

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 196 (1923)

Artikel: Ernährung bei Krankheit : neue wissenschaftliche Ergebnisse
Autor: Wander, A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-657515>

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: 03.01.2026

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

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 Ovomaltine, 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 auszuschnneiden und gut aufzubewahren:

Ovomaltine	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
Maltozan, Spezialnahrung für magendