scrophulöse, syphilitische Schärfen, Verstopfungen einzelner Eingeweide, Bleichsucht, fehlerhafte Gallenabsonderung nach an andern Orten gegebenen Regeln. Gegen die wohl nur immer örtlichen Sommersprossen versuche man einen aus Essig oder Wein und bittern Mandeln bereiteten Teig, als Seife unter das Waschwasser; die obern angegebene Masse, das Theer-Wasser oder Theer-Decoct; 1 Drachme Schwefel- oder Salzsäure, unter im Nösel-Wasser, oder eine Auflösung eines Theiles kohlensauren Kali, in 20 Theilen Wasser, dreimal täglich die Flecken damit benezt; eine Borarauflösung; Die Benzoeinktur unter das Waschwasser; Abwaschen mit Essig, Wein, Weingeist, welche Mittel dem Grade der Hautempfindlichkeit genau angepaßt werden müssen. Erst soll man mit Molken und destillirtem Wasser oder mit süßem Rahm die Haut erweichen, dann Dämpfe aus Hollunderblüthen-Absud mit Eßig, Kamphergeist, wenigem Kali, weißen Wein mit Citronensaft und Kampher, Kampherfalbe (1/2 Unze auf 2 Unzen Mandelöl und allenfalls etwas Ammonium zugesetzt), versuchen. Gegen die Flecken der Schwangern, zumal, wenn sie nach der Entbindung noch stehen bleiben, versuche man Ueberstreichen des Gesichtes nach dem Waschen mit einem Liniment aus 2 Drachmen Salpeter, 1 Drachme Kampher und Honig; das öftere Reiben mit einer halb durchgeschnittenen Citrone oder einem Apfel; eine Mischung aus Lorbeerenpulver und Honig; Abwaschen der Haut mit einer Abkochung aus Hanfsaamen und Milch. Die nehmlichen Mittel dienen gegen Leberflecken, bey denen man auch noch schärfere Mittel, unter ärztlicher Leitung gebrauchen kann. Gelbe Flecken Neugeborener behandle man nie durch scharfe Mittel, da sie immer bald von selbst verschwinden.

T.

Tabackpflanzung und Verarbeitung. Bei der Beschränktheit des Raumes in gegenwärtigem Werk muß der Herausgeber sich vorbehalten über diesen wichtigen Gegenstand der Landwirthschaft ꝛc. in dem Nachtrag dieses Werkes die Anweisungen zu geben.

Taubheit bei Menschen. Das Gehör kann unter vielerlei Ursachen Noth leiden, in hitzigen Krankheiten, von einer

Entzündung oder Eiterung in den Ohren, von Flüßen, Verstopfung der Gehörgänge durch Ohrenschmalz und andere Materien, von einem schweren Fall, von starkem Getöse ꝛc. In hochgelegenen gebirgigen Gegenden ist dieses Uebel sehr gemein. Leute, die zu Flüssen geneigt sind, sind ihm besonders unterworfen.

Einige Arten der Taubheit sind unheilbar, andere werden es erst, wenn man sie versäumt, oder mit ungeeigneten Mitteln behandelt.

Sie ist am leichtesten zu heilen, wenn sie daher rührt, daß sich zuviel Ohrenschmalz angehäuft und verhärtet hat. Man läßt warme Milch in die Ohren laufen und reinigt sie, wenn es hinlänglich erweicht worden. Bloß in dem einzigen Fall, wenn die Ursache des schweren Gehörs in dem äußern Gehörgang befindlich ist, können die Mittel etwas helfen, welche man in die Ohren bringt. In allen übrigen Fällen sind sie nicht nur unnütz, sondern sogar nachtheilig, besonders scharfe und reitzende Sachen. Diese können erst gänzliche Taubheit verursachen.

Da die Ursachen der Taubheit so verschieden seyn können, so werden auch mancherlei Mittel erfordert, um sie zu heilen, — auflösende, zertheilende und nervenstärkende Arzneien. Brech- und Purgiermittel, Blasenpflaster im Nacken und hinter den Ohren, die oft erneuert werden müssen. Fontanelle oder Seidelbast an den Armen und dergl. Man muß die Anordnung derselben einem verständigen Arzte überlassen; aber auch frühe genug seinen Beirath suchen, ehe die Krankheit eingewurzelt ist.

Diejenigen, die ein schweres Gehör haben, befinden sich gewöhnlich bei naßkalter Witterung am übelsten. Sie müssen sich dann warm halten, auch sonst verhüten, daß ihnen der Kopf nicht von rauhen Winden bestrichen wird. Sie müssen alle Tage den Hals mit frischem Wasser wohl ausgurgeln, sich oft kämmen, den Kopf reiben, und mit kaltem Wasser waschen. Im Sommer ist ihnen der reichliche Gebrauch mineralischer Wasser sehr zuträglich.

Mit Leuten, die schwer hören, sprechen zu können, von ihnen verstanden zu werden, dient, wenn sie die hohle Hand hinter das Ohr halten, oder wenn man ihnen in den offenen Mund redet. Man hat auch eigene Gehör-Röhrchen. Aber sie helfen denjenigen nichts,

der völlig taub ist. Doch kann man auch mit diesem reden, wenn man ihn ein kegelförmiges, ungefähr 1—1 1/2 Schu langes, und aus einem elastischen Holz z. B. von Föhrenholz, gedrechseltes Rohr mit dem engen Theil zwischen die Zähne nehmen läßt, doch so daß es nicht mit den Lippen berührt wird, und dann in die weite Oeffnung des Rohrs hineinspricht.

Taubheit bei Thieren. Bei diesen ist sie weit seltener, als bei den Menschen. Nur wenn sie vollkommen ist, und das Thier auf beiden Ohren nicht hört, ist sie zu erkennen. Sie kann von Fehlern in den Gehörwerkzeugen, auch von starker Erkältung entstehen.

Wenn man weiß, woher die Taubheit entstanden ist, muß man erstlich die Ohren, so genau als möglich untersuchen. Man muß die Ohren durch Ausscheeren und gelinde Ausspritzungen mit lauem Wasser zu reinigen suchen, und wenn fremde Körper oder angehäufte Feuchtigkeiten oder Ohrenschmalz da seyn sollte, alles entfernen. Findet darauf keine Besserung statt, und hat man Ursache zu vermuthen, daß eine Erkältung zum Grunde liegt, so muß man das Pferd um den Kopf und die Ohren herum fleißig reiben und bürsten, auch manchmal ein wenig Terpentinöl hinter den Ohren einreiben. Besser als alles diß, ist oft, wenn man gleich hinter den Ohren, am Halse hin zwei Haarseile zieht und solche mehrere Wochen lang in Eiterung erhält.

Taumel bei Thieren, s. Schwindel.

Tausend-Guldenkraut. (Gentiana centaurium) Eine sich durch ausnehmende Bitterkeit auszeichnende Pflanze. Der gelbe Gentian ist vorzüglich; er wächst auf den Bergen, in Oesterreich, Schwaben, in der Schweiz, auf den Apenninen und Pyrenäen wild. Er hat eine dicke knollige Wurzel von äußerlich brauner, innen gelblicher Farbe, hohe Stengel mit radförmigen, meist fünftheiligen, gelben, in Wirbeln wachsenden Blumen, welche scheideförmige Kelche haben. Die Bitterkeit ist so groß in der Wurzel, daß man sie der Quassia an die Seite setzt, deren magenstärkende Kraft sie auch besitzt. Sie ist ein treffliches Mittel gegen Verstopfung, Gicht und wider das Fieber, und man bereitet daher auch allerley Elixiere ꝛc. daraus. In der Schweiz brennt man einen starken goldgelben Spiritus davon, und verkauft die Maas zu 16 Batzen, obschon ein Cent-

ner nicht vielmehr als 2 Maas gibt. — Das gewöhnliche Tausendguldenkraut findet sich auf sonnigen Anhöhen in Deutschland, besonders in waldigen Gegenden sehr häufig. Es ist zwar nicht so kräftig, wie jener, aber dafür auch leichter zu haben. Man gebraucht davon besonders den obersten Theil der Stengel mit den Blumen, das Kraut selbst aber ist noch wirksamer. Es dient gegen die obigen Zufälle, wie jener. Aeusserlich wird er als Breiumschlag zu Reinigung fauler Geschwüre und Wunden angewendet. — So dient der bittere Auszug davon auch als ein gesundes Ersazmittel des Hopfens.

Teigmahl der Kälber. Die Kälber bekommen bisweilen am Maul, um die Augen, Ohren, am Halse, später auch an andern Theilen, runde weißliche Flecken, welche nässen und die Haare ausfallen machen. Währt das Uebel, welches endlich das Aussehen eines weißen Teiges bekommt, lange, so fangen die Thiere an abzuzehren. Ursachen sind Verkältung und schlechte Nahrung. Es dient vor Allem gutes nahrhaftes Futter; Auswaschen der kranken Stellen mit Lauge und Seife; dann auch das Einschmieren einer aus Schwefelblumen, weißen Vitriol und Oel bereiteten Salbe. Ein geringes und doch gutes Mittel ist es auch, wenn man 1 Loth Schieß-Pulver in 2 Loth heißen Fischthran auflöst zu einer Salbe. Ehe diese aufgestrichen wird, krazt man mit dem Rücken eines Messers die Rinde weg. Selten wird es nöthig dieses Verfahren 2mal zu wiederholen.

Tecken, s. Zecken.

Thee. Fast so ausgebreitet und beliebt, wie der Kaffee ist das Getränk das von den Blättern des Theebaums bereitet wird. Dieses Gewächs wird in China und Japan wild gefunden, und sorgfältig angebaut. Man hat 2 Gattungen: den braunen oder Theebau (thea bohea) und den grünen. Nach der Qualität, welche durch die Lese der Blätter gewonnen wird, hat man den sogenannten Blumen- oder Kaiserthee von der ersten Lese im Anfange des März, wo die Blätter kaum etwas entfaltet und ausnehmend fein sind. Die 2te Sammlung geschieht im Anfang Aprils, und die dritte und lezte im Mai. Die schlechtesten Blätter brauchen die Chinesen um seidene Zeuge kastanienbraun zu färben. Der Thee hat grün einen eckelhaften Geschmack und ist betäubend. Er wird sorgfältig geröstet und gerollt, dann in zinnerne Gefässe verschlossen und muß wenigstens 2

Jahr lie en. Auch der beste Thee, welcher nach Europa geschickt wird, hat den Geist nicht mehr, der in seinem Vaterland so sehr empfiehlt. Hiezu kommt noch die oft nachläßige Behandlung auf den Schiffen und betrügliche Vermischungen. Zwar führt aus Rußland jetzt chinesischen Thee zu Land zu, und dieser hat große Vorzüge vor demjenigen, welchen wir über die See erhalten.

Erst um das Jahr 1600 wurde der Thee durch die holländisch ostindisch e Handels-Gesellschaft in Europa bekannt, und bald wurde er allgemein, so daß jetzt jährlich an 30,000,000 Pfund aus China nach Europa großentheils durch englische Schiffe gebracht werden. In der politischen Geschichte ist der Thee dadurch merkwürdig, daß er den englischen Colonien in Nord-Amerika Veranlassung zu einer Revolution gab, in welcher sie sich die Unabhängigkeit erkämpften.

Man hat theils um die großen Summen zu ersparen, welche für den fremden Thee aus dem Land gehen, theils der Gesundheit wegen mehrere einheimisch e Gewächse dafür empfohlen. Aber es ist schwer dem Vorurtheil für das Fremde entgegenzuwirken. Hievon unten mehreres.

Den Thee geschwind zu bereiten, bringt man in 5 Pfund Wasser 6 Pfund weißen Zucker und eine Unze Frauenhaar (Capillus veneris), rührt 2 Eyer ein, läßt es kochen bis es ganz klar ist, seiht es dann durch Leinen, setzt den Saft wieder aufs Feuer, kocht ihn ein und gießt ihn in ein zinnernes Gefäß, in das man 1 1/2 Unzen Frauenhaar und 6 Quintchen des besten chinesischen Thees gethan hat, deckt das Gefäß gut zu, läßt es 24 Stunden stehen, bringt es dann wieder in die Wärme, um den Syrup flüssig zu machen, gießt 3 Unzen Pomeranzen-Blüthenwasser zu und füllt das Ganze in gläserne Flaschen, die man gut verschließt. Denn Thee läßt man, ehe man den Syrup darauf gießt, 15 Minuten in heißem Wasser weichen. Aus dieser Mischung erhält man 9 Pfund Syrup, zu mehr als 72 Portionen Thee.

Französischer Gesundheits-Thee. Anis, Sennes-Blätter, Birkenholz (ohne Rinde) je 1 Pfund, weißes und rothes Sandelholz je 1/2 Pfund, Portulak-Saamen 2 Pfund. Alles zu Pulver gestoßen und gut gemischt. Man nimmt 1 Theelöffel zu 10—12 Tassen Wasser. Nimmt man nur 2 Tassen Wasser — so führt der Thee gut ab. Er ist mit Recht berühmt.

Englischer Gesundheits-Thee. 2 Loth Calmuswurzel, 1 Loth kleinen Galgant, 1/2 Loth süßen Costus, 1 Loth Chamillen-Blumen, 1/2 Loth rothe Rosenblätter, 1 Loth Sassafras-Holz, 4 Loth Scabiosen, 2 Loth Pomeranzen-Blätter, 4 Loth Isop, 2 Loth Pfeffermünz, 4 Loth Anis, 1/2 Loth Cubeben. Alles zerschnitten oder sonst verkleinert.

Trillers beruhigender Thee. Melisse, Krausemünze, Schaafgarbe und Salbei von jedem 1 Hand voll. Von den Blumen gemeiner und römischer Chamillen, je 2 Hände voll. Von den Blumen des Wollkrauts (perbaseum), der Klapprosen (papav. errat.), des Fliders und der Linden, je 1 Händchen voll. Vom kleinen Cardamom-Saamen 2 Quintchen, von Kümmel (Sem. carvi), langen Kümmel (cumini), Anis und Fenchel, je 1 Quintchen; Alles grob zerschnitten, gestoßen und wohl vermischt. — Gegen Leibschmerzen, Windkolik, Durchfall mit Leibkneipen und Stuhlzwang, bei Mutterbeschwerden, besonders von Blähungen herrührend, bei schwierigen und mit großen Beschwerlichkeiten und Beängstigung verbundenem Ausbruch der monatlichen Reinigungen, heftigen Nachwehen der Kindbetterinnen, und überhaupt gegen mancherlei krampfhafte Zufälle der Unterleibs-Eingeweide ist dieser Kräuterthee von der schnellsten, trefflichsten Wirkung, hat fast jedesmal die Erwartung erfüllt und sich in seinem Ruhm erhalten. Der Absud dieser Kräuter mit Leinöl vermischt, lindert ebenso, als Klystier beigebracht, die heftigsten Schmerzen bald.

Unter die vorzüglichsten Ersatzmittel des chinesischen Thees gehören, die im Frühjahr gesammelten Blätter der rothen Heidelbeere zu gleichen Theilen mit denen der Schwarzbeere vermischt, die jungen frischen Sprossen des Heidekrauts, die Blätter der Monarde, das Holz des gemeinen Lilaks, der Gartensalbei, in einem Ofen stark getrocknet, die Schlehenblätter, die Schlüssel-Blumen, die Ehrenpreis-Blätter besonders, das Johanniskraut, die blühende Gundelrebe, die Hainbuchenblätter, die Pfeffer- und Citronen-Melisse, Blätter und Blüthe, das Erdbeerenkraut, die Himbeer-Blätter u. s. w.

Thymian. Gemeiner und Feld- (Quendel). Blätter und Blüthen haben einen scharfen, gewürzhaften und angenehmen Ge-

schmack; sie werden als Gewürz wie Majoran gebraucht, auch häufig wegen ihrer nervenstärkenden, zertheilenden Kräfte, gegen Bleichsucht, Kopfschmerzen, Schwindel ꝛc. als Thee mit Nutzen gebraucht.

Tischbuch, medicinisches, worin sich Jeder über die Haupt-Eigenschaften der verschiedenen Speisen und ihren nützlichen oder schädlichen Einfluß auf die Gesundheit belehren kann.

Es ist wahr, der Mensch ist bestimmt und organisirt, alles zu genießen und in sich aufzunehmen. Jedes Thier hat seinen bestimmten Cirkel der Nahrung, der Mensch nicht; er beherrscht auch hierinn die ganze Natur, und es ist ein richtiger Theil seiner Vollkommenheit; er sollte die ganze Erde bewohnen, und dazu war es nothwendig.

