Zuckerarmes Blut

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **32 (1942)**

Heft 28

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-643871

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

Zuckerarmes Blut

Der grossen Schar der Zuckerkranken steht eine kleine, ber nicht unbeträchtliche Schar von Patienten gegenüber, ie am Gegenteil leiden, nämlich an einem *Blutzuckermangel.* ieser Blutzuckermangel zeigt sehr störende Symptome, eginnend von der leichten Form mit Hunger- und Schwächefühl, mit Schweissausbruch und Schwindelanfällen bis zu chweren Krämpfen.

Es ist ja heute allbekannt, dass die Zuckerkrankheit mit dem Versagen einer bestimmten Hormondrüse in Zuammenhang steht, nämlich mit der *Bauchspeicheldrüse.* n bestimmten Zellgruppen dieses Organes, die Inseln geannt werden, wird das Insulin produziert, und durch Einpritzungen mit diesem Wirkstoff können die Zuckerkranken hr Dasein erleichtert bekommen. Was ist nun einfacher, ls anzunehmen, dass der Blutzuckermangel auf der gegenteiligen Erscheinung beruht? Beim Zuckerkranken ist zu iel Zucker im Blut, weil das Insulin fehlt. Zuviel Insulin muss also einen *zu geringen* Zuckergehalt zur Folge haben.

Dieser so einfache und selbstverständliche Schluss ist cheinbar ein Irrtum. Gewiss gibt es Fälle, bei denen der ogenannte Inselapparat in der Bauchspeicheldrüse sich geschwulstartig vergrössert, so dass wesentlich mehr Insulin roduziert werden kann. Ebenso häufig können aber ganz ndere Ursachen eine Rolle spielen. Am Boden unseres *Zwischengehirns* hängt ein drüsiges Organ, das wir Hypohyse nennen, und das wie ein Kapitän auf einem Kommandoturm eines Schiffes die Tätigkeiten aller anderen Hormondrüsen leitet. Die Hypophyse schickt für jede Hormondrüse bestimmte Wirkstoffe aus, die sie anregen oder hemmen. Und so gibt es auch ein besonderes Hypophysenhormon, das den Inselapparat zu regerer Tätigkeit anreizt. Wird von diesem Hormon viel abgeschieden, so vermehren ind vergrössern sich die Inseln, und es kommt zu einer Mehreren Produktion von Insulin.

Die wahre Ursache liegt also in der Hypophyse und nicht im Inselapparat. Das ist aber nur eine Ursache von vielen. Bei Entzündung der Bauchspeicheldrüse, bei bestimmten Nervenreizungen, bei Störungen der Nebenniere und Unterfunktion der Schilddrüse, bei zu viel Kohlehydrat-Verbrauch und bei Leberstörungen kann ebenso diese seltsame Krankheit zutage treten. Im Mittelpunkt dieses ganzen Geschehens steht aber in den meisten Fällen die *Hypophyse,* und die Erscheinungen, mit denen die Krankheit auftritt, gleichen in vielen Fällen denen einer Magersucht. Wenn man nun die Krankheitserscheinungen näher untersucht, so zeigt sich, dass neben der Hypophyse und der Bauchspeicheldrüse auch noch die *Nebenniere,* eine andere Hormondrüse, in Mitleidenschaft gezogen worden ist.

Will man diesen Blutzuckermangel heilen, so stehen dem Arzt verschiedene Möglichkeiten offen, von der einfachen *Diät* bis zur *Operation,* je nach der Schwere des Falles. Der Kranke selbst hat ein ausserordentliches einfaches Medikament in der Hand, um sich über die Schwierigkeiten eines Anfalles hinwegzubringen: Es ist *ein Stück Zucker.* Er spürt gewöhnlich, dass der Anfall naht, und er kann ihm seine Gefährlichkeit nehmen, wenn er zur rechten Zeit ein Stück Zucker zur Hand hat. Für Schwererkrankte wird vorgeschlagen, ihnen ein Schildchen um den Hals zu hängen, auf dem Krankheit und Heilmassnahme verzeichnet ist, damit bei einem krampfartigen Ohnmachtsanfall die richtige Hilfsmassnahme angewendet wird. Aber diese praktischen Massnahmen gehn ja nicht uns, sondern den Arzt an. Wir benützten nur die Gelegenheit, um die komplizierten Ursachen zu beobachten, die zu dieser verhältnismässig neuartigen Krankheit führt. Es ist wiederum ein Blick in das *Wechselspiel der Hormone,* jener Stoffe, die in unerhört sicherer Weise alle Lebensvorgänge zu regeln haben.

