Über Fieber und Fieberkost

Autor(en): **Ringier**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes**

Band (Jahr): **11 (1903)**

Heft 5

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-545360

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Nr. 5. — XI. Jahrgang. 1. März 1903.

Das Rote Kreuz

Abonnement:
Für die Schweiz . . . jährlich 3 Fr. —.
Für das Ausland . jährlich 4 Fr. —.
Preis der einzelnen Nummer 30 Cts.

Insertionspreis:
(per einspaltige Petitzeile):
Für die Schweiz . . . . . 30 Ct.
Für das Ausland . . . . . 40 „
Reklamen:
1 Fr. — per Redaktionszeile.

Offizielles Organ und Eigentum
des schweiz. Centralvereins vom Roten Kreuz, des schweiz. Militärsanitätsvereins und des schweizerischen Samariterbundes.

Korrespondenzblatt für Krankenvereine und Krankenmobilienmagazine.

Erscheint am 1. und 15. jeden Monats.

Redaktion: Schweizerisches Centralsekretariat für freiwilligen Sanitätsdienst (Dr. W. Sahli), Bern.
Alle die **Administration** betreffenden Mitteilungen, Abonnemente, Reklamationen 2c. sind zu richten an Hrn. **Louis Cramer**, Plattenstraße 28, Zürich V.

Annoncen nehmen entgegen die Administration in Zürich und die Buchdruckerei Schüler & Cie. in Biel.

Inhalt: Über Fieber und Fieberkost. Von Dr. Ringier. — Populäre Medizin, wie sie nicht sein soll. — Sanitätsgesetzliche Maßnahmen gegen die Tuberkulose. — Zur Erleichterung der häuslichen Krankenpflege. — Schweiz. Mil.-San.-Verein: Aus den Jahresberichten der Sektionen. Zirkular des Centralkomitees an die Sektionen. — Zur Notiznahme. — Aus den Vereinen. — Vermischtes. — Anzeigen.

Über Fieber und Fieberkost.

Von Dr. Ringier, Arzt in Kirchdorf.

Was versteht man eigentlich unter „Fieber"? und was dürfen Fieberkranke genießen? Diese Fragen begegnen dem praktischen Arzte so häufig und sie werden von Laienseite vielfach so grundfalsch beantwortet, daß eine Besprechung derselben an dieser Stelle wohl am Platze sein dürfte.

Mit dem Ausdruck „Fieber" bezeichnet die wissenschaftliche Medizin eine Gruppe von krankhaften Erscheinungen, deren wesentlichste sind: Steigerung der Körpertemperatur um 2 bis 5° Cel., Beschleunigung des Pulses um 10 bis 40 Schläge in der Minute, Vermehrung des Durstes bei Abnahme des Appetits und der Sekretionen (Körperausscheidungen). Von mehr untergeordneter Bedeutung und nicht absolut zum Bild des Fiebers gehörend sind Frost- und Hitzegefühl, Mattigkeit, Eingenommenheit des Kopfes, Verdauungsstörungen, Delirien (Irrereden, Phantasieren).

Demnach ist es durchaus unrichtig, von einem Menschen zu behaupten, er habe Fieber, wenn er z. B. nur einen roten, heißen Kopf, dabei aber normale Körperwärme (37,0 bis 37,5° Cel.) hat, oder umgekehrt von Fieberfrost zu reden, wenn jemand infolge einer Erkältung von Frostschauern geschüttelt wird, während das Thermometer keinerlei Erhöhung der normalen Körpertemperatur nachweisen läßt. — Ebenso wenig aber darf man von Fieber sprechen, wenn ein Kranker nur eine Beschleunigung der Pulsschläge zeigt, ohne daß gleichzeitig die Körpertemperatur über das Normale erhöht ist. Daß man endlich auch nicht aus einer bloßen Steigerung des Durstgefühls allein auf das Vorhandensein von Fieber schließen darf, liegt auf der Hand; wird es doch keinem Menschen einfallen, alle die ungezählten durstigen Seelen zu Stadt und Land von vorneherein als Fieberkranke betrachten zu wollen!

Zum Wesen und Begriff des Fiebers gehört also, wie schon gesagt, das gleichzeitige Zusammentreffen aller dieser krankhaften Erscheinungen, welche erst in ihrer Gesamtheit das Bild des Fiebers ausmachen.

Es würde zu weit führen, wollten wir hier auf die zahlreichen Ursachen des Fiebers, auf die mannigfaltigen Formen seines Auftretens und Verlaufes oder auf die verschiedenen Methoden seiner Bekämpfung näher eintreten. Heute haben wir uns nur mit der Frage zu befassen, welche Art der Ernährung sich am besten für Fieberkranke eigne.

