

Welches ist das Brot, das sich zum Volksbrot eignet, und was muss jeder Gebildete über diese brennende Frage wissen?

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **22 (1912)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

erblicken. Wir gehören nicht zu den Verechtern der Nackkultur und haben vor dem Schamgefühl im allgemeinen, speziell vor dem des Weibes großen Respekt. Aber Zimperlichkeit und Brüderie müssen wir es nennen, wenn die Frau, das Mädchen im Ball- und Konzertsäle sich fast halbnackt gefällt — dem Arzte aber es verschweigen wollte, wo ein Leiden sitzt. Hier ist es dann nicht mehr das Schamgefühl, sondern pure Eitelkeit, welche dem Weibe ein diesbezügliches Geständnis zurückhält. Und solche Eitelkeit soll dann auch gebührend bestraft werden. Uebrigens glauben wir unsoneniger daran, daß ein Weib aus purem Schamgefühl lieber sterben will als sich einem Arzte zu enthüllen; dafür sorgt schon der Selbstunterhaltungstrieb.

Aber was leisten denn unsere weiblichen Arzte? Wir geben diesbezüglich der Frau Felice Gwart („Eine Abrechnung in der Frauenfrage“) das Wort; diese schreibt Seite 44 und 45: „Fragt man nach den Erfolgen der weiblichen (ärztlichen) Studentinnen, so bekommt man stets dieselbe Antwort: großer Fleiß, brennender Ehrgeiz, mangelnde manuelle Geschicklichkeit, Unfähigkeit, das Erlernte anzuwenden. Mit einem Worte, die Resultate langjähriger Studien liegen unverarbeitet vor, sie können jederzeit am grünen Tische produziert werden, aber sie werden nicht in die Tat umgesetzt. Die Konkurrenz mit dem Doktor und praktischen Arzt aufzunehmen ist ein im großen und ganzen vergebliches Bemühen; ich glaube, darüber sind alle Unbefangenen einig. Von den vielen Studentinnen der Medizin, die in den letzten zwanzig Jahren promoviert wurden, hat sich keine einen bedeutenden Namen oder eine hervorragende Stellung als praktischer Arzt errungen“ usw. So urteilt also eine Frau über das eigene Geschlecht in betreff der Befähigung der Frau zum Arzte.

Ob aber der praktische Jurist als solcher einer Juristin seinen Platz räumen würde, beziehungsweise einer Frau in diesem Berufe mehr Scharfsinn zumute als dem Manne, lassen wir dahingestellt. — Und die Frau als Philosophin? Männer zerbrachen sich erfolglos ihre Schädel ob derartiger Probleme und die Welt steht in den Hauptfragen heute noch auf demselben Fleck wie vor 2000 Jahren. Und da sollen uns jetzt die Genies aus den Frauenkreisen aus der Patsche helfen? — Wir bezweifeln dies.

(Fortsetzung folgt.)

Welches ist das Brot, das sich zum Volksbrot eignet, und was muß jeder Gebildete über diese brennende Frage wissen?*)

Trotz aller Warnungen einsichtsvoller Hygieniker hat in den meisten Gegenden Deutschlands das Weißbrot aus gebeuteltem Weizenmehl seit einigen Jahrzehnten das frühere Schwarzbrot aus ganzem Korn ebenso bei Städtern wie bei Landbewohnern immer mehr und mehr verdrängt. Doch die Folgen dieser gewaltigen Verirrung ließen nicht lange auf sich warten. Vielen Ärzten und Hygienikern ist aufgefallen, daß gerade in denjenigen Gegenden, wo das Weißbrot allgemeinen Eingang gefunden hat, eine Reihe von neuen Krankheiten sich rasch verbreiteten, die man früher gar nicht kannte, während diejenigen Volksschichten, die dem

*) Der vorstehende, von der Firma G. & J. Keller in Benweier-Bahnhof bei Kolmar i. G. herausgegebene Artikel wird, wie wir annehmen, das Interesse unserer Leser in Anspruch nehmen.

dunkeln Vollbrote treu geblieben sind, bis auf den heutigen Tag von den fraglichen Krankheiten verschont geblieben sind und sich durch ihre kräftigen Gestalten, ihre gesunde und frische Farbe in auffallender Weise von ihren Weißbrot essenden Mitmenschen unterscheiden.