Aber dieses Vorrecht genießt er nur im völlig gesunden Zustande und bey einer naturgemäßen Lebensart. Der nicht ganz gesunde, der nicht der Natur gemäß Lebende verliert es, empfindet gar sehr die leichtere oder schwerere Verdaulichkeit, die stärkere oder schwächere Reizkraft und andere Eigenschaften der verschiedenen Nahrungsmittel. Und wie wenig giebt es denn Menschen in Städten und in den höhern Ständen, in den Klassen des denkenden oder sitzenden Lebens, von denen man sagen kann, sie sind völlig gesund, und Leben den Gesetzen der Natur getreu? — Der Vornehme und Reiche, der blos lebt um zu genießen, der Kopfarbeiter, der im Denken die besten Kräfte des Körpers und der Verdauung verschwendet, und die ersten Gesetze des naturgemäßen Lebens, körperliche Bewegung und Luftgenuß, vernachlässigt der ewig sitzende Handwerker (und das sind ja die Hauptklassen der Stadtbewohner) — können keinen Anspruch mehr auf jenes Vorrecht machen, und für sie wird ein solcher Unterricht allerdings sehr nöthig.

Ich werde zuerst die verschiedenen Arten der Nahrungsmittel, und dann ihre Zubereitungen durchgehen.

Fleischnahrung. Ihre allgemeinen Eigenschaften sind folgende:

1. Sie ist am meisten nährend, daher ist sie für vollblütige und fette nachtheilig, hingegen für magere und schwache heilsam.

2. Sie ist reizend und erhitzend; d. h. sie enthält am meisten Wärmestoff, und andere reizende Bestandtheile, ver-

mehrt folglich den Blutumlauf, die Thätigkeit aller Organe, die Wärme, daher ist sie im ganzen Menschen von sanguinischer cholerischer Natur, leidenschaftlichem Temperament, heißem Blut, Neigung zu Entzündungen und activen Blutflüssen, so auch im allgemeinen bey Fiebern nicht gesund; hingegen schlaffen, kalten, reizlosen, phlegmatischen Naturen zuträglich. Weisses Fleisch erhitzt weniger als rothes.

3. Sie hat und giebt mehr Neigung zur Fäulniß als die Pflanzenkost. Wenn man blos Fleisch genießt, so kann man nach einigen Tagen alle Zufälle eines Faulfiebers haben. Daher muß immer der Genuß des Fleisches mit der Pflanzenkost vermischt und temperirt werden; daher ist es kein Vorurtheil, sondern eine sehr heilsame nud nothwendige Sitte, Brod dazu zu essen, eben so der Mitgenuß von Zugemüße, Obst und Wein. — Deswegen muß man besonders bey scorbutischen Anlagen des Körpers, während der Hitze des Sommers, bey herrschenden Faulfiebern, das Uebermaaß im Fleischgenuß vermeiden. Selbst bey der Pest hat man bemerkt, daß die Fleischesser immer gefährlicher krank sind, als die von Vegetabilien insonderheit von Früchten lebenden.

4. Sie ist leicht verdaulicher, wenigstens leichter in Blut zu verwandeln, als die Pflanzenkost, daher für schwache, alte, und besonders an schwachen Magen leidende zuträglicher.

5. Sie erzeugt mehr und schärfere Galle als Pflanzenkost, daher ist sie gallichten und zu Gallenkrankheiten geneigten Menschen weniger zuträglich. Im Ganzen kann man sagen, Leuten von brünetten Teint und schwarzen Haaren bekommt Pflanzenkost, von blonden Teint hingegen bekommt Fleischkost besser.

6 Sie erzeugt wenig, oder gar keine Luft, d. h. sie bläht nicht, und ist daher allen, die daran leiden, zu empfehlen.

7. Sie widersteht der Säure im Magen und Darmkanal, und ist daher für die, die daran leiden, die beste Nahrung.

Einige besondere Bemerkungen und Bestimmungen sind noch folgende. Fettes Fleisch macht eine Ausnahme in Absicht der Verdaulichkeit. Es gehört ein sehr starker Magen dazu, um Fett zu verdauen; ein schwacher bekommt davon Unverdaulichkeit und Verschleimung; daher thut ein solcher am besten, es ganz zu meiden,

und immer ist es dabey nöthig, Salz oder Gewürze oder Wein dabey zu genießen und es recht langsam zu kauen. — Fleisch von Pflanzenfressenden Thieren giebt gesundere Säfte als das von Fleischfressenden. Auch genießen wir nur 2 Fleischfressende Thiere, Schweine und Enten. — Fleisch von kleinen Thieren ist leicht verdaulicher als das von größern. — Fleisch von jungen Thieren ist leicht verdaulicher aber weniger nährend und reizend als das von ältern; doch gar zu junges Fleisch kann dadurch unverdaulich werden, daß es gar zu fade und reizlos ist, z. E. ungebohrne Thiere, neugebohrne Kälber, Spanferkel. — Fleisch von Thieren, die vor ihrem Tode Freyheit genossen haben, ist gesünder als das von eingesperrten. — Fleisch, was noch voll von Blut ist, ist unverdaulicher, erhitzender und mehr zur Fäulniß geneigt als Blutleeres. Deswegen ist das Fleisch der Thiere, welche durch Blutverlust getödtet sind, gesunder, als das durch Erstickung oder Erschlagung getödteter, und das mosaische Gesetz des Schächens, besonders fürs heiße Clima, sehr weise. — Wildes Fleisch ist nahrhafter und reizender aber zähe und schwerverdaulicher als zahmes; daher ist es erschöpften und phlegmatischen Menschen heilsam, vollblütigen und cholerischen aber nicht; daher thut man wohl es etwas liegen zu lassen, damit es mürber werde, nur nicht zu lange, daß es nicht schon der Fäulniß zu nahe sey. Junges Wildpret ist unstreitig die gesundeste Fleischspeise. — Vor dem Tode gehezte Thiere gehen schnell in Fäulniß über, und sollten gar nicht gegessen werden.

