Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 39 (1898)

Rubrik: Umgewöhnung : Zeitgemässe Betrachtung von Dr ***

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Umgewöhnung.

Zeitgemäße Betrachtung von Dr ***.

Im Gebrauche eines wichtigen, täglichen Genußmittels, gewissermaßen als Gegenstück zu Nitzsche's Umwertung der Begriffe, bereitet sich langsam eine Umgewöhnung vor. Nicht nur von ärztlicher Seite, sondern auch aus aufgeklärten Laienkreisen wird der Ruf immer lauter, uns von den Schäden der modernen Lebensweise zu emanicipieren und zu jener Einfachheit und Natürlichkeit zurückzukehren, welche die sicherste Gewähr für die Verhütung von Krankheiten ist und Schutz verleiht gegen schädigende Einwirkungen auf die Gesundheit. Dieser Ruf mußte schließlich gehört werden. Die Hygiene, jener wichtigste Zweig der ärztlichen Bethätigung, dessen Aufgabe es ist, das Auftreten von Krankheiten zu verhüten, hat sich stets mit besonderem Eifer der Bekämpfung jener beklagenswerten Gewohnheiten hingegeben, vermöge welcher schleichende Gifte unter der harmlosen Bezeichnung von Genußmitteln dem menschlichen Körper einverleibt werden.

Dieser Kampf gilt in erster Reihe dem Alkohol und Tabak und in neuerer Zeit, seit der Entdeckung des Kaffeegiftes Coffeïn auch dem Bohnenkaffee. Es ist allgemein bekannt, daß der in erschreckender Weise überhandnehmende Mißbrauch dieser Gifte, wozu noch Opium, Haschisch ꝛc. zu rechnen sind, nicht nur die Gesundheit einzelner Individuen zerstört, sondern zur körperlichen und moralischen Verkrüppelung ganzer Völker geführt hat.

Nach den wissenschaftlichen Untersuchungen, welche von hervorragenden Aerzten*) und Chemikern herrühren, erstreckt sich die Schädlichkeit des Bohnenkaffees besonders nach zwei Richtungen. Er erzeugt nämlich einerseits schwere Verdauungsstörungen und anderseits bedenkliche Alterationen im Bereiche des Nervensystems, welche in anfänglicher Erregung und nachfolgender Lähmung ihren Ausdruck finden. Magendrücken, Stuhlbeschwerden, Sodbrennen, Schwindelgefühl und Kopfschmerzen, Zittern der Hände, Angstzustände und krankhafte Reizbarkeit sind fast regelmäßige Begleiterscheinungen des andauernden Kaffegenusses. Daß unter solchen Umständen die Ernährung leidet und die Arbeitskraft vermindert wird, ist klar. Wer die schwächlichen Kinder, die nervösen, erschlafften Männer, die bleichsüchtigen Mädchen zu sehen Gelegenheit hat, welche ihre, allen Medicamenten trotzende Kränklichkeit der verhängnisvollen Gewohnheit des Kaffeegenusses verdanken, dem mußte sich der Wunsch nach einem möglichst vollwertigen Ersatzmittel des Bohnenkaffees aufdrängen. Diesem mit der Zeit zum dringenden Bedürfnis gewordenen Wunsch ist eine neu sich entwickelnde Industrie entgegen gekommen in der Darstellung des Malzkaffees, bei dessen vorzüglicher Erzeugung auch ein heimisches Etablissement, wie wir mit Stolz sagen dürfen, in hervorragender Weise beteiligt ist. Der Rohstoff dieses Fabrikats ist die Gerste, also eine Getreideart, welche dem Weizen, diesem allerwichtigsten Volksernährungsmittel, am nächsten steht. Durch die Umwandlung zum Malzkasse (Mälzung, Röstung ꝛc.) erfährt die Gerste Veränderungen, welche ihren Wert in mehrfacher Hinsicht steigern. Erstens nimmt ihr Nährwert bedeutend zu, da durch den Mälzungsproceß die minderverdauliche Stärke in Dextrin und Zucker umgewandelt wird, Körper, welche für den menschlichen Organismus vollständig zu verwerten sind, zweitens erhält sie einen weit angenehmeren Geschmack.

Die Analyse eines Aufgusses von Malzkaffee, ausgeführt von dem bekannten Chemiker und Leiter der Untersuchungsanstalt für Nahrungs-, und Genußmittel ꝛc. in Wien, Herrn Dr. M. Mansfeld, stellt diesen den auch als einen Auszug aller wertvollen Bestandteile des Malzes dar, indem sie eine Summe wirklicher Nährstoffe in demselben nachweist. Schließlich liegt ein besonderer Vorzug auch noch darin, daß der Malzkaffee frei ist von jenem Ballast wertloser Substanzen (insbesondere Cellulose), welche den Verdauungsorganen mit anderen aus dem Getreide bereiteten Nahrungsmitteln zugeführt werden. Hieraus erklärt sich auch hinlänglich die Thatsache, daß der Malzkaffee von Kindern und magenleidenden Erwachsenen noch dann ganz leicht verdaut wird, wenn andere Nahrungsmittel nicht vertragen werden.

