

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Albert's von Haller Grundriß der Physiologie für Vorlesungen

mit den Verbesserungen von Wrisberg, Sömmerring, und Meckel.

Die Grundstoffe des menschlichen Körpers, seine Lebens- und natürlichen
Verrichtungen

Haller, Albrecht von

Erlangen, 1800

Dritter Abschnitt. Von den Nahrungsmitteln.

urn:nbn:de:gbv:45:1-8169

scheidung ähnlicher Säfte trocken werden; oder von den kühlen- und laugensalzartigen Feuchtigkeiten, die sich dort aufhalten, entsteht eine noch viel unerträglichere Empfindung, als der Hunger ist. Die Gefahr des Durstes ist also noch größer, und er läßt nicht eher nach, als bis dem Blute Ueberfluß an Wasser wieder geschafft, die Freiheit in den absondernden Gefäßen derjenigen Theile, die ich genannt habe, wieder hergestellt worden, und dieselben nun aufs neue benetzt werden. Daher weiß man, warum der Durst auf Arbeiten folgt, die das Wasser durch die Verdunstung verjagen: warum Durst in Fiebern erfolgt, wo die auf die Zunge und in den Rachen ausdünstenden Gefäße verstopft sind. Daher stillt bloßes Wasser oft weniger den Durst, besser aber säuerliche Flüssigkeiten, die nicht allein befeuchten, und durch die Flüssigkeiten erquicken, sondern auch durch einen milden Reiz auf der Zunge und im Munde die zurückgehaltenen Feuchtigkeiten hervorlocken, und zu gleicher Zeit die Fäulniß mäßigen.

291) Von diesem letztern möchte man es doch schwertlich sagen können; wohl aber liegt in ihm oft die Ursache des Durstes. R.

Dritter Abschnitt.

Von den Nahrungsmitteln.

§. 409.

Durch diese Ursache sind die Menschen angetrieben worden, Speise und Trank zu sich zu nehmen, und haben von jeher diese Lebensmittel unter den Pflanzen und Thieren gesucht, so daß aus dem dritten Naturreiche fast bloß das Wasser und Salz hinzukam. Es ist wahrscheinlich, daß die erste Wahl der Speisen durch Versuche geschah, nachdem nemlich der Geruch und Geschmack zu einigen Pflanzen

Pflanzen einlub, und die darauf erfolgende Verstärkung der Kräfte ihre Nuzbarkeit bestätigte. Allmählig, da die Thiere den ackerbauenden Menschen beschwerlich wurden, und die bloßen Pflanzen zur Ertragung der Arbeit nicht hinreichten, hat man später das Fleisch der Thiere hinzugefügt. Jetzt ist die Menge derjenigen Körper unendlich, die entweder zur Nahrung oder Würzung als Speise gebraucht werden.

§. 410. Ob es gleich Beispiele von Menschen und Völkern giebt, die durch bloß aus einer einzigen Klasse hergenommene Speisen, entweder durch bloße Pflanzen, oder bloße Thiere, und bisweilen aus sehr wenigen Arten einer einzigen Klasse, und endlich durch bloße Milch, oder durch bloße Molken ihr Leben erhielten, so scheint doch die Beschaffenheit des menschlichen Baues zu erfordern, und die durch Versuche erkannte Nothwendigkeit zu heischen, daß wir vorzüglich aus beiden Klassen von Nahrungsmitteln unser Leben unterhalten sollen, die so unter sich gemischt werden, daß keine von beiden das Maas überschreitet, welches Maas uns selbst der Eckel lehrt, der auf den zu langen Genuß von einer von beiden Arten von Speisen erfolgt.

§. 411. Fleischspeisen werden von den Zähnen in beiden Kinnladen, dem Bau des menschlichen Magens, der dem der fleischfressenden Thiere ähnlich ist, dem kurzen und kleinen Blinddarm, und der nothwendigen Stärke erfordert. Die Fleischspeisen allein enthalten nemlich die gallertartige Lymphe schon fertig, die sich aus den zerrissenen Gefäßen ergießt, und in Menge und mit Leichtigkeit ins Blut übergeht. Ohne Fleischspeisen pflegt eine sehr große Schwäche des Körpers und des Magens, und ein immerwährender Durchfall Beschwerlichkeit zu machen. Mit den pflanzenfressenden Thieren kommt der
Mensch

Mensch wegen seiner weiten und langen dicken Därme überein.