Warmblütige Thiere. Rindfleisch ist das nahrhafteste, kräftigste und reizendste von allen, doch wenn es nicht jung und mürbe ist, etwas schwer verdaulich; es verlangt daher Bewegung und guten Magen, und ist Leuten, die viel sitzen, und vieles und dickes Blut haben, nicht zuträglich.

Kalbfleisch ist weniger reizend, weniger nahrhaft und erhitzend, auch leichtverdaulich, ausgenommen für solche Magen, die erschlafft und überreizt starke Reize nöthig haben, und zur Verschleimung geneigt sind. Es ist daher für sanguinische, cholerische, viel sitzende, vollblütige Menschen, für Kinder und junge Leute, bey fieberhafter Anlage, zum Anfange der Wiederherstellung nach hitzigen Krankheiten gesünder als Rindfleisch.

Hammelfleisch ist schwerer zu verdauen, als beyde vorhergehende.

Schweinefleisch ist das schwerverdaulichste von allen, und erzeugt leicht schleimichte und unreine Säfte, wovon der Grund in seiner reizenden und fetten Beschaffenheit und in der trägen und unreinlichen Natur des ganzen Thieres zu suchen ist. — Es ist daher denen besonders nachtheilig, die viel sitzen, die an Schleim, Schärfen, Ausschlägen und Geschwüren leiden, denn es hindert die freye Ausdünstung. Menschen, die starke Bewegung haben, ist es nützlich, denn die bedürfen nachhaltender Nahrungs-Mittel.

Wildes Schweinefleisch, wenn es jung ist, ist gesünder.

Hasen und Rehfleisch, wenn es jung ist, ist leicht verdaulich, nahrhaft und reizend; nur darf es nicht zu sehr mit Speck durchzogen werden, welches ihm die Verdaulichkeit nimmt.

Das Fleisch der Vögel ist im Ganzen verdaulich und gesund, wenn es nicht zäh oder alt ist. Die, welche viel fliegen und in der Luft leben, sind gesünder, als die, auf Erden oder viel im Wasser und Sumpf leben; die, welche Fleisch fressen, sind ungesunder, als die welche von Pflanzen leben.

Junge Hühner sind die leichtverdaulichste, am wenigsten erhitzende Fleischnahrung, daher für Kinder und junge Leute, und zur ersten Nahrung nach Fiebern am zuträglichsten.

Gänsefleisch ist schwerverdaulich und ungesund, und steht in seinem diätetischen Werth gleich nach dem Schweinefleisch.

Einige Produkte des Thierreichs. Eyer, unstreitig die concentrirteste Nahrung, die in der Natur existirt. Sie werden ganz in Blut verwandelt, und ein Ey giebt sicher eben so viel Nahrungssaft als 1/3 Pfund gewöhnliches mageres ausgekochtes Fleisch. Aber dazu gehört eine Bedingung, sie müssen entweder frisch oder nur weich gesotten seyn. Sind sie hart, so ists ganz das Gegentheil; sie werden schwer verdaulich und verstopfend, und weil das hartgesottene Eyweis nicht aufgelöset werden kann, viel weniger nahrhaft. Noch schwerer zu verdauen werden sie, wenn sie in brauner Butter hart gesotten sind. — Sehr vorsichtig

sey man mit faulen Eyern; ein faules Ey kann die schlimmsten Indigestionen, ja Faulfieber erregen.

Milch, ein treffliches Nahrungsmittel, sehr nahrhaft, daher schwächen und abgezehrten heilsam, leichtverdaulich, und in Absicht seiner Natur und Reizkraft die Mitte zwischen Fleisch und Pflanzenkost haltend, milde und kühl, daher für Kinder und junge Leute so gesund; nur hat sie die Neigung zum Sauerwerden, und bekommt daher den Hypochondristen und zur Magensäure geneigten nicht, auch nicht, wenn sie in componirten Formen oder mit vielerley andern Dingen zugleich genossen wird. Die Regel beym Genuß der Milch ist: So einfach wie möglich, und viel Bewegung im Freyen dabey.

Käse, ein schwer verdauliches, verdorbenes, halb faules Nahrungsmittel, oder vielmehr kein Nahrungs- sondern ein Reizmittel, und so sollte es auch benutzt werden, als Würze und Zusatz zu andern Nahrunsmittel. — Wer Käse oft in Menge genießt, der erzeugt sich Unverdaulichkeit, Verschleimung, Verstopfung, verdorbene scharfe Säfte, Haut- und Nierenkrankheiten, — er müßte denn als Hirte auf den Alpen leben, wo die Lebensart und reine Luft alles gut macht. — Am schädlichsten ist er, wenn er alt ist; es können davon alle Zufälle einer Vergiftung entstehen.

Butter, ist das mildeste und leicht verdaulichste unter allen Fettarten, und kann ein gutes Nahrungsmittel abgeben. Dazu gehört aber, daß sie frisch sey, und nicht in zu großem Uebermaas genossen werde. — Alte und braungeröste Butter thut gerade das Gegentheil, ist schwer verdaulich, scharf und reizend.

