelken oder Zimmtblütchen, sind die Blüthenknospen des Zimmtbaumes. Von denselben gilt, was von dem Zimmt gesagt worden.

Zitrone. f. Citrone.

Zucker. Der Zucker wird aus dem süßen Saft der Gewächse, vorzüglich aus dem Saft des Zucker- rohrs, bereitet. Dieser Saft wird nämlich, noch ebe

er in Gährung übergeht, mit lebendigem Kalk oder Seifenfiederlauge verfezt, und sodann so lange eingesotten, bis sich bey der Erkaltung Zuckerkrystallen zeigen. Diese erste graue oder gelbe Zuckermasse wird nun wieder in dünner Seifenfiederlauge aufgelöst, mit Eiweiß oder Rindsblut abgeschäumt, und bis zur gebörigen Dicks eingesotten. Je mehrmal diese Läuterung wiederholt wird, desto feiner und weißer wird der Zucker.

Wird der weiße Zucker in Wasser aufgelöst, nun wieder bis zur Syrupsdicke eingekocht, sodann in Röhren gefüllt, welche mit Zwirnsfäden von einer Seite zur andern durchzogen sind, in starkgeheizten Stuben funfzehn bis zwanzig Tage lang hingestellt; so entsteht der Kandiszucker oder Zuckerkand (Saccharum candum).

Der Zucker nährt, vermindert aber auch, in großer Menge genossen, die Reizung des Körpers, gleich den fetten Oelen. Das Zuckerwasser ist daher ein sehr wirksames Mittel der Berausung und der Fieberunruhe, welche ihren Grund in zu starker Reizung des Körpers hat, Einhalt zu thun. So ist es auch bey zu großer Reizbarkeit des Magens, so wie in allen Magenkrankheiten, die aus zu starker Einwirkung der Reize entstehen, sehr hülfreich. Man bereitet es, indem man zwey Loth Zucker in einem Pfund Wasser auflösen läßt. Alle diejenigen hingegen, welche einen sehr schlaffen, phlegmatischen Körper haben, sehr verschleimt sind, denen es überhaupt an kräftiger Reizung fehlt, wie es in der Bleichsucht, Wassersucht u. d. d. Fall ist, müssen sich hüten, den Zucker in großer Menge zu genießen, weil er (im Wasser aufgelöst) die Erschlaffung noch mehr befördert, und die Reizbarkeit noch mehr abstumpft.

Ist der Zucker den Zähnen schädlich?

Der Zucker kann bloß den Zähnen nachtheilig werden, wenn er mit denselben zerbissen wird. Seine schädliche Wirkung ist in diesem Falle bloß mechanisch, wie die der harten Zahnbürsten oder der metallenen Zahnstöcher. Er kratzt den Schmelz der Zähne ab, oder schneidet Ritzen in denselben, wodurch der Weinsäure veranlaßt wird. Wem daher die Gesundheit und die lange Erhaltung der Zähne am Herzen liegt, wird sich hüten, den Zucker mit den Zähnen zu zerstückeln, oder ihn so in den Mund zu nehmen, daß er an den Zähnen zu liegen kömmt, und sie reibt.

Zuckererbse. s. Erbsen.

Zuckerplätzchen. Werden von Eiern, viel Zucker und Krafmehl bereitet. In großer Menge genossen erschaffen sie den Magen und verstopfen. s. Zucker.

Zuckerwurzel (Sium Sitarum). Ein nahrhaftes, leichtverdauliches Gemüse, das nicht so süß, wie die Pastinakwurzel, und deshalb vielen Personen angenehmer ist.

Zwetsche. Eine sehr angenehme, starknährende Frucht, die nicht so ekelhafte süß, wie die Pflaume ist. Böllig reife Zwetschen kommen im Geschmack den Weinbeeren sehr nahe, und blähen wenig. Das daraus zubereitete Mus ist auf Brod gestrichen für die meisten Menschen, besonders für Kinder, eine eben so angenehme, als zuträglichere Leckeren. Es bläht nicht, und befördert die Leibesöffnung.

Zwieback. Die Bereitungskart des Zwiebacks ist sehr verschieden, indem er bald ohne allen Beisatz von Zucker und Gewürzen, bald mit denselben, gemacht wird.

Für Kinder ist der einfache, ohne alles Gewürz bereitete Zwieback der beste. Aniszwieback erregt sehr leicht Aufstoßen bey den Kindern.

Der mit Zimmt, Zitronat ic. bereitete Zwieback ist besonders zuträglich für Personen, die eine sitzende Lebensart führen, denen es an innerlicher Wärme fehlt, bey Verschleimung, Blähungsbeschwerden, träger Verdauung.

Zwiebel. Die Zwiebeln reizen die Nerven sehr stark, und bringen dadurch eine stärkere Ab- und Aussonderung aller Exkremente, vorzüglich der Blähungen, des Urins und des Brustschleims hervor. Fetten, schlaffen, phlegmatischen, bleichsüchtigen Körpern bekommen sie am besten, weil bey diesen die Reizbarkeit der Nerven nicht so empfindlich, und weil es selbst für solche vollsaftige Körper sehr zuträglich ist, wenn die Aussonderung des Urins und des Schleimes etwas stärker, als gewöhnlich von statten geht.

Straffe, dünne, schwächliche, sehr reizbare Körper hingegen thun wohl, wenn sie die Zwiebeln ganz meiden, theils weil sie in einem reizbaren, schwächlichen Magen sehr leicht eine Ueberreizung, und durch diese Aufstoßen ic. hervorbringen, theils weil dergleichen dünne Körper nicht Ursache haben, sich solcher Mittel zu bedienen, welche die Ausleerung der Feuchtigkeiten vermehren.

Ende des zweiten Bandes.

Ne 26 58

\$

ULB Halle

3

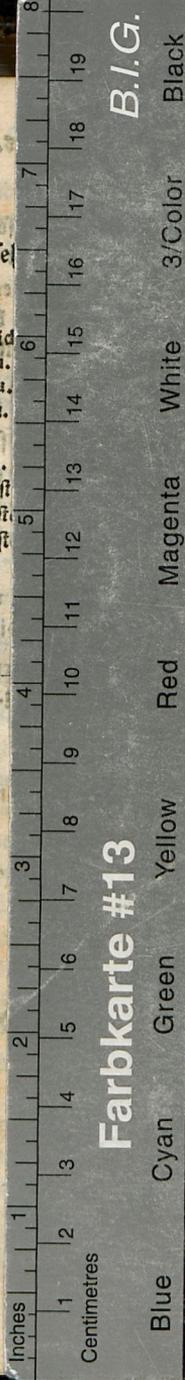
005 385 601



ne







Diätetisches Lexikon

oder

theoretisch = praktischer

Unterricht über Nahrungsmittel

und die mannichfaltigen

Zubereitungen derselben,

über

Verdauung, Ernährung, Erhaltung der Gesundheit,
Entstehung und Erkenntniß der Krankheiten, Kranken-
pflege, Krankenspeisen, Krankengetränke etc.

Ein Familienbuch,

zu einem Rathgeber in allen, die Erhaltung des Lebens
und der Gesundheit betreffenden Angelegenheiten,
bestimmt

von

D. Ludwig Vogel.

Zweiter Band

2 bis 3.

Erfurt 1801.

bey Georg Adam Keyser.