



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

## Universitätsbibliothek Paderborn

**Taschenbuch für die Curgäste Driburg's; oder Anleitung  
zum äusseren und inneren Gebrauche der Driburger  
Mineralwasser, der Schwefelschlamm- und Gasbäder und  
der dabei zu beobachtenden Brunnendiät**

**Brück, Anton Theobald**

**Osnabrück, 1846**

Diät in Speise und Trank.

**urn:nbn:de:hbz:466:1-8660**

### Diät in Speise und Trank.

Der Mensch zieht seine Speise aus allen Naturreichen; er kann eine Zeitlang sich bloss aus dem Mineralreiche ernähren, wie uns HUMBOLD von den Otomaken, einem südamerikanischen Volksstamme am Oronoko, erzählt, dass sie in der nassen Jahreszeit, wo es ihnen an anderweitiger Nahrung fehlt, von einer fetten Thonerde, die jedoch aus Infusorien-schalen bestehend, animalische Theile enthalten dürfte, monatelang leben; er kann von blosser Pflanzennahrung leben — ROUSSEAU u. A. waren sogar der Meinung, dieses sei die eigentlich humane und humanisirende Nahrung; — er kann endlich von bloss thierischen Substanzen leben; so ernähren sich die Grönländer und Kamtschadalen von Fischen, ja mit Fischen ernähren sie ihre Rinder und Schafe.

Auch sein Getränk bezieht der Mensch aus allen drei Naturreichen: Wasser aus dem Mineralreiche, Wein, Bier etc. aus dem Pflanzenreiche, Milch etc. aus dem Thierreiche.

Der Alles geniessende Mensch unterscheidet sich aber von mehreren Alles fressenden Thieren wesentlich durch die künstliche Bereitung der Nahrungsmittel, eine Art von Vorverdauung. Er ist sich einer höheren

Lebensaufgabe bewusst, als zu vegetiren, er spart seine Lebenskraft zu höherer Thätigkeit, als dass er sie thierisch im blossen Verdauen consumiren sollte \*). So erscheint die Koch-

---

\*) Über die Verdauungskraft verdanken wir den Ärzten interessante Beobachtungen. Spalanzani gab Hühnern, Truthühnern etc. Bleikugeln ein, woraus Lanzettenspitzen hervorstanden — die Kugeln gingen ab, die Spitzen waren abgebrochen! Steevens stellte bei einem deutschen sogenannten Steinfresser Versuche an. In eine silberne Hohlkugel, welche Löcher hatte, that er  $4\frac{1}{2}$  Skrupel rohes Rindfleisch und 5 Skrupel Fisch, und liess die Kugel verschlucken. Nach 21 Stunden zeigte sich, dass das Rindfleisch  $1\frac{1}{2}$ , der Fisch 2 Skrupel verloren hatte. Gekochtes verlor etwas mehr, zerkautes verschwand ganz aus der Kugel. Rohe Vegetabilien, Steckrüben, Kartoffeln etc. verschwanden. Lebende Regenwürmer und Blutegel wurden aufgelöst. — Im Magen der Hunde lösen sich Knochen, ja elfenbeinerne Kugeln ganz auf, dagegen wirkt der Magensaft dieser fleischfressenden Thiere fast gar nicht auf Vegetabilien; bei den Wiederkauern verhält sichs umgekehrt. Noch interessanter sind die Versuche, welche neuerlich Beaumont mit einem gewissen St. Martin anstellte, der eine unverheilte Schusswunde des Magens hatte, so dass man hineinsehen und die Verdauung beobachten konnte, etwa wie der Koch in seine Töpfe. S. J. Müller, Physiolog. B. 1. Abth. 2. Durch dergleichen Versuche und durch die tägliche Erfahrung haben wir die nährende Kraft sowohl, als die leichtere Verdaulichkeit der verschiedenen Nahrungsstoffe kennen gelernt.

kunst als eine wahrhaft die Humanität befördernde, achtungswerthe Kunst — nur Schade, dass sie gar zu leicht zur verderblichen Künstelei wird, so wie die künstliche Bereitung der Getränke nur zu oft zu einer wahren Giftbrauerei wird!