Kaltblütige Thiere. Fische und Schaalthiere. Sie sind im Allgemeinen weniger reizend, und mehr zum Uebergang in Schleim und Corruption geneigt, und die Fische wenigstens nicht so nahrhaft als die warmblutigen Thiere. Sie erzeugen daher leichter Unverdaulichkeiten, Verschleimungen, Würmer, und kalte Fieber, und geben nie eine recht kräftige und stärkende Nahrung. Am meisten müssen sich also solche für ihren Genuß hüten, die zum Schleim und Unverdaulichkeiten und zu Wechselfiebern geneigt sind, oder kaltes reizloses Blut haben. — Auch gründet sich darauf die Regel, sich nie blos in Fisch satt zu essen,

sie so frisch als möglich zu genießen, (denn sie gehen äußerst schnell in Fäulniß über), und immer Salz, Gewürze, oder Wein damit zu verbinden. — Ein sehr richtiger Maasstab zur Beurtheilung ihrer Verdaulichkeit und Gesundheit ist ihre mehrere oder wenigere Zerreiblichkeit und der Ort ihres Aufenthalts. Je leichter ein Fisch sich zerreiben oder bröckeln läßt, desto leichtverdaulicher, je mehr er aber fett oder talgartig ist, desto schwerverdaulicher ist er, daher entsteht folgende diätetische Rangordnung. Am gesundesten sind Forellen, Schmerlinge, Sander, junge Hechte, dann Barsen, Maränen, Bleyen, dann Karpfen, Karauschen, Lachs, am schwerverdaulichsten Aal. — Fische, die in reinen, schnellen, über Sand und Kiesel fließenden Bächen leben, sind die gesundesten; die im stehenden Wasser lebenden, ungesund. Seefische sind reitzender und nahrhafter als Fische aus süßem Wasser.

Schaalthiere sind viel reizender und nahrhafter als Fische. Ihre Verdaulichkeit richtet sich nach ihrer größern oder geringern Härte und Zähigkeit. Austern, wenn sie frisch sind, sind am leichtverdaulichsten, Muscheln und Krebse schwer verdaulich.

Pflanzenkost. Sie hat im Allgemeinen folgende Eigenschaften.

1. Sie nährt weniger stark als die Fleischnahrung, daher ist sie starken vollblütigen Menschen angemessen.

2. Sie reizt weniger und giebt ein kühleres, weniger reizendes Blut; daher ist sie den heißen Climaten, dem Sommer, und den cholerischen, sanguinischen, leidenschaftlichen, zu Erhitzungen und Entzündungen geneigten, Menschen angemessen, aber phlegmatischen kaltblütigen, schlaffen, an schwacher Verdauung leidenden, Naturen nicht.

3. Sie ist weniger zur Fäulniß geneigt als die Fleischkost; daher bey scorbutischer Anlage zuträglicher als jene.

4. Sie erzeugt mehr Blähungen und Säure als jene; daher sie für Hypochondristen und zur Säure geneigte weniger tauglich ist.

Sie läßt sich in diätetischer Hinsicht am besten in 3 Klassen theilen, mehlichte, saftige, gewürzhafte.

Mehlichte Pflanzen. Dahin gehören die Körner und Saamen, Reis, Weizen, Rokken, Spelz, Gerste, Hafer, die Hülsenfrüchte, Erbsen, Linsen, Bohnen, und einige Wurzeln, Kartoffeln, Saleb.

Sie sind im Ganzen die nahrhaftesten, am meisten die Körner, aber im rohen Zustand schwer verdaulich und blähend. Daher kommt alles auf ihre Form und Zubereitung an, wovon ich hier etwas sagen muß.

Das eigentlich nährende, sowohl von Pflanzen als Thieren, ist die Gallerte. Je mehr ein Körper davon enthält, desto nahrhafter ist er. — In dem rohen Mehl ist aber dieser nahrhafte Theil so genau mit schleimichten und gröbern Theilen verbunden, daß die Verdauungswerkzeuge nur mit Mühe und unvollkommen ihn abscheiden können, und zugleich viel Luft entwickelt wird. — Um dieß zu verbessern, dient die Gährung (durch Zusätze von Sauerteig, Hefen, Zucker, Branntwein rc.) und das Backen. Durch diese Operation wird der Nahrungsstoff mehr entwickelt, von den schleimichten und gröbern Theilen getrennt, die darin enthaltene Luft wird verjagt, und die ganze Nahrung wird dadurch verdaulicher und weniger blähend.

Rohe Mehlspeisen (Mehlbrey, Klöße, Nudeln, Maccaroni) sind demnach zwar sehr nahrhaft, aber schwer verdaulich und blähend, und erzeugen leicht Verschleimung, Säure, Verstopfungen. — Daher verlangen sie durchaus starke Verdauungskräfte und starke Bewegung, und passen nicht für Kinder, sitzende Gelehrte und Hypochondristen.

Brod, ist mit Recht das allgemeinste Nahrungsmittel, denn es ist nahrhaft und leicht verdaulich. Man unterscheidet das schwarze (Rokkenbrod) und weiße (Weizenbrod). Das erstere ist kräftiger, aber schwerer zu verdauen, und mehr zur Säure geneigt, daher fordert es stärkere Bewegung und bessere Verdauungskraft. — Je frischer das Gebackene, desto schwer verdaulicher und blähender ist es; noch warm vom Backen genossen, kann es sehr nachtheilige, ja gefährliche Folgen haben: Magendrücken, Magenkrämpfe, Auftreibung, Verstopfung, Fieber. — Je mehr das Gebackene teigartig und zähe ist, desto schwer verdaulicher ist es.

Die Gewohnheit, zu andern, besonders zu den Fleischspeisen Brod zu essen, ist gut und löblich, denn dadurch wird einmal das erste Gesetz einer gesunden Diät, immer animalische und vegetabilische Nahrung zu verbinden, erfüllt, ferner Sättigung ohne zu starke Nahrung bewirkt, und endsich für die Reinigung der Zähne gesorgt.

Kuchen heißt jedes Gebackne, was mit Fett oder Hefen vermischt ist, und ist immer schwer verdaulich. Am gesundesten sind die, welche trocken und leicht zerreiblich sind.

Kartoffeln sind zwar nahrhaft, geben aber nie ein so kräftiges elastisches Fleisch, als die Körner; daher sie nie einziges und allgemeines Nahrungsmittel werden sollten, und es gewiß für die intensive Kraft der Menschen und Thiere sehr nachtheilig wäre, wenn sie Brod und Körner verdrängten. Ferner enthalten sie viel viscide schleimichte Theile, und sind daher schwer verdaulich, blähen, verlangen viel Bewegung, und passen nicht für Kinder und viel sitzende Menschen. — Die mehlichten zerreiblichen sind gesunder als die seifigten; die mit Brühe als Zukost gekochten verdaulicher, als die mit Fett bereiteten.