Die neuen Krankheiten, wie Bleichsucht, Zahn- und Knochenkrankheiten bei Kindern, Nervosität, Magenkrankheiten, Blinddarmentzündungen, Zuckerkrankheit, und vor allem chronische Darmträgheit, dem Ausgangspunkt zahlreicher anderer Krankheiten, sucht man vergeblich durch allerlei Medicinen zu verhindern und zu heilen.

Den Ausfall der mit der Kleie vom Weizenmehl getrennten wichtigen Nährstoffe des Kornes, nämlich der für den Aufbau von Knochen, Nerven und Blut unentbehrlichen Nährsalze, ferner der sogenannten eiweißreichen Neuron- oder Kleberschicht, welche mit der Kleie verwachsen und von ihr unzertrennlich sind, sucht man durch gesteigerten Verbrauch von Fleisch und anderen vom gesundheitlichen Standpunkte aus oft recht bedenklichen, im Vergleich zum Brot unverhältnismäßig teuren eiweißreichen Nahrungsmitteln zu decken. Schlimmer stand es aber bei den ärmeren Volksklassen, die zu billigerem Ersatz und zu Reizmitteln greifen mußten, nämlich zum Alkohol.

Das wirksamste Mittel zur Gesundung des Volkes liegt in der Rückkehr zur einfachen und natürlichen Ernährungsweise unserer Vorfahren, die das Weißbrot nicht kannten, aber dagegen auch nicht die zahlreichen modernen Degenerationskrankheiten und uns an Kraft, Ausdauer und Widerstandsfähigkeit bei weitem übertrafen.

Dank der großen Fortschritte der modernen Wissenschaft hat auch die alte Meinung, daß die Kleie im Brote nicht nur unnütz, sondern sogar schädlich sei, infolge der zahlreichen Ana-

lysen und praktischen Erfahrungen der Meinung aus neuerer Zeit weichen müssen, daß die Kleie die Verdauung nicht nur günstig fördert, sondern sie durch ihr Vorhandensein im Brote erst eigentlich in normaler Weise ermöglicht.

Die Kleie ist nicht der wertlose, unverdauliche Stoff, für den man ihn bisher gehalten, sondern er ist sogar der Hauptträger der Mineralstoffe oder Nährsalze, wie z. B. verschiedener Phosphate, des Magnesiums, der Kieselsäure, des Lecithins usw., welche für die Ernährung und für die Funktionen des Gehirns, der Nerven, der Knochen und zur Blutbildung unerlässlich sind.

Außerdem enthält die Kleie, insbesondere der Keim, eine Reihe ätherischer Öle und Fermente, wie Cytase, Diastase, das Pepsin usw., welche dem Brote aus Vollkorn, bei richtiger Behandlung zum Teil dieses wunderbare, den Appetit anregende Aroma verleihen, zum Teil während der Zubereitung des Brotes, bei günstiger Temperatur, schwerverdauliche Cellulose auflösen, Stoffe in leicht verdauliche umwandeln, so z. B. Stärkemehl und Dextrin in Maltose, Eiweiß in Pepton.

Entscheidend für die Wichtigkeit und Notwendigkeit der Fermente und Nährsalze im Brote sind die unwiderleglichen praktischen Versuche der Physiologen Magendie und Dr. Mairstrion.

Ersterer hat wiederholte Male mit stets demselben Erfolge gleichzeitig eine Reihe Hunde ausschließlich mit Wasser und Weißbrot gefüttert.

Während die erste Reihe Hunde bei Vollbrot stets prächtig gedieh und auf die Dauer gesund blieb, gingen die Hunde bei Weißbrot bald an Unterernährung zugrunde.