»Die Menge der nöthigen Speisen, sagt LIEBIG, richtet sich nach der Anzahl der Athemzüge, der Lufttemperatur und dem Wärmequantum, das wir abgeben.« — Vergleichen wir nun das Leben des Badegastes mit seinem häuslichen, so erklärt sich leicht sein erhöhtes Nahrungsbedürfniss am Brunnen. Die Mehrzahl der Curgäste, dem Beamten-, Gelehrten- und Kaufmannsstande angehörig, bringt im Geschäftsleben den Morgensitzend zu, dessgleichen die Damen der höheren Stände. Die Athmung ist dabei auf das Nothdürftigste einer erwärmten eingeschlossenen, oft schlechten Luftmasse beschränkt; die Muskelbewegung erstreckt sich auf die Lenkung der Feder, der Stricknadel; die Blutcirculation, dürftig in den kühlen Extremitäten, nimmt ihren Hauptzug zum angestregten, erhitzten Kopfe und stockt im Pfortadersysteme — daher Appetitlosigkeit! — Dagegen am Brunnenorte gleich nach dem Aufstehen eine vermehrte Athmung in reiner Gebirgs-

Morgenluft; vermehrte Wärmeentwicklung schon als Reaction gegen das kalte, zumal an Kohlensäure und Eisen reiche Mineralwasser, durch mehrstündige Bewegung, Bergsteigen, belebte Unterhaltung und das Bad. Welcher Unterschied! Man sieht es ein, warum der Curgast den Hunger wieder kennen lernt und sich nach der Essglocke sehnt.

Nous avons dans la société deux ordres de personnes, — sagt DIDEROT — les médecins et les cuisiniers, dont les uns travaillent sans cesse à conserver notre santé et les autres à la détruire, avec cette différence que les derniers sont plus sûrs de leur fait que les premiers. — Somit hat die Diätetik gewissermassen die Aufgabe, gegen die Kochkunst in die Schranken zu treten, und mit Recht steht an wohleingerichteten Curorten die Küche unter ärztlicher Aufsicht. Wenn aber im Geräusche der Küche manch ärztliches Veto überhört wird, so wenden wir uns andererseits an den Gast, dem die Auswahl an den oft zu wohl besetzten Curtafeln schwierig wird. Wir hoffen hier nützlicher und glücklicher zu sein, als jener ungebetene ärztliche Rathgeber des trefflichen Statthalters SANCHO auf der Insel Barataria, indem Letzterer bei seinen ausgezeichneten Verdauungstalenten allerdings berechtigt

war, sich über die knappe Diät einer Scheibe Melone, so wie über den diätetischen Vor-  
mund zu ereifern. So glücklichen Talenten  
sind statt der Diätetik die geistreichen Vor-  
lesungen über Esskunst von ANTONIUS ANTHUS  
zu empfehlen.

Nach LIEBIG's chemischen Principien (und  
schon früher nach MAGENDIE) zerfallen die  
Nahrungsmittel in zwei Classen: stickstoff-  
haltige und stickstofffreie. Nur die er-  
steren sind plastische Nahrungsmittel, die  
in's Blut übergehen und die Bestandtheile des  
Leibes bilden (Pflanzenfibrin, Pflanzenalbumin,  
Pflanzencasein, Fleisch und Blut der Thiere);  
dagegen die stickstofffreien Nahrungsmittel  
(Fett, Amylon, Gummi, Zucker etc., Wein,  
Bier, Branntwein) zur Unterhaltung des Ath-  
mungsprocesses dienen. Da jedoch unsre Köche  
die organische Chemie noch gänzlich ignori-  
ren und stickstoffhaltige mit stickstofflosen  
Nahrungsmitteln eclecticisch durcheinander men-  
gen: so werde ich im Nachstehenden zur Mu-  
sterung der Curtafel den gewöhnlichen Speise-  
zettel zum Grunde legen, auch meine Censur-  
principien nur meinen Beobachtungen und Er-  
fahrungen entnehmen.

---