Kastanien sind schwer verdaulich und verstopfend.

Hülsenfrüchte, nähren stark, sind aber schwer verdaulich und sehr blähend, und daher nur bey starker Bewegung heilsam. Menschen, die an Verstopfung, Blähungen, Hypochondrie leiden, müssen sie meiden. Durchgeschlagen sind sie verdaulicher und weniger blähend, als mit Hülsen genossen.

Saftige Pflanzen. Gemüße und Obst. Sie nähren und reizen wenig, befördern die Auslerungen, geben ein flüssiges, wässeriges, kühles Blut und mäßigen die Lebensthätigkeit, den Blutumlauf, die Leidenschaften. Für cholerische, schwarzgallige, dickblütige, mit Verstopfungen geplagte Menschen sind sie die beste Nahrung. — Die Kohlrüben blähen am meisten, Endivien, Kröbel, Spinak, Sauerrampfer, Karotten, Scorzenerwurzeln, Zuckerwurzeln am wenigsten. — Vom Obst sind Trauben; Zwetschgen, Apfel die gesundesten Arten.

Scharfe und gewürzhafte Pflanzen. Dahin gehören alle, die entweder ein ätherisches Oel, ein Aroma, enthalten (Kümmel, Anis, Thymian, Petersilie, Majoran, Pfeffer, Ingwer,

Nelken, Zimmt), oder die ein flüchtiges alcalisches Prinzip enthalten (Senf, Meerretig, Zwiebeln, Knoblauch u. s. w.)

Sie sind kein Nahrungs- sondern Reizmittel. Sie reizen Magen und Gedärme, und dienen also zur Beförderung der Verdauung als Zusatz bey schwer verdaulichen oder unschmackhaften Nahrungsmitteln und schwacher Verdauung, aber im Uebermaaß erzeugen sie Vollblütigkeit des Unterleibes und Hämorrhoidalbeschwerden. — Sie reizen und erhitzen den ganzen Körper, und dienen daher bey reizlosen, kalten, phlegmatischen Naturen, aber schaden vollblütigen und zu Entzündung geneigten Menschen. — Ihr leider jetzt so gewöhnlicher Mißbrauch trocknet den Körper aus, schwächt durch Ueberzeugung, stumpft die Empfindlichkeit ab, und gebiert das Bedürfniß immer stärkerer Reize. — Die einheimischen sind milder und gesunder als die ausländischen. — Zwiebeln und Meerrettig haben noch ausserdem blähende Eigenschaften, und können Hypochondristen zur Verzweiflung bringen.

Zubereitung der Speisen. Der Genuß der rohen Fleisch- und Pflanzenkost (das Obst ausgenommen), paßt nur für Thiere und rohe uncultivirte Menschen, die noch den Karakter der Thiere haben. Je verfeinerter der Mensch wird, desto mehr tritt auch die Nothwendigkeit einer gewissen Vorbereitung der Speisen zur Verdauung ein. Denn alle rohen Speisen sind schwer verdaulicher, und überdieß macht der Genuß des rohen Fleisches thierischer, grausamer, blutgieriger, daher auch alle ersten Gesetzgeber die Kultur der Völker damit anfingen, den Genuß des rohen blutigen Fleisches zu verbieten.

Die gewöhnlichsten Zubereitungen sind: Kochen, Braten, Backen, Einsalzen und Räuchern.

Das Kochen erweicht die Nahrungsmittel, löset die auflösbaren Bestandtheile auf und theilet sie dem Wasser mit. Ein lange fortgesetztes Kochen des Fleisches macht daher daß das Fleisch zuletzt nur noch ein saft- und kraftloses Skelet wird, und die eigentliche Kraft in der Brühe steckt. — Deswegen reizt es auch weniger, und schwache Magen vertragen es nicht.

Das Braten und Backen ist daher für Fleisch eine weit bessere Zubereitungsart. Hier bildet sich auf der Oberfläche eine

Kruste

Kruste, so daß die innern Theile nicht verfliegen können, durch die Hitze wird es mürbe und auflösbar, ohne etwas vom Nahrungssaft zu verlieren. Gut gebratenes Fleisch ist daher in der Regel nahrhafter, stärkender und verdaulicher als gekochtes. — Doch unterscheide man altes trocknes Fleisch vom jungen und weichen; erstes z. B. trocknes Rindfleisch, ist besser gekocht, letztes z. B. junges Kalbfleisch, besser gebraten.

Das Einsalzen und Räuchern geschieht zur Konservation der Speisen, und macht sie trockner, schwer verdaulicher, schärfer und reizender. Solche Speisen sind daher nicht zur gewöhnlichen Nahrung, sondern zuweilen als Reizmittel des Magens zu empfehlen.

Hieher gehören auch die Zusätze zu den Nahrungsmitteln. Sie sind: Würze und Fett.

Würzen werden den Speisen zugesetzt, um Gaumen und Magen mehr zu reizen, und also mehr essen und besser verdauen zu können. Sie sind daher um so nöthiger, je mehr eine Speise fade, unschmackhaft, fett, oder hart ist, und je mehr der Magen an Schwäche leidet; unnöthig bey kräftigen und reizenden Speisen und gutem Magen. — Die allgemeinste Würze ist das Kochsalz; es ist der organischen Natur zu diesem Endzweck völlig angemessen, denn selbst der Magensaft enthält Kochsalz. Nur hüte man sich für dem Uebermaaß, denn sonst entsteht Durst und zu vieles Trinken, Schärfe der Säfte, scorbutische Disposition, und Verdauungsschwäche durch Ueberreizung. — Von den Gewürzen ist oben schon bey der Pflanzenkost das Nöthige gesagt worden.

