Kinderskorbut

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **29 (1919)**

Heft 3

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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

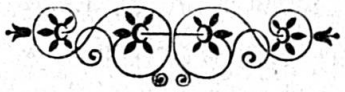
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

http://www.e-periodica.ch

den Magens anzupassen und jedem nur die Maximalmenge von Nahrung zu geben, die er verdauen und assimilieren kann, ohne durch dieselbe belastet zu werden. Bei nicht Anwendung dieser Vorsichtsmaßregeln setzt man sich der Gefahr von Störungen und Zufällen aus, die einen sehr schlimmen Charakter annehmen können.

Kinderskorbut.

In der „Umschau" lesen wir: Einen neuen Beleg dafür, daß die Verwendung eingreifend vorbehandelter Nahrungsmittel in der Kinderernährung diese qualitativ unzureichend machen kann, liefert ein Bericht von Erich Müller aus dem Großen Friedrichs-Waisenhaus der Stadt Berlin in Rummelsburg über häufigeres Auftreten von Kinderskorbut im letzten Sommer. In früheren Jahren waren derartige Krankheitsfälle, deren Ursache meist in einseitiger Kindermehlnahrung zu suchen ist, dort nur vereinzelt vorgekommen, und ihre jetzige Zunahme befremdete auch deswegen, weil die Kinder (im Alter von 8 bis 20 Monaten) eine gemischte Nahrung, nämlich Milchmischung, Milchkartoffelbrei und Gemüse erhielten. Bei näherer Prüfung wurde indessen festgestellt, daß die in der Molkerei bereits pasteurisierte Milch in der Anstalt für die Säuglinge nochmals eine Stunde auf 80 Grad erhitzt, für ältere Kinder abgekocht wurde. Immerhin wäre die Beigabe von Gemüse und Kartoffelbrei vielleicht genügend gewesen, um den Kindern Vitamine und andere Ergänzungsstoffe in ausreichender Menge zuzuführen. Es stellte sich nun aber heraus, daß die Gemüsegerichte aus Dörrgemüse zubereitet wurden, und hierin scheint die Hauptursache für die Erkrankungen gelegen zu haben; denn bei einzelnen Kindern brachte schon der Ersatz der Dörrgemüse durch frische Gemüse Heilung, auch bei Weiter-Verabreichung von doppelt sterilisierter Milch.

Das übliche Dörrverfahren ist ja schon wiederholt von physiologisch-chemischer Seite bemängelt worden, nicht allein wegen der dabei angewandten hohen Temperaturen, sondern auch deswegen, weil die Gemüse vor dem Trocknen durch das Blanchieren (Abbrühen) bis zu 50, ja 75 Prozent ihrer Mineralstoffe beraubt werden. „Es berührt den Kenner immer eigentümlich, wenn in den Empfehlungen und Anpreisungen der Fabriken gerade dieses Blanchierungsverfahren als ein besonderer Vorzug ihres Betriebes hervorgehoben wird, während es doch gerade eine wesentliche Entwertung der Dörrgemüse bedeutet." Zu der Verarmung an Mineralstoffen kommt noch eine Verminderung der Ergänzungsnährstoffe, wobei freilich noch nicht feststeht, ob das Blanchieren oder die Erhitzung diese von Natur gerade in den Gemüsen reich vertretene Stoffe in so gesundheitsschädigender Weise um ihre Wirkung bringt. Die chemische Entwertung ist durch Weglassen des Blanchierens leicht zu beseitigen; dagegen muß noch geprüft werden, welche Temperaturen die einzelnen Gemüse vertragen, ohne wesentliche Einbuße an Vitaminen und dergleichen zu erleiden. Diese Frage ist aber gewiß von gesundheitlichen wie volkswirtschaftlichen Gesichtspunkten aus wichtig genug, um eine eingehende Untersuchung zu verdienen. Vorläufig werden wir jedenfalls nach E. Müller gut tun, die Dörrgemüse — und mit den Konserven steht es nicht besser — im Speisezettel der Kinder zu beschränken und durch frische Gemüse zu ergänzen.