
Physiologie Der Nahrungsmittel (German Edition)

Moleschott Jacob

Title: Physiologie Der Nahrungsmittel (German Edition)

Author: Moleschott Jacob

This is an exact replica of a book. The book reprint was manually improved by a team of professionals, as opposed to automatic/OCR processes used by some companies. However, the book may still have imperfections such as missing pages, poor pictures, errant marks, etc. that were a part of the original text. We appreciate your understanding of the imperfections which can not be improved, and hope you will enjoy reading this book.





MAR 3 1958

PHYSIOLOGIE
DER
NAHRUNGSMITTEL.

EIN HANDBUCH
DER
DIÄTETIK.

VON
JAC. MOLESCHOTT.

ZWEITE VÖLLIG UMGEARBEITETE AUFLAGE.

GIESSEN, 1859.

FEBBER'SCHE UNIVERSITÄTSBUCHHANDLUNG.

EMIL ROTH.

Dà oggi a noi la cotidiana manna,
Senza la qual per questo aspro deserto
A retro va, chi più di gir s'affanna.

Dante, purg. XI, 13 — 15.

Vorwort zur zweiten Auflage.

Als mir die Nachricht zu Theil ward, dass ich mich zu einer neuen Auflage dieses Werkes rüsten sollte, ward meine Freude nicht veranlasst durch das Siegesbewusstsein, das einen Schriftsteller bei solcher Kunde allzu leicht beschleicht, sondern dadurch, dass mir die Gelegenheit geboten ward, eine Scharte auszuwetzen, die ich nicht durch den Hinweis auf die Zeit ihrer Entstehung entschuldigen will. Denn ich bekenne offen, dass die frühere Gestalt des vorliegenden Buches seit geraumer Zeit mir wenig zusagt. Deshalb war aber auch die Aufforderung zu einer zweiten Auflage meines Buches gleichbedeutend mit der Aufgabe ein neues Werk zu schreiben, und ich habe mich dieser Arbeit, um die erste Ausgabe möglichst rasch in Vergessenheit zu bringen, willig unterzogen, obwohl ich dadurch genöthigt ward, mich für längere Zeit von meiner Anthropologie zu trennen, die mich seit Jahren als Lieblingsarbeit beschäftigt.

Nach diesem Selbstbekenntniss wird es hoffentlich weniger unbescheiden lauten, wenn ich auch eine kleine Siegesfreude über die Gelegenheit zur Umarbeitung meines Buches ausplaudre. Nichts hat mir nämlich bei meiner bisherigen schriftstellerischen Wirksamkeit eine grössere Genugthuung gewährt als die Erfahrung, dass es mir in einem grösseren Maassstabe, als ich je zu hoffen wagte, gelungen ist, die Aufmerksamkeit der Aerzte, die durch so viel Noth und Sorge und tausenderlei Ansprüche des eilenden Tages zerstreut

wird, zu fesseln. An diese Aufmerksamkeit dachte ich, wenn bei der mühsamen Ausarbeitung des tabellarischen Theils dieses Werkes, der in so vielen Hauptpunkten dessen Grundlage bildet, mein Muth zu wanken begann, und ich kehrte mit neu belebter Hoffnung zu meiner Aufgabe zurück, die Physiologie der Nahrungsmittel als Grundlage einer vernünftigen Diätetik zum Gemeingut der Aerzte zu machen. Ich selber gehöre zu denjenigen, die trotz allem Vertrauen zu einigen unserer gebräuchlichsten Heilmittel, ohne welche ich nicht Arzt sein möchte, von der Diät weit mehr erwarten als von der Arznei. Ohne zu jener Fahne der Verzweiflung an jeder Arzneiwirkung zu schwören, mit der man sich heutzutage gern schmückt, um sich vor dem Forum der Wissenschaft das Ansehen eines abgehärteten Zweiflers zu geben, während man dieselbe Fahne täglich wer weiss wie oft verräth, wenn man gerufen wird, nicht mit Grundsätzen, sondern mit Rathschlägen, die dem einzelnen Falle angepasst sind, zu helfen, wage ich dreist zu behaupten, dass ein denkender Arzt, zumal in chronischen Krankheiten, sehr häufig die Arznei leichter entbehren kann als eine vernünftige Anordnung der Nährungsweise.

Von diesem Gedanken erfüllt, wünschte ich ein lesbares und zugleich ein praktisches Buch zu liefern. Beide Eigenschaften hoffe ich im Vergleich zur ersten Ausgabe dieses Buchs, wenigstens theilweise, durch einen und denselben Kunstgriff erreicht zu haben, indem ich nämlich alle Zahlenübersichten an das Ende des Buches verwies. Der Lernende, der noch der Anregung wie der Einführung bedarf, wird dadurch in den Stand gesetzt, aus zusammenhängenden Schilderungen ein Bild der Geschichte unserer Nahrung in sich aufzunehmen, und der Kundige findet in den Zahlenbelegen die Baustoffe dicht zusammengedrängt, die ihn befähigen, mit Einem Aufschlag des Auges ein vergleichendes Urtheil über den Werth der Nahrungsmittel zu gewinnen.