Gemüse als Hauptgericht (einige neuere Rezepte)

Spinat oder Mangold.

Spinat-Plätzli mit Sardinen.

500 g junger Blatt-Spinat, etwas Brot, eingeweicht, gehackte Zwiebeln, ein angerührtes Trockenei, ein Löffel Reibkäse, 4 Sardinen, Salz, Pfeffer, Küchenkräuter, 20 g Butter oder Fett. Zwiebeln, Brot und Küchenkräuter in Fett leicht dämpfen, mit wenig Brühe ablöschen, die rohgehackten Spinatblätter beigeben und leicht dämpfen. Erkalten lassen, Ei und geriebenen Käse darunter mengen. Die geschälten, entgräteten, mit einer Gabel zerdrückten Sardinen zur Masse mengen, davon kleine Plätzchen formen und mit etwas Fett braten.

Lattich und Kohl.

Lattich- oder Kohlwickel mit Kartoffeln.

In die gewaschenen Lattich- oder kurz abgewellten Kohlblätter wird folgende Füllung eingeschlagen:

Kartoffelschnee aus Trocken- oder gesottenen Kartoffeln, eine fein geschnittene Zwiebel geröstet, eventuell Rest von gedämpften Erbsen, Salz, Muskat, Peterli, Würze.

Die Rollen werden in der Bratpfanne mit etwas Brühe und Bratensauce weichgekocht. Mit einer Tomaten-Sauce servieren.

Erbsen und Kiefelerbsen.

Lattich, Zwiebeln und Erbsen.

1 kg Erbsen, 1 oder 2 Lattich, ¼ kg kleine Zwiebelchen. Man nehme die äussersten Blätter vom Lattich, reinige sie und schneide sie der Länge nach in 2 oder 4 Teile. In eine Pfanne legen, in Butter oder Fett dämpfen. Hierauf die enthülsten Erbsen, sowie die geschälten Perlzwiebeln hinzugeben und alles zusammen weich dämpfen lassen.

Kartoffelpastetli mit Erbsenfüllung.

600 g geschälte Kartoffeln, 1 Eigelb oder 1 Teelöffel angerührtes Trockenei, Salz, Muskat.

Die Kartoffeln werden im Dampf weichgekocht, durch ein Sieb gedrückt, mit dem Eigelb gut verrührt und gewürzt. Auf einem Ofenblech Pastetli formen, oder eine Backwunderpfanne mit der Masse auslegen und einen Kartoffelboden backen.

Füllungen: Gedämpfte Erbsli, Fisch und Weissweinsauce, Sardinen und Pilze, Eierschwämmchen, Spinat oder Mangold, grob gehackt.

Kohlrabi (Rübkohl).

Kohlrabi und Kartoffeln.

Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, gehackte Zwiebeln im Fett anziehen lassen, die feingehackten Kohlrabiblätter und etwas später die Kohlrabischeiben beifügen und dämpfen. Ablöschen mit Brühe, die Kartoffeln beigeben und alles weichschmoren.

Mit den feingehackten Kohlrabiherzblättchen bestreut servieren.

Zucchetti.

Zucchetti mit Tomaten und Nudeln.

1 kg Zucchetti, 1 Pfund Tomaten und 250 g Nudeln. Tomaten und Zucchetti in Streifen schneiden, geschnittene Zwiebeln andämpfen, die Zucchetti 10 Minuten darin weichdämpfen. Die Tomaten zufügen. Würzen mit Salz, Thymian und Basilicum, dann mit den heissen Nudeln und etwas Parmesankäse vermischen.