**Zeitschrift:** Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins

vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des

Samariterbundes

Herausgeber: Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

**Band:** 11 (1903)

Heft: 5

Artikel: Über Fieber und Fieberkost

Autor: Ringier

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-545360

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 04.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

# Das Rote Kreuz

Abonnement:

Für das Ausland . . . jährlich 3 Fr. —. Für das Ausland . . jährlich 4 Fr. -. Preis der einzelnen Nummer 30 Cts.



Insertionspreis:
(per ein paltige Petitzeile):
Für die Schweiz . . . . 30 Ct.
Für das Ausland . . . . 40 "
Beklamen:
1 Fr. — per Redaktionszeile.

Offizielles Organ und Eigentum des schweiz. Centralvereins vom Roten Kreuz, des schweiz. Militärsanitätsvereins und des schweizerischen Samariterbundes.

Korrespondenzblatt für Krankenvereine und Krankenmobilienmagazine.

—=== Gricheint am 1. und 15. jeden Monats.

**Redaktion:** Schweizerisches Centralsekretariat für freiwilligen Santätsdienst (Dr. W. Sahli), Bern. Alle die Administration betreffenden Mitteilungen, Abonnemente, Reklamationen 2c. sind zu richten an Hattenstraße 28, Zürich V.

Annoncen nehmen entgegen bie Abminiftration in Burich und bie Buchbruckerei Schuler & Cie. in Biel.

**Inhalt:** über Fieber und Fieberkost. Bon Dr. Ringier. — Populäre Medizin, wie sie nicht sein soll. — Sanitätsgesetliche Berein: Aus den Jahresberichten der Sektionen. Zirkular des Centralkomitees an die Sektionen. — Zur Notiznahme. — Aus den Bereinen. — Bermischtes. — Anzeigen.

## Über Fieber und Fieberkoft.

Von Dr. Ringier, Arzt in Kirchdorf.

Was versteht man eigentlich unter "Fieber"? und was dürfen Fieberkranke genießen? Diese Fragen begegnen dem praktischen Arzte so häufig und sie werden von Laienseite vielfach so grundfalsch beantwortet, daß eine Besprechung derselben an dieser Stelle wohl am Plate sein dürfte.

Mit dem Ausdruck "Fieber" bezeichnet die wissenschaftliche Medizin eine Gruppe von krankhaften Erscheinungen, deren wesentlichste sind: Steigerung der Körpertemperatur um 2 bis 5° Cel., Beschleunigung des Pulses um 10 bis 40 Schläge in der Minute, Bermehrung des Durstes bei Abnahme des Appetits und der Sekretionen (Körperausscheidungen). Bon mehr untergeordneter Bedeutung und nicht absolut zum Bild des Fiebers gehörend sind Frostund Hitzegefühl, Mattigkeit, Eingenommenheit des Kopfes, Verdauungsstörungen, Delirien

(Brrereden, Phantafieren).

Demnach ist es durchaus unrichtig, von einem Menschen zu behaupten, er habe Fieber, wenn er z. B. nur einen roten, heißen Kopf, dabei aber normale Körperwärme (37,0 bis 37,5° Cel.) hat, oder umgekehrt von Fieberfrost zu reden, wenn jemand infolge einer Erstältung von Frostschauern geschüttelt wird, während das Thermometer keinerlei Erhöhung der normalen Körpertemperatur nachweisen läßt. — Ebenso wenig aber darf man von Fieber sprechen, wenn ein Kranker nur eine Beschleunigung der Pulsschläge zeigt, ohne daß gleichzeitig die Körpertemperatur über das Normale erhöht ist. Daß man endlich auch nicht aus einer bloßen Steigerung des Ourstgefühls allein auf das Vorhandensein von Fieber schließen darf, liegt auf der Hand; wird es doch keinem Menschen einfallen, alle die ungezählten durstigen Seelen zu Stadt und Land von vorneherein als Fieberkranke betrachten zu wollen!

Zum Wesen und Begriff des Fiebers gehört also, wie schon gesagt, bas gleichzeitige Zusammentreffen aller dieser krankhaften Erscheinungen,

welche erft in ihrer Gesamtheit das Bild des Fiebers ausmachen.

Es würde zu weit führen, wollten wir hier auf die zahlreichen Ursachen des Fiebers, auf die mannigfaltigen Formen seines Auftretens und Verlaufes oder auf die verschiedenen Methoden seiner Bekämpfung näher eintreten. Heute haben wir uns nur mit der Frage zu befassen, welche Art der Ernährung sich am besten für Fieberkraute eigne.