§. 412. Die eßbaren Pflanzen sind meist säuerlich, wenige nähern sich dem Laugensalz, oder sind ganz gewürzhaft. Wenige haben das gallertartige, was von selbst ins Blut übergeht, und ernähren blos durch das wenige Mehl, welches nach vielen Kreisläufen erst in die eigentlichen Säfte unsers Körpers verwandelt wird. Doch sind sie erforderlich, damit nicht der durch bloßes Fleisch gefütterte Mensch mit einem Blut angefüllt werde, das sich zu sehr anhäuft, zu leicht faul wird, dergleichen bei Menschenfressern ganz zuverlässig die Oberhand hat (§. 633.), den Skorbut verursacht, wild macht, Gestank, Ausfluß, und alle Arten von laugenhafter Verderbung erregt, welche Uebel insgesammt durch eine veränderte Diät, und durch eine säuerliche Pflanzennahrung allein überwunden werden. Daher hat der Mensch wenig Hundszähne, und der Appetit eines Gesunden, und vornemlich eines Kranken, ist nach säuerlichen Pflanzen desto stärker, je nährender die Luft, Jahreszeit oder Gegend ist. Daher lebt man in den allerheißesten Gegenden fast blos von Pflanzen, von Fleisch nur selten, oder mit Gefahr; in kalten Gegenden aber ißt man mehr Fleisch, und mit weniger Gefahr. Daher ist Brod, oder eine mehlichte dem Brod ähnliche Speise in der ganzen Welt gewöhnlich.

§. 413. Das beste Getränk giebt ein Wasser ab, das von allem Salz rein, und mit keiner Lust angefüllt ist, die Gährung verursachen würde. Mit Recht zieht man das Bergwasser, das durch sandige Gegenden fließt, sehr hell, sehr leicht, und ohne Geschmack ist, vor. So oft es entweder an reinem Wasser fehlt, welches in flachen Ländern häufig der Fall ist, oder wenn
eine

eine gewisse den Magen zur Zusammenziehung reizende, oder eine gewürzhafte Kraft erforderlich ist, so dient der Wein hierzu, der vorzüglich aus Trauben, doch aber auch aus Äpfeln und Birnen gefertigt wird, nach der Gährung ganz hell, mit einem Geist angefüllt, und durch Wasser und ein saures Salz verdünnt ist. Etwas ähnliches, das auch einen solchen Geist enthält, aber blähender, unschmackhafter und kühler ist, bereitet man aus gedörtem und mit Wasser gekochtem Getraide durch die Gährung in Ländern, wo die Weintrauben nicht reif werden.

§. 414. Zur Würze haben die Menschen verschiedene Dinge ausgedacht: Salz, Weinessig, verschiedene Säuren, um die Fäulniß zu verbessern: Pfeffer, verschiedene scharfe Gewürze, Zwiebelarten, um den Magen zu stärken, den der beständige Pflanzengenuss schwächt: Zucker, Salz und Gewürze fügen sie hinzu zum Wohlgeschmack, oder damit sich die Dinge halten möchten. Alle diese Dinge nähren nicht, da ihnen sowohl die gallerartige Lymphe, als das nahrhafte Mehl fehlt. Der Weingeist und Kornbranntwein können als Arznei dienen, und sind zum Trinken ungeschickt.

§. 415. Mit den Speisen werden nach dem Unterschiede der Völker, der Himmelsgegenden, und der Jahreszeiten verschiedene Zubereitungen vorgenommen, wodurch ihre Rohigkeit verbessert, ihre Faser zarter gemacht, die überflüssige Luft ausgetrieben, die unangenehme Schärfe gemildert, und ihnen Wohlgeschmack verschafft wird ²⁹²). Doch erfordern die Fleischspeisen vorzüglich, und viele Pflanzen irgend ein Zerreiben, besonders im Menschen, dessen Magen nervigt, fleischig ²⁹³) ist, wodurch die Speisen durch den langen Aufenthalt nicht im Magen faulen sollten.

292) Die gewöhnlichsten Zubereitungen bestehen in Einsalzen, Räuchern auf trockenem Wege, im Kochen, woraus die Suppe und Sulze entsteht, im Braten, welches auf zweifache Art vollbracht wird, entweder frey beim Feuer, oder in verschlossenen Gefäßen, welches man auch Dünsten nennt. A. d. H.

293) Dem Ansehen nach könnte man glauben, Haller widerspreche sich hier im Betracht des 389 §, allein er nennt den Magen nur in der Rücksicht wenig fleischigt, weil seine wirkliche fleischigte Armatur nicht hinreichen würde, rohes Fleisch, das nicht gehörig zubereitet und gekaut wäre, zu verdauen, welches nur gar zu oft zum ansehnlichen Nachtheil der Gesundheit geschieht. A. d. H.

§. 416. Das Maas der Speise bestimmt das Aufhören des Hungers, das nach der Verschiedenheit der Körper verschieden ist. Eine thierische und mehlichte Speise nährt mehr: andere Nahrungsmittel müssen das durch die Menge ersetzen, was ihnen an nährenden Kräften abgeht. Eine etwas sparsame Nahrung nährt im Ganzen besser, falls nicht eine starke Arbeit hinzukommt.

Vierter Abschnitt.

Von der Verdauung ²⁹⁴⁾.

§. 417.

In diesen Magen werden also die Speisen hinabgeschickt, die oft noch fast roh, wenig gekaut, und von sehr mannigfaltiger Art sind, als laugensalzartiges Fleisch, ranziges Fett, säuerliche Pflanzen, Brod, Milch, und gallertartige Dinge. Hier werden sie vom nahen Herzen, der Leber und der Milz in der Wärme ²⁹⁵⁾ eines bebrüteten Eies erhalten: in einer Stelle, die sowohl ober-

D

halb