Lesbarer dürfte das Buch auch dadurch geworden sein, dass die ausführlichen naturgeschichtlichen Aufzählungen der ersten Ausgabe weggeblieben sind. Für das Leben, in dessen Dienst ich zu arbeiten suchte, knüpft sich kein hinlängliches Interesse daran, um die Darstellung der Hauptpunkte durch so viel Beiwerk zu unterbrechen; und um einen Anhaltspunkt für gelehrte Vollständigkeit zu geben, dürfte es genügen, wenn einzelne Exemplare der ersten Auflage in öffentlichen Büchersammlungen aufbewahrt bleiben. Ich darf dies trotz dem obigen Bekenntnisse wünschen, weil es das Verdienst meines hochverehrten Lehrers Tiedemann ist, das Material zu jenen naturgeschichtlichen Mittheilungen gesammelt zu haben. Was in dieser Beziehung der jetzigen Ausgabe des Buches Gutes und Wissenswertes geblieben ist,

verdanke ich Tiedemann, und ich kann nicht umhin, dem ehrwürdigen Mitbegründer der Physiologie des thierischen Stoffwechsels nicht bloss dafür meinen aufrichtigen Dank zu sagen, sondern auch, und zwar inniger und herzlicher, für das ehrende Vertrauen, mit dem er mich ermuntert hat, meine Kräfte an einer systematischen Behandlung der Nahrungsfrage zu versuchen, zu einer Zeit, als ich den Muth dazu in der That mehr seinen Vorarbeiten und meinem Streben als eigener Kraft und eignem Wissen entnehmen konnte. Die erste Ausgabe dieses Buchs war mit Tiedemann's Namen geschmückt, weil sie, obgleich in ganz selbständiger Umarbeitung, aus dem dritten Bande seiner Physiologie hervorgegangen war, der von dem „Nahrungsbedürfniss, dem Nahrungstrieb und den Nahrungsmitteln des Menschen“ handelt. Schon jene erste Auflage verhielt sich zu Tiedemann's Werk nicht unähnlich wie das Handbuch „vom Baue des menschlichen Körpers“ zu dem ursprünglichen Werke Sömmerring's. Es wäre aber ein Missbrauch eines hochberühmten Namens gewesen, wenn ich ihn auch dieser gänzlich umgearbeiteten Auflage hätte vorsetzen wollen, so sehr es mich freuen würde, wenn man die Spuren von Tiedemann's gelehrter Führung in dem Buche, wie es hier vorliegt, nicht ganz vermissen sollte.

Zürich, im August 1859.

Jac. Moleschott.

Inhaltsverzeichniss.

| | Seite |
|---|-------|
| Einleitung | 1 |
| Erster Abschnitt. Die Nahrungsstoffe | 3 |
| Erstes Hauptstück. Begriffsbestimmung und Eintheilung | 3 |
| Zweites Hauptstück. Die anorganischen Nahrungsstoffe | 5 |
| Das Wasser | 5 |
| Die Chlorverbindungen | 6 |
| Die Alkalisalze | 8 |
| Die Erdsalze und das Fluorcalcium | 9 |
| Die Eisensalze | 11 |
| Mengenverhältniss, in welchem die festen anorganischen Bestandtheile in den Nahrungsmitteln vertreten sind | 12 |
| Drittes Hauptstück. Die Fettbildner | 13 |
| Das Stärkmehl (Amylum) | 13 |
| Das Stärkegummi (Dextrin) | 15 |
| Der Zucker | 16 |
| Der Zellstoff (Cellulose) | 19 |
| Viertes Hauptstück. Die Fette | 20 |
| Der Oelstoff (Elain) | 22 |
| Das Perlmutterfett (Margarin) | 23 |
| Der Talgstoff (Stearin) | 24 |
| Butterfett | 24 |

VIII

| | Seite |
|--|-------|
| Fünftes Hauptstück. Die eiweissartigen Körper | 26 |
| Allgemeine Eigenschaften der eiweissartigen Nahrungsstoffe | 27 |
| Das Eiweiss (Albumin) | 28 |
| Der Kleber | 30 |
| Der Faserstoff (Fibrin) | 31 |
| Der Erbsenstoff (Legumin) | 32 |
| Der Käsestoff (Casein) | 32 |
| Der Dotterstoff (Vitellin) | 33 |
| Der Blutkuchenstoff (Globulin) | 33 |
| | |
| Sechstes Hauptstück. Die Abkömmlinge der eiweissartigen Körper als Nahrungsstoffe | 37 |
| Der Knochenleim (Glutin) | 38 |
| Der Knorpelleim (Chondrin) | 39 |
| Das Blutroth (Hämatosin) | 40 |

Zweiter Abschnitt. Geschichte der Nahrungsstoffe im menschlichen Körper 42

| | |
|--|-----|
| Erstes Hauptstück. Die Verdauung | 42 |
| Der Speichel | 43 |
| Der Magensaft | 46 |
| Die Galle | 48 |
| Der Bauchspeichel | 53 |
| Der Darmsaft | 55 |
| Der Schleim der Verdauungswerkzeuge | 56 |
| Die Verdauungsmittel, welche von der Nahrung selbst herkommen | 60 |
| Die Verdauung der anorganischen Nahrungsstoffe | 61 |
| Die Verdauung der Fettbildner | 62 |
| Die Verdauung der Fette | 66 |
| Die Verdauung der eiweissartigen Körper | 69 |
| Die Verdauung des Leims und der Leimbildner | 72 |
| Inhalt des Magens und der Gedärme während der Verdauung | 74 |
| Zeitdauer der Verdauung | 74 |
| | |
| Zweites Hauptstück. Der Uebergang der Nahrungsstoffe in die Gefässe | 77 |
| | |
| Drittes Hauptstück. Der Chylus | 85 |
| | |
| Viertes Hauptstück. Das Blut | 89 |
| | |
| Fünftes Hauptstück. Die Gewebe | 100 |
| Der Nahrungssaft | 100 |
| Die eiweissartigen Körper als Gewebebildner | 104 |
| Die Abkömmlinge der eiweissartigen Stoffe als Gewebebildner | 107 |
| Die Fette als Gewebebildner | 111 |
| Die Fettbildner in den Geweben | 113 |
| Die anorganischen Stoffe als Gewebebildner | 114 |