Ferner haben Dr. Mairstrions genaue Untersuchungen bei Menschen folgendes festgestellt:

Bei einer Mahlzeit, welche ausschließlich aus Weißbrot bestand, ergab sich ein Ueberrest des Speisebreies, bestehend aus 58% unverdaulicher Krume, in welcher sich kein Pepsin, aber viel Milchsäure befand. Dagegen ergibt eine ähnliche Mahlzeit, bestehend aus Vollkornbrot, dessen Kleie fein zerkleinert war, nur einen Rückstand von 5%, keine Spur von Milchsäure und eine ansehnliche Menge von Pepsin.

Ja selbst die wirklich unverdaulichen Teile der Kleie, die Cellulose, welche für das ganze Korn etwa um 2% ausmachen, haben als wichtiges Hilfsmittel bei der Verdauung ihre volle Berechtigung.

Wer vornehmlich eine cellulosearme Kost genießt, bekommt schlaffe, bewegungsuntüchtige Verdauungsorgane. Eine wichtige Rolle spielt die Cellulose als Hauptschleimbildner. Die Schleimhaut der Verdauungsorgane ist auf die Empfindung schlüpfriger Reize abgestimmt, ist doch ihre Oberfläche selbst mit einem eiweißreichen Schleim (Mucin) bedeckt. Wenn die Schleimhaut ohne Schleimbedeckung ist, ist die normale Empfindungsfähigkeit des Darmepithels herabgesetzt, und die Schleimhaut entzündet sich. Der aus der Cellulose gebildete Schleim setzt die entzündliche Reizbarkeit der Schleimhaut herab. Ehedem nahm man an, die Cellulose sei ein die Verdauung nur belästigender Stoff. Heute weiß man, daß die Cellulose sehr wichtig ist für die normale Funktion des Darmes.

Bei genügender Zerkleinerung üben die Cellulosepartikel einen leichten Reiz auf die Darmwände aus, durchsetzen gleichmäßig alle Teile des Brotteiges, verhindern dadurch bei der Verdauung ein Zusammenballen der Stärkemehlkörner, lockern dieselben und gestatten somit dem Magensaft überall den Zutritt, was für eine volle Ausnutzung des Brotes unentbehrlich ist.

(Fortsetzung folgt.)

Wie sprechen wir?*)

Von Dr. Elise Richter, Wien.

Wie sprechen wir? Die Frage wird manchem sonderbar erscheinen. Wir machen eben den Mund auf und reden. Das Sprechen können erscheint uns als etwas so ganz Selbstverständliches, etwas so unabweislich mit dem Menschsein Verbundenes, daß wir gar nicht darüber nachdenken und es so hinnehmen, als ob es nicht anders sein könnte. Aber gerade weil das Sprechen in der Charakterisierung des Menschentums eine der allerwichtigsten Stellen einnimmt, weil wir uns die Sprache aus unserer Menschenexistenz gar nicht wegdenken können, verlohnt es sich wohl, einmal die Frage näher ins Auge zu fassen, wie unser Sprechen zustande kommt. Wir werden dann sehen, daß es mit dem Sprechen gar keine so einfache Sache ist; ja man kann getrost sagen, es gibt alles in allem kaum eine Maschine, keinen noch so künstlich zusammengesetzten Mechanismus, der nicht weit hinter dem zurückbliebe, was wir mit dem Wort „Sprache“ bezeichnen.

Damit sich ein Organ in Bewegung setze, damit es eine der möglichen Stellungen einnehme, muß aus dem motorischen Zentrum der Reiz in das betreffende Organ gelangen, es muß aus dem Zentrum innerviert werden. Wenn wir also ein *p* aussprechen wollen, so werden zuerst Brustkorb, Zwerchfell, Bauch-

*) Wir entnehmen diesen Aufsatz dem soeben erschienenen 354. Bändchen der empfehlenswerten Sammlung „Aus Natur und Geisteswelt“: Wie wir sprechen? Sechs volkstümliche Vorträge von Dr. Elise Richter, Privatdozentin an der Universität Wien. Mit 20 Figuren im Text. (Verlag von B. G. Teubner in Leipzig und Berlin. Preis geb. 1 Mk., in Leinwand geb. 1,25 Mk.)