

Das kräftigste Nahrungsmittel [Fortsetzung und Schluss]

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Sauter's Annalen für Gesundheitspflege : Monatsschrift des Sauter'schen Institutes in Genf**

Band (Jahr): **13 (1903)**

Heft 8

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1038346>

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.

Kältegefühl leiden, eher warme Getränke verabreichen, solchen aber, welche in Fieberhize sind, lieber kühle; in Fällen von starkem Erbrechen ganz kalte; eiskalte Milch, eiskalter Thee oder Champagner, werden oft von einem Magen ertragen, der sonst nichts bei sich behält.

Aber ganz besonders während der Konvaleszenz ist es notwendig die richtigen Nahrungsmittel zu wählen, und dieselben vorsichtig und mit Methode zu verabreichen. Ein Organismus, der eben eine Krankheit durchgemacht hat, ist im Allgemeinen geschwächt, namentlich nach Infektionskrankheiten. Die Nahrungs-Aufnahme war während der Krankheit notgedrungen eine sehr verminderte, die Assimilation der eingenommenen Nahrungstoffe überdies eine sehr mangelhafte, der Kranke ist abgemagert und muß wieder Fleisch zusetzen. Man muß also hier Nahrungsmittel wählen, welche gleichzeitig viel Nahrungstoff enthalten und dennoch sehr leicht verdaulich sind. Auch hier sind es vorzüglich Milch, Eier, gebratenes Fleisch und Gemüsepürees, welche in Betracht kommen. Man darf aber ja nicht vergessen, daß während der Konvaleszenz die Verdauungsorgane sehr empfindlich sind und nur ungenügende und schwache Verdauungssäfte absondern. Es ist demnach angezeigt, keine zu großen, dafür aber lieber öftere Mahlzeiten zu machen; dabei sollen aber dem Magen doch immer die nötigen Ruhepausen gewährt werden. Der Appetit ist bei Konvaleszenten nicht immer ein guter Ratgeber und alle seine Gelüste dürfen auch nicht berücksichtigt werden. Wenn es auch wahr ist, daß bei einem gesunden Menschen, eine Speise die ihm sehr gut mundet, schon halb verdaut ist, so ist doch die vollstündliche Meinung, daß Kranke und Konvaleszenten alle Speisen, nach denen sie besonders verlangen, ungestraft genießen dürfen, ein gefährliches und zu verdammdes

Vorurteil. Schon oft haben solche Unflugheiten die Heilung des Kranken vereitelt, oder seine vollständige Wiederholung hinausgeschoben. So z. B. kann ein Stück Brot, welches einem an Bauchfellentzündung oder am Typhus darniederliegenden Kranken gegeben würde, weil er es verlangt, eine Durchlöcherung des Darms und den raschen Tod herbeiführen. Bei einem von einer Magenkrankheit Genesenden, kann eine Verdauungsstörung, einen Rückfall herbeiführen und in einem Tage die gute Wirkung einer Kur von Wochen und Monaten zu nichte machen.

(Schluß folgt).

(Feuilles d'Hygiène — Blätter für Hygiene).

Das kräftigste Nahrungsmittel¹⁾.

Von Dr. med. W

(Fortsetzung und Schluß)

Bekanntlich wird der Haferschleim in fieberhaften Krankheiten, namentlich bei Entzündungen der Schleimhäute, als einhüllendes und die Schleimabsonderung beförderndes Mittel vielfach angewendet, nur ist es zu bedauern, daß die Menschen in gesunden Tagen so wenig Gebrauch von diesem vorzüglichen Nahrungsmittel machen. Haferschleim ist wohl der beste Ersatz für den elenden Kaffee, der bloß zehrt und nervös macht. Kindern kann man gar keinen besseren Morgenfrank geben. Die beste Bereitungsweise ist folgende:

Gewaschene Hafergriße (für vier Personen einen Tassenkopf oder vier gehäufte Eßlöffel voll) koche mit etwas Salz und Zitronenschale in vielem Wasser zwei Stunden lang, bis die Suppe feimig ist, treibe sie dann durch ein feines Sieb, füge Zitronensaft, Rosinen und etwas Zucker hinzu, lasse sie dann über schwa-

chem Feuer noch eine halbe Stunde kochen und setze schließlich etwas Butter zu.