Die Erfahrung lehrt, daß ein gänzlicher Entzug von jeglicher Nahrung einem Fiebernsben ebenso schädlich ift, wie ein Übermaß von Speisen oder eine unrichtige Auswahl derselben. Hiebei gilt als oberster und wichtigster Grundsat, daß alle festen Speisen ohne Aus nahme von der Fieberkoft ausgeschlossen sind und zwar aus dem einsachen Grunde, weil bei einem Fiebernden die Berdauung ohnehin schon in mehr oder weniger erheblichem Grade gestört und in der Regel Neigung zu hartnäckiger Stuhlverstopfung vorhanden ist.

So soll sich benn die Ernährung Fieberkranker ansschließlich auf flüssige und leichtverdauliche Nahrung beschränken und in kurzen Zwischenräumen (etwa alle 1—2 Stunden), aber jeweilen nur in kleinen Mengen verabfolgt werden.

Als durftstillendes Getränt eignet sich am besten kaltes Wasser (1/4—1/2stündlich eßlöffelweise getrunken), entweder frisch vom Brunnen oder vorher gekocht und dann abgeskühlt. Je nach dem Geschmack oder Bedürsnis des Kranken kann dem Wasser etwas Zucker, sauberes Sis, Wein, Sognac oder Fruchtsprup (Himbeer, Brombeer, Maulbeersaft) zugesetzt werden (nur bei Neigung zu Durchfall wegzulassen). Ein ausgezeichnetes durstlöschendes und erfrischendes Getränk verschafft man sich durch Auspressen einer frischen halben Zitrone in ein Glas Zuckerwasser. Auch künstliches Selters oder Sodawasser (Siphon), Limonade, Reisswasser (in Wasser abgekochtes, vorher schwach geröstetes Reis) eignen sich sehr gut zu diesem Zwecke.

Was den Genuß von altoholischen Getränken (Bein, Bier, Cognac u. s. w.) betrifft, so ist es durchaus Sache des behandelnden Arztes, darüber zu entscheiden, ob und in welchen Mengen solche einem Fieberkranken verabfolgt werden dürfen.

Als eigentliche Rahrungsmittel für Fiebernde fallen in Betracht: Milch, Schleim, steischbrühe (Bouillon).

Milch eignet sich fast ausnahmslos für alle Kranken und kann entweder pur oder mit Wasser oder Thee verdünnt gegeben werden. Ein Zusatz von einer Prise Kochsalz und 1/3 Wasser macht dieselbe schmackhafter und leichter verdaulich. Als Zusatzte wähle man etwa Kamillen=, Lindenblüten=, Eibisch= oder Wollblumenthee. Schwarzer (chinesischer) Thee ist nur mit Zustimmung des Arztes zu gestatten, während dagegen Kaffee, Cacao oder Cho= kolade niemals auf den Speisezettel eines Fieberkranken gehören!

Ein vorzügliches Nahrungsmittel für alle Kranken sind ferner die sogen. Schleims brühen aus Hafergrüze (Haberkernen oder Habermehl), Ulmergerste, Reis, mit Zusat von Salz und eventuell etwas Fleischextrakt (Liebig). Gewürzzusätze (Maggis Suppengewürze) das gegen sind nur da am Plane, wo die Verdauungsorgane nicht zu stark in Mitleidenschaft gerzogen sind. — Wenn der Arzt es gestattet, kann die Schleimbrühe mit frischen Kalbsknochen und einem settarmen Stück Kindssleisch (am besten Schenkelmocken) — von jedem etwa ½ Kilo, unter Beigabe eines kleinen Stückes Leber — während vier Stunden gekocht und alsdann durch ein Tuch ausgepreßt werden.

Zur Herstellung von Fleischbrühe eignet sich für Fieberkranke am besten Ralbfleisch oder möglichst fettarmes Rindfleisch, mit Kalbsfüßen gekocht und mit Gigelb zu einem schmackhaften Bouillon angerührt.

Bon anderweitigen Nahrungsmitteln, welche bei Fieberkranken anzuwenden, die aber freilich ohne Nährgehalt und mehr nur zum Zwecke einer unschäblichen Abwechslung des Speisezettels gestattet sind, wären noch zu nennen: gekochtes Obst, frische oder gedörrte saure Apfel, mit etwas Zucker sein zu einem Mues (Compot) zerdrückt, ferner weich gekochte, dürre Zwetschgen und Kirschen. Bei Neigung zu Stuhlverstopsung und bei Trockenheit in Mand und Hals leisten diese meist gerne genommenen Obstspeisen recht gute Dienste.

Wie man sieht, ist der Tisch für Fieberkranke zwar mit auserlesenen Gerichten und feinen Leckerbiffen nicht überladen, aber bei richtiger Zusammenstellung der erlaubten Speisen und Getränke und bei zweckmäßiger Abwechslung doch auch nicht so kärglich bestellt, daß die Kranken dabei etwa Gefahr laufen, eines elenden Hungertodes sterben zu muffen! Benig aufs Mal, aber häufig und regelmäßig! fo lautet die Losung.

