

Pflanzen müssen, ehe man sie genießt, sorgfältig untersucht werden, damit keine Giftpflanzen oder Giftwurzeln, als: Bilsenkraut, Schierling, Gleiß, Wolfskirche oder Bollwurz, Stechafel, Schwarzkümmel und dergleichen darunter sey.

Alle Schwämme oder Pilze verdauen sich schwer, und sind ungesund, und da überdies leicht giftige Schwämme darunter seyn können, so thut man am besten, wenn man keine ißt.

Reife Kartoffeln sind nicht ungesund, wenn sie von guter Art sind, und nicht übermäßig genossen werden. Unreif sind sie wahres Gift für den menschlichen Körper, denn sie erzeugen die Ruhr, und andere schlimme Krankheiten. Vor der Mitte des Septembers sollte niemand Kartoffeln essen.

Fette Speisen in Menge zu genießen, ist sehr schädlich. Der Husten, an dem beim Anfange des Winters so viele leiden, ist mehr dem zu häufigen Genuß des Schmalzes und des Schweinefleisches, als der Kälte zuzuschreiben.

Scharfe, gesalzene und gewürzte Speisen erhitzen das Blut, und sind ungesund. Viel und besonders alten Käse zu essen, ist ungesund, weil er Gries und Steine in der Blase erzeugt. Süße Sachen schwächen den Magen, machen Blähungen, und unterdrücken die Eflust. Hütet euch, die Speisen heiß zu genießen; ihr verderbet dadurch nicht nur eure Zähne, sondern schwächt auch den Magen.

Kupferne Geschirre müssen gut überzintt seyn, und irdene Gefäße müssen eine gute Glasur haben, sonst können sie für die Gesundheit sehr schädlich werden: doch ist bei den letzteren weniger Gefahr, als bei den ersteren. Besonders muß man sich hüten, saure Speisen in kupfernen und zinnernen Gefäßen zuzubereiten und aufzubewahren; denn sie lösen das Kupfer und das dem Zinn gewöhnlich beigemischte Blei auf, und verwandeln es in Gift. Höret hiervon ein warnendes Beispiel:

Der Schuster Bodenreich in H. kochte Pflaumenmus. Nachdem seine Frau dasselbe in Töpfe gethan hatte, blieb am Rande des kupfernen Kessels, wie gewöhnlich, etwas sitzen. Der Schuster, welcher aus unzeitiger Sparsamkeit nichts von dem