Die Erfahrung lehrt, daß ein gänzlicher Entzug von jeglicher Nahrung einem Fiebernden ebenso schädlich ist, wie ein Übermaß von Speisen oder eine unrichtige Auswahl derselben. Hiebei gilt als oberster und wichtigster Grundsatz, daß alle festen Speisen ohne Ausnahme von der Fieberkost ausgeschlossen sind und zwar aus dem einfachen Grunde, weil bei einem Fiebernden die Verdauung ohnehin schon in mehr oder weniger erheblichem Grade gestört und in der Regel Neigung zu hartnäckiger Stuhlverstopfung vorhanden ist.

So soll sich denn die Ernährung Fieberkranker ausschließlich auf flüssige und leichtverdauliche Nahrung beschränken und in kurzen Zwischenräumen (etwa alle 1—2 Stunden), aber jeweilen nur in kleinen Mengen verabfolgt werden.

Als durststillendes Getränk eignet sich am besten kaltes Wasser (1/4—1/2stündlich eßlöffelweise getrunken), entweder frisch vom Brunnen oder vorher gekocht und dann abgekühlt. Je nach dem Geschmack oder Bedürfnis des Kranken kann dem Wasser etwas Zucker, sauberes Eis, Wein, Cognac oder Fruchtsyrup (Himbeer-, Brombeer-, Maulbeersaft) zugesetzt werden (nur bei Neigung zu Durchfall wegzulassen). Ein ausgezeichnetes durstlöschendes und erfrischendes Getränk verschafft man sich durch Auspressen einer frischen halben Zitrone in ein Glas Zuckerwasser. Auch künstliches Selters- oder Sodawasser (Siphon), Limonade, Reiswasser (in Wasser abgekochtes, vorher schwach geröstetes Reis) eignen sich sehr gut zu diesem Zwecke.

Was den Genuß von alkoholischen Getränken (Wein, Bier, Cognac u. s. w.) betrifft, so ist es durchaus Sache des behandelnden Arztes, darüber zu entscheiden, ob und in welchen Mengen solche einem Fieberkranken verabfolgt werden dürfen.

Als eigentliche Nahrungsmittel für Fiebernde fallen in Betracht: Milch, Schleimsuppen, Fleischbrühe (Bouillon).

Milch eignet sich fast ausnahmslos für alle Kranken und kann entweder pur oder mit Wasser oder Thee verdünnt gegeben werden. Ein Zusatz von einer Prise Kochsalz und 1/3 Wasser macht dieselbe schmackhafter und leichter verdaulich. Als Zusatzthee wähle man etwa Kamillen-, Lindenblüten-, Eibisch- oder Wollblumenthee. Schwarzer (chinesischer) Thee ist nur mit Zustimmung des Arztes zu gestatten, während dagegen Kaffee, Cacao oder Chokolade niemals auf den Speisezettel eines Fieberkranken gehören!

Ein vorzügliches Nahrungsmittel für alle Kranken sind ferner die sogen. Schleimbrühen aus Hafergrüze (Haberkernen oder Habermehl), Ulmergerste, Reis, mit Zusatz von Salz und eventuell etwas Fleischextrakt (Liebig). Gewürzzusätze (Maggis Suppengewürze) dagegen sind nur da am Platze, wo die Verdauungsorgane nicht zu stark in Mitleidenschaft gezogen sind. — Wenn der Arzt es gestattet, kann die Schleimbrühe mit frischen Kalbsknochen und einem fettarmen Stück Rindfleisch (am besten Schenkelmocken) — von jedem etwa 1/2 Kilo, unter Beigabe eines kleinen Stückes Leber — während vier Stunden gekocht und alsdann durch ein Tuch ausgepreßt werden.

Zur Herstellung von Fleischbrühe eignet sich für Fieberkranke am besten Kalbfleisch oder möglichst fettarmes Rindfleisch, mit Kalbsfüßen gekocht und mit Eigelb zu einem schmackhaften Bouillon angerührt.

Von anderweitigen Nahrungsmitteln, welche bei Fieberkranken anzuwenden, die aber freilich ohne Nährgehalt und mehr nur zum Zwecke einer unschädlichen Abwechslung des Speisezettels gestattet sind, wären noch zu nennen: gekochtes Obst, frische oder gedörrte saure Äpfel, mit etwas Zucker fein zu einem Mues (Compot) zerdrückt, ferner weich gekochte, dürre Zwetschgen und Kirschen. Bei Neigung zu Stuhlverstopfung und bei Trockenheit in Mund und Hals leisten diese meist gerne genommenen Obstspeisen recht gute Dienste.

Wie man sieht, ist der Tisch für Fieberkranke zwar mit auserlesenen Gerichten und feinen Leckerbissen nicht überladen, aber bei richtiger Zusammenstellung der erlaubten Speisen und Getränke und bei zweckmäßiger Abwechslung doch auch nicht so kärglich bestellt, daß die Kranken dabei etwa Gefahr laufen, eines elenden Hungertodes sterben zu müssen! Wenig aufs Mal, aber häufig und regelmäßig! so lautet die Losung.