

Leipziger Tageblatt

und

Anzeiger.

N^o 33.

Sonnabend, den 2. Februar.

1839.

Bekanntmachung.

Von dem unterzeichneten Haupt-Steuer-Amt sollen Montag, den Vierten Februar a. e., Vormittags um 10 Uhr in der Hauptamts-Canzlei 16 Stück englische Callicos, 13 verschiedene Reste von dergleichen und 5 Stück ordinaire englische Cambricks gegen sofortige baare Zahlung in preuß. Courant öffentlich versteigert werden.
Leipzig, den 29. Januar 1839. Das Königl. Haupt-Steuer-Amt, Abtheilung II.
Leipzig, Ob-Str.-Insp.

Ueber ein Reizmittel zur Erregung der Eßlust.

Da das Salz, wie der Zucker, ein so wichtiges Capitel in der Geschmackslehre der Europäer ist und eine so bedeutende Rolle in unserer Küche spielt, da nach der von Hahnemann in seinem Organon aufgestellten Behauptung in dem Kochsalze die größten Heilmittel verborgen liegen; so würde es für die Freunde der ältern, wie für die Liebhaber der neuern Heilkunde eine gleich willkommene Zugabe zu den homöopathischen Versuchen gewesen sein, welche Daumer mit Kaspar Hauser angestellt und öffentlich bekannt gemacht hat, wenn er uns unter andern auch über die Wirkungen in Kenntniß gesetzt hätte, welche das Salz vom ersten An- fange an auf die Geschmackswerkzeuge und auf das Befinden seines Pflegesohns äußerte, wenn wir namentlich näher und genauer darüber belehrt worden wären, in welcher verhältnismäßigen Steigerung der Gaben sich derselbe nach und nach von dem Schwächern und Seltneren zum Stärkern und häufigern Gebrauche dieser so allgemeinen und gebräuchlichen Speisewürze gewöhnt habe. Wie viel auch hier auf die alte, bei einzelnen Menschen, wie bei ganzen Völkern eingeführte Sitte, auf die von früher Kindheit an und bis ins reifere Alter ohne Abweichung fortgeführte Gewohnheit ankomme, zeigen uns offenbar und ohne Widerspruch eine Menge Beispiele, von denen wir nur einige anführen wollen. Der Schweizer pflegt die Butter, die wir zum Brote essen, ohne allen Zusatz von Salz zu genießen, während der Sachse an einem ungesalznen Butterbrote kein Behagen findet, er müßte es denn auf dem großen Bernhardt oder St. Gotthard verzehren. Dagegen fällt es Niemandem ein, die frische Milch zu salzen, welche uns an heißen Sommertagen eine stärkende Kühlung gewährt: und doch findet selbst der Landmann die ihn im Winter erwärmende Milchsuppe ohne Zusatz von Salz unschmackhaft, obwohl der Säugling die reine und unvermischte Muttermilch mit Verlangen und Begierde im lauwarmen Zustande von der Brust hinwegtrinkt. So schmecken ferner die rohen Möhren, die man den Kindern sogar in medicinischer Hinsicht giebt, auch wohl dem Erwachsenen, ob er schon in eben dem Grade, in welchem er sich von Jugend auf an gesalzene Speisen gewöhnt hat, gekochte Möhren, wo nicht fade im Geschmack, doch auf jedem Fall weniger genießbar findet, wenn sie in Ermangelung von Fleischbrühe nicht wenigstens mit Salz und Butter angerichtet sind. Wir

sollen der vorzüglich uns bei Anordnung der Jugend vorzuschreibenden und anzugewöhnenden Lebensweise streng und fest an den allgemeinen nicht bloß von einem der größten Philosophen, sondern auch von den erfahrendsten und heilkundigsten Ärzten ausgesprochenen Grundsatz der Gesundheitsdiätetik halten. Kein Reizmittel darf eintreten, um Hunger bei dem Kinde zu erregen. Dieser muß vielmehr nur die Folge der Thätigkeit und Beschäftigung sein. Sie ist die beste Würze der Speisen, und läßt in der Werkstätte des arbeitsamen Fleißes so leicht keine Kostverächter, keine eigensinnigen Speisewähler aufkommen.

Es leidet keinen Zweifel, daß Kinder, welche das Salz, als Zuthat der Speisen, in eben so großen und starken Portionen zu sich nehmen, als die Erwachsenen, — und in solcher Menge zu sich nehmen müssen, weil sie mit den Erwachsenen gemeiniglich aus einer Schüssel essen, — schon durch den Genuß von Quantitäten, die mit ihrem Alter in keinem Verhältnisse stehen, unfehlbar Nachtheile für ihren Körper zu befürchten haben. Und wenn sie davon auch wirklich keinen nachtheiligen Einfluß auf ihr Befinden verspüren sollten; so wird doch der öftere und stärkere Gebrauch dieses Reizmittels, zu welchem sie nicht erst besonders aufgefordert, nicht erst lange angeleitet werden dürfen, die Ursache und Veranlassung, daß sie häufig und in der Regel mehr genießen, als ihrer Gesundheit zuträglich ist. Sie werden dadurch einer Menge Krankheiten mehr ausgesetzt, als es der Fall sein würde, wenn sie, die kaum von der Mutterbrust hinweg zu diesem Gebrauche, ohne ihr Verlangen und Begehren, angewiesen und oft sogar geßiffentlich angehalten werden, im zarten Alter des Salzes noch länger entbehrten, oder dasselbe doch wenigstens seltner und sparsamer zu ihren Speisen bekämen, als es gewöhnlich geschieht. Denn nicht bloß die Ammen und Kindermuhmen, sondern auch die Aeltern, oder deren Stellvertreter in der Küche pflegen den noch unverdorbenen und noch nicht bestochenen Geschmack der Kinder nach dem schon verdorbenen und längst verwöhnten Geschmacke der Erwachsenen abzumessen und das, was ihnen behagt, oft schon bei dem Kleinsten ihrer Kinder für zuträglich zu halten.

Es giebt viele Länder in den bewohnten Theilen der Erde, wo man nie Salz gefunden hat, und wo bei den beschränkten Handelsverhältnissen die Bewohner dasselbe bloß bisweilen als Luxusartikel genießen können. Dieß ist besonders im Innern von Afrika der Fall.