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

Herausgeber: Sauter'sches Institut Genf

Band: 29 (1919)

Heft: 3

Rubrik: Kinderskorbut

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

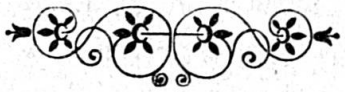
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 09.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.