Nicht so gut, aber weniger zeitraubend ist die Bereitung der Suppe aus Hafermehl:

Drei Eßlöffel voll Hafermehl (für vier Personen) verrührt man gehörig mit etwas Wasser, gießt es dann langsam unter Umrühren, in 1 1/2 Liter kochendes Wasser, worin man etwas Salz und einen halben Eßlöffel voll Butter aufgelöst hat, rührt während des Aufkochens um, rückt alsdann den Topf etwas auf die Seite und läßt nun die Suppe zur Seite des Feuers noch eine Viertelstunde unter zeitweiligem Umrühren gelinde kochen.

Haferbrot wird aus gemahlenem und fein gesiebtem Hafer mit oder ohne Sauerteig gebacken. Es sagt einem verwöhnten Gaumen nicht zu, doch wird es in mehreren Grafschaften im Norden Englands, sowie in Schottland allgemein geessen, auch findet man es hie und da in deutschen Gebirgsgegenden, z. B. im Spessart, besonders zu Zeiten der Hungersnot. Es ist schwerer verdaulich als Weizenbrot, enthält aber weit mehr Pflanzeneiweiß als dieses. Vibra schildert Haferbrot aus dem Spessart als ein trockenes, dunkles, grobkörniges Brot mit eigentümlichem, widerwärtigem Nebengeschmack; dieses Brot war gewiß aus schlechtem Hafer und ungeschickt zubereitet, denn auf das schottische Haferbrot, welches ich geessen, paßt diese Beschreibung keineswegs. Das schottische Brot ist recht eßbar; es ist ungesäuert und hat Ähnlichkeit mit Schiffszwieback. Soviel steht allerdings fest, das Haferbrot besser schmeckt als Haferbrot.

Hafertrank, ein kühlendes, nervenstärkendes, namentlich in heißen Sommertagen erquickendes Getränk, wird aus rohen Haferkörnern bereitet, indem man sie mit Wasser kocht, bis sie zerplagen. Der Haferbrei erhält etwas von dem Eiweiß- und Stärkemehlgehalt und viel von

den Nährsalzen des Hafers; er kann als ein Heilmittel betrachtet und kurmäßig gebraucht werden. Man kann wohl nichts Rühmlicheres von ihm sagen, als daß Hippokrates selbst ihn empfohlen hat! Eine namenlose Abhandlung „von der Zubereitung, Nutzen und Gebrauch des Habertranks“ Beuthen 1755, sagt: „Es gedenket zwar schon Hippokrates in *L. de vict. rat.* (Lib. 2, Sect. 4.) eines gewissen Tranks von Haber gekocht, welchen er, wie man heutigen Tages den Tee trinket, und wie eine ordentliche Kur so er prophima genannt, zu gebrauchen angeraten, welcher aber nach seinem Tode in Vergessenheit kommen, bis solchen im vorigen Seculo ein berühmter französischer Medicus, D. Johannes de St. Catharina genannt, nur zum Gebrauch vor sich selbst, als ein unvergleichlich Arcanum wieder hervorgefuchet, und durch dessen Kraft sein Leben auf 120 Jahre gebracht.“ Dieser langlebige Franzose brauchte den Hafertrank ungefähr wie eine Brunnenkur, jährlich dreimal: im Frühling, in den Hundstagen und im Herbst, jedesmal 14 Tage lang, und zwar trank er morgens nüchtern 2 Becher voll, 2 bis 3 Stunden vor dem Essen und 3 bis 4 Stunden nach dem Essen wider 2 Becher voll; er lehrte aber auch, man könne den Trank ebenso gut das ganze Jahr hindurch gebrauchen. Von ihm lernte der Engländer Dr. Richard Lower das Mittel kennen, der es nicht nur an seiner eigenen Person, sondern auch an vielen Kranken erprobte, aber lange geheim hielt. Er war geboren 1599 und starb 1691 zu London, brachte also sein Leben nicht so hoch wie jener Franzose, aber immerhin auf das ansehnliche Alter von 92 Jahren. Die Geschichte der Medizin nennt ihn als den Erfinder der Blut-Transfusion, er war also ein sehr scharfsinniger und kenntnisreicher Arzt. Erst im 90. Lebensjahre veröffentlichte er in seiner Schrift „Bromogra-