Fett kann zwar in Nahrungssaft verwandelt werden, aber mit Mühe. Es mag daher des Geschmacks wegen und um die Trockenheit der Speisen zu mindern, beygemischt werden, aber nur mäßig. Denn das Uebermaaß kann die gesundesten Speisen schwer verdaulich machen, am meisten wenn es gebraten ist.

Auch die Gefässe der Zubereitung und Aufbewahrung sind keineswegs gleichgültig. Sie dürfen von keinem Metall, Eisen ausgenommen, und auch nicht irden mit schlechter Glasur seyn. Die besten sind die von Fayance oder Gesundheitsgeschirre, aber mit recht fester völlig verglaseter oder ohne Bley bereiteter Glasur. S. Geschirre und Gifte.

Tobsucht der Thiere, s. Hirnwuth.

Tollheit der Menschen, s. Wahnsinn und Krämpfe.

Tollkörbel, s. Giftpflanzen.

Tollwurm der Hunde. Man glaubte in früherer Zeit, daß die Tollheit der Hunde durch einen gewißen Wurm erregt würde, der seinen Sitz unter der Zunge dieser Thiere hätte, sie nagte, reizte ꝛc. ꝛc. Deßhalb schnitt man diesen vermeintlichen Wurm aus, allein vergeblich, und nachtheilig. Das was man hiefür hielt, ist ein der Zunge nothwendiger Theil, eine Muskelflachse, wodurch der Hund vermögend ist, seine Zunge soweit heraus zu hängen.

Tripper, s. venerische Krankheiten.

Trommelsucht. Diese Krankheit ist leicht mit der Bauchwassersucht zu verwechseln, und fordert doch eine ganz verschiedene Behandlung.

Es ist eine harte Geschwulst des Unterleibs, die von verschlossenen Winden herrührt. Der Leib ist mehr nach vornen aufgetrieben, auf den Seiten aber eingefallen. Die Geschwulst verändert sich nicht, der Kranke mag stehen oder gehen, oder auf dieser oder jener Seite liegen. Er fühlt die Last nicht im Leibe, auch ist kein Schwappen zugegen, wie bei der Wassersucht. Wenn das Uebel sehr hoch gestiegen ist, so vernimmt man einen hohlen Schall, wenn man auf den Leib schlägt. Gewöhnlich sind hartnäckige Verstopfungen dabei und Schmerzen in den Seitenweichen und um den Nabel herum.

Sie entsteht von allem, was eine faule Gährung im Darmkanal begünstigt, am meisten von zu häufigem Genuß sehr blähender Speisen, von jungem Bier und andern gährenden Getränken, nach heftigen Coliken, von plözlich unterdrückten natürlichen Blutflüssen, der monatlichen Reinigung, der Geburtsreinigung bei Wöchnerinnen.

Kinder und Weibspersonen sind ihr am meisten unterworfen, sie ist weit seltener als die Bauchwassersucht, aber nicht weniger gefährlich und schwer zu heilen.

Sie hat ihren Sitz entweder in den Gedärmen, und dann ist sie leichter zu heilen, wenn sie nicht ihren höchsten Grad erreicht hat; oder in dem Unterleib, wo sie allemal sehr schwer zu heilen ist. Die Windsucht von beiden Arten ist ein sehr gefährlicher Zufall bei Faulfiebern.

Die Lebensweise Windsüchtiger muß sehr genau seyn. Sie müssen alles Blähende, Fette und Schwerverdauliche sorgfältig vermeiden, und um so weniger essen, je größer die Verstopfung ist. Sie müssen sich viele Bewegung machen, vorzüglich ist ihnen das Reuten und Fahren zuträglich, und das in einem Wagen, der tüchtig schüttelt. Den Leib müssen sie täglich etlichemal mit wollenen Tüchern reiben lassen, dann Säckchen überlegen, die mit gewürzhaften Kräutern, Majoran, Quendel, Thymian, Münze oder Balsam, Pfeffermünze, Melisse ꝛc. gefüllt und in Wein gekocht werden. Umschläge von kaltem Wasser über den Unterleib, auch die kalten Bäder schaffen oft Hülfe, ebenso das Trinken von vielem kaltem Wasser. Man kann seine Zuflucht dazu nehmen, wenn andere Mittel unwirksam sind.

Die Kranken müssen oft eine Tasse Thee von Kamillen und Wachholderbeeren oder von Balsamkraut, Pfeffermünze, Kümmel und Fenchelsaamen, oder von Sternanis trinken und dabei täglich etwas Eröffnendes (besonders Rhabarber) einnehmen. Auch Klystiere sind dienlich und können täglich ein paarmal genommen werden. Man kocht dazu Kamillen-Blumen mit Wasser und läßt ein wenig Seife in der durchgeseiheten Brühe auflösen. Man muß sie aber kalt werden lassen, denn warme Klystiere sind nachtheilig.

Wenn die Krankheit noch nicht lange gedauert hat, so wird man sie meistens mit diesen Mitteln heben können. Man muß sie jedoch ohne Aufhören fortgebrauchen, bis der Kranke ordentliche Oeffnung erhält, die Winde abgehen, und der Leib zu seiner gehörigen Größe gesunken ist.

Dann wird aber das Reiben mit warmen wollenen Tüchern immer noch einige Zeit fortgesezt, und auch wohl eine breite Binde um den Leib gebunden.

Tropfbäder, s. Bäder.

U.

Ueberbeine. Eine Geschwulst in den sehnigen und nervigten Theilen der Glieder, von einem Fall, Schlag oder von allzu