Wie steht es nun hinsichtlich des Nährwertes beim Bohnenkaffee? Da lehrt uns eine

*) U. A. von Prof. Virchow, Berlin; Dr. Mendel in Essen; Sanitätsrat Dr. Lutze; Dr. E. Almquist; Dr. Bardell in New-York; Prof. Sylv. Graham in London; Prof. Brillat-Savarin in Paris; Prof. C. Binz in Bonn; Prof. Dr. F. C. Faye in Christiania; Prof. Bullard; Eloy Stayter; Sidney-Ringer; Aubert; Frerichs; Lehmann; Häring; Petersen; Schroff ꝛc. ꝛc.

im vorigen Jahre von Dr. Smita, Assistenten des Hofrates Prof. Ludwig in Wien ausgeführte Analyse eines Bohnenkaffeeaufgusses, daß dieser vollständig baar jeden Nährstoffes ist. Wenn dem Bohnenkaffee trotzdem Nährwert zugeschrieben wird, so besteht derselbe nur in dem gebräuchlichen Milchzusatz. Auch eine Verkennung der Wirkung des Bohnenkaffees an sich mag bei diesem Irrthum mitgewirkt haben. Der Bohnenkaffee stellt nämlich sozusagen eine Peitsche des Nervensystems dar, er erzeugt eine gewisse Anspornung der Muskelthätigkeit, welche als eine Steigerung der Kräfte anfangs imponieren mag; diese ist aber nur vorübergehend und macht nur allzu rasch einer umso größeren Erschlaffung und Entkräftung Platz. Ebenso verhält es sich mit der angenehmen Erregung, der flüchtigen Lebhaftigkeit und Aufgeräumtheit, welche der Bohnenkaffee erzeugt. Gerade diese fortgesetzten Reize auf das Centralnervensystem sind es, welche dessen frühzeitige Ermattung und schließliche Lähmung herbeiführen. Der Malzkaffee dagegen vermittelt das Gefühl des Wohlseins und Behagens, ohne aufregend und beunruhigend zu wirken. Er hat ferner als Genußmittel seine ganz speziellen Vorzüge in seinem mildem Wohlgeschmack und einer völlig schadlosen Anregung, welche er auf den menschlichen Körper übt.

Im vorteilhaftesten Gegensatze zum Bohnenkaffee steht jedoch der Malzkaffe mit Rücksicht auf Magen und Darm. Es fehlt ihm zunächst die Eigentümlichkeit des Bohnenkaffees, durch Anregung zu übermäßiger Säurebildung im Magen Sodbrennen und ähnliche Beschwerden zu verursachen. Die blutbildenden Eigenschaften sowie seine leichte Verdaulichkeit sichern ihm somit in hygienischer Beziehung als Genußmittel jedenfalls den Vorrang vor dem Bohnenkaffee.

Die Vereinigung so bemerkenswerter Vorzüge des „Malzkaffee“ mußte auch das ärztliche Interesse immer lebhafter erregen, umsomehr, als sich zeigte, daß in Fällen von Blutarmut, allgemeiner Körperschwäche und Nervosität, besonders aber bei Verdauungsstörungen derselbe sich direkt als Heilmittel erprobte. In der That sah man recht häufig hartnäckige Beschwerden dieser Art auf den Gebrauch des Malzkaffees hin in verhältnismäßig kurzer Zeit sich bessern und auch vollständig verschwinden.

Es war vorauszuseh'n, daß trotz der wissenschaftlich erhärteten Nachteile des Bohnenkaffees und der ebenso nachgewiesenen Vorzüge des Malzkaffees es nicht sofort gelingen würde, mit der eingewurzelten Gewohnheit des Bohnenkaffeegenusses zu brechen. Dies war nur langsam und auch nur dann zu erreichen, wenn es gelang, dem Malzkaffee das beliebte und durch den Jahrhunderte langen Genuß schier unentbehrlich gewordene Kaffe-Aroma zu verleihen. Vor einigen Jahren ist nun dieses schwierige Problem gelöst worden. Der bekannte Chemiker Trillich gewesener Assistent des berühmten Professors und Geheimrates Pettenkofer in München, hat es zuwege gebracht, durch einen Extrakt aus der Kaffeepflanze Aroma und Geschmack des Bohnenkaffee in erstaunlich vollkommener Weise auf den Malzkaffee zu übertragen. Der Firma Kathreiner aber gebührt das Verdienst, die hohe Bedeutung dieser Erfindung erkannt und die Durchführung der Methode Trillich's, gegenwärtigem technischen Leiter der Kathreiner'schen Etablissements, im großen Style in Angriff genommen zu haben. Durch die fabrikmäßige Herstellung des unter der Marke ‚Kneip-Kaffee‘ im Handel bekannten Kathreiner'schen Malzkaffees mit Bohnenkaffeegeschmack wurde diese Firma Schöpferin einer neuen, mächtigen Industrie, die sich weit über die Gemarkungen Deutschlands und Oesterreich Ungarns erstreckt, und heute bereits in neun großen Fabriken Heimstätten in den fernsten Punkten menschlicher Cultur gefunden hat.

Jeder aufrichtige Menschenfreund muß diesen ungeahnten, ja beispiellosen Erzolg einer wahrhaft guten Sache mit Freude und Anerkennung begrüßen. Die Zeit ist hoffentlich nicht mehr fern, wo der Schmackhafte und gesunde Kathreiner'sche Malzkaffee sich seinen Platz in jedem Haushalte, an jedem Familientisch erobert hat. Denn wer nur erst versucht, die Schädlichkeit des Bohnenkaffees durch einen Zusatz von Kathreiner's Malzkaffee abzuschwächen, wird bald die angenehmen und wohlthätigen Wirkungen dieser Mischung empfinden und vielleicht auch, wie dies bereits oft der Fall war, mit der Zeit dahin gelangen, dem puren Malzkaffee den Vorzug zu geben. Dann wird die vollständige Verbannung des Bohnenkaffees gelingen zum Segen der allgemeinen Gesundheit, wie zum unermeßlichen Nutzen des Volkswohlstandes und unserer heimischen Landwirtschaft. Und dazu sollte Jeder in seinen Kreisen nach seinen Kräften, vor Allem aber unsere geehrten Hausfrauen und Mütter beitragen.