phia“ das so lange geheimgehaltene Mittel, mit welchem er tausende von glücklichen Kuren vollbracht hatte. Seitdem erfreute sich der Hafertrank einer großen Beliebtheit, bis er gegen Anfang dieses Jahrhunderts abermals in unverdiente Vergessenheit geriet. Wir wünschen, daß dieses vorzügliche Getränk wieder in Anwendung komme und empfehlen es wegen seiner vielen heilsamen Eigenschaften. Es kühlt, nährt, verbessert die Blutmischung, befördert den Stoffwechsel, namentlich die Ausscheidung durch die Nieren, und ist bei alledem vollkommen unschädlich. Die größten Dienste leistet es bei Krankheiten der Nieren und der Blase, bei Rheumatismen aller Art, bei allgemeiner Säfterverschlechterung (Kachexie), bei Nervenleiden und bei sämtlichen fieberhaften Krankheiten. Gesunden Personen dient es als Erfrischung, besonders bei großer Hitze und starker Anstrengung, z. B. in der Erntezeit, wo es die Landleute mehr erquickt als jedes andere Getränk. Die Bereitungsweise ist folgende:

Man nehme $1\frac{1}{2}$ Pfund guten, sauber ausgelesenen Hafers, wasche ihn gehörig mit frischem Wasser in einem Siebe und lasse ihn in einem offenen, glasierten Topfe mit 12 Liter Wasser bis auf die Hälfte einkochen, gieße diese übrig gebliebenen 6 Liter durch ein reines Tuch, ohne sehr auszudrücken, versüße den Trank nach Belieben mit etwas Honig oder Zucker, lasse ihn noch einmal kurze Zeit auskochen, hierauf 24 Stunden lang in einem zugedeckten irdenen Gefäß in einem Keller stehen, und gieße ihn dann vorsichtig (um den Bodensatz nicht mitzubekommen) in Gläser oder Krüge, welche man gut verschließt.

Vor dem Genuße kann man etwas Zitronensaft zusetzen.

Wie man den Hafertrank kurgemäß gebrauchen soll, ist schon oben erwähnt worden, doch will ich noch bemerken, daß man ihn kalt trinkt,

oder nur wenig gewärmt. Man glaube ja nicht, ihn in großer Menge trinken zu müssen; mehr als vier Gläser im Laufe eines Tages sind nicht zulässig, denn man darf den Magen nicht damit überschwemmen. „Ist von der Kraft und Wirkung dieser Kur zu melden, daß sie das Gemüt aufmuntere, die Sinne erfrische, wohl schlafen und gut essen mache: Kurz, die festen Teile des Körpers stärke und kräftige, die flüssigen aber ergänze und verbessere. Kann dergleichen dieser Hafertrank gleich einer Universalmedizin von jungen und alten, schwächlichen und recht erkrankten, mit einem Wort, von allen und jeden Menschen herzhast auf die nehmliche Weise und mit gutem Nutzen gebraucht werden“.

Wem die Bereitungsweise des Hafertranks zu umständlich ist, der begnüge sich mit Hafermehlwasser, welches schneller und einfacher herzustellen ist:

Man rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Hafermehl mit etwas kaltem Wasser an, gieße 2 bis 3 Liter kochendes Wasser darauf und setze 75 Gramm Streuzucker zu. Vor dem Trinken umzuschütteln.

Dieses Hafermehlwasser ist zwar zum kurgemäßen Gebrauche weniger geeignet als der echte Hafertrank, übrigens aber ein ganz ähnliches und in der heißen Jahreszeit höchst erfrischendes und gesundes Getränk.

(Zeitschrift für Erziehung und Unterricht).

Ueber Zweck und Wahl der Kleidung¹⁾

hat Herr Geheimrat Rubner neulich im Berliner Rathhaus einen öffentlichen Vortrag gehalten, in dem er u. a. folgendes ausführte: Um den Zweck der Kleidung richtig beurteilen zu können, muß man sich darüber klar werden,

¹⁾ Aus: „Unser Hausarzt. Monatschrift für Gesundheitspflege, Jugenderziehung und Lebenskunst“.