

Ernährung bei Krankheit : neue wissenschaftliche Ergebnisse

Autor(en): **Wander, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot**

Band (Jahr): **196 (1923)**

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-657515>

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.

Ernährung bei Krankheit.

Neue wissenschaftliche Ergebnisse,
mitgeteilt von Dr. A. Wander, A.-G., Bern.

In den letzten Jahren haben die Ansichten über Ernährung eine gewaltige Umwälzung erfahren. Lange Jahre hatte man den sogenannten Wärmewert der Nahrung als Maßstab für ihre Bewertung verwendet. Man schätzte also die Nahrung nach dem gleichen Grundsatz wie die Kohle und nahm an, je mehr Wärme sie entwickle, desto wertvoller müsse sie sein. Man merkte allerdings bald, daß es nicht genügt, die Menschen einfach mit Wärmewerten abzuspeisen, ohne Rücksicht darauf zu nehmen, daß der Organismus nicht nur Brennstoffe, sondern auch die nötigen Bausteine zum Wachstum und zur Reparatur seiner Gewebe erhalten müsse.

Der Umsturz kam mit der Entdeckung, daß die Nahrung alle von der Wissenschaft bis dahin verlangten Bestandteile enthalten und doch unzulänglich sein könne. Dieser Entdeckung folgte eine zweite, noch wichtigere. Man fand, daß eine ungenügende Nahrung, bei der Versuchstiere rasch zugrunde gingen, zu einer vollkommen genügenden wurde, sobald sie auch nur Spuren von eigentümlichen Verbindungen enthalte und nannte diese Stoffe ihrer Wichtigkeit wegen Vitamine, „Lebensstoffe“.

Nun setzte ein eifriges Suchen nach vitaminreichen Substanzen ein. Als solche fand man

besonders Milch, frische Gemüse und Früchte, Malz, Hefe, Eier etc. Schon diese Aufzählung zeigt, daß es nicht schwer ist, eine vitaminhaltige Nahrung zu wählen, nur werden leider durch unsachgemäße Behandlung, durch übermäßiges Kochen etc. die Vitamine vielfach zerstört.

Zu den vitaminreichsten Substanzen gehören nun erwiesenermaßen die Wanderschen Malzpräparate, und damit ist eine neue Erklärung gegeben für ihren erstaunlichen Einfluß auf Wachstum und Entwicklung, für ihre Bedeutung bei Schwäche und Krankheit. Sozusagen instinktiv haben die Hersteller den richtigen Weg gefunden, durch sorgfältige Behandlung der Rohstoffe die Vitamine voll wirksam zu erhalten. Dazu kommen ihre übrigen Eigenschaften, ihr Nährwert, ihr wohltätiger Einfluß auf Verdauung und Allgemeinbefinden. Das erklärt auch, warum Dvomaltine, das aus Malzextrakt, Milch, Eiern und Kakao hergestellte Stärkungsmittel, nicht nur von Kranken und Schwachen, sondern auch von allen denjenigen genossen wird, deren anstrengender Beruf eine besonders sorgfältige Ernährung notwendig macht. Unsere Leser tun gut, die folgenden kurzen Angaben auszuschneiden und gut aufzubewahren:

Dvomaltine	zur Kräftigung.
Reines Wandersches Malzextrakt	bei Husten, Schwäche, schlechter Verdauung.
Dr. Wanders Brom-Malzextrakt	bei Keuchhusten.
„ Kalk-Malzextrakt	für knochenschwache Kinder und Frauen.
„ Eisen-Malzextrakt	bei Bleichsucht und Blutarmut.
„ Jodeisen-Malzextrakt	für Ausschläge und Skrofulose.
„ Glycerophosphat „	bei Nervenleiden.
„ Lebertran	statt Lebertran
Maltosan, Spezialnahrung für magendarmkranke Säuglinge.	
Nutromalt, Nährzucker für Säuglinge.	

Die Wanderschen Malzextrakte sind in allen Apotheken, Dvomaltine auch in allen Lebensmittelgeschäften erhältlich. Die Preise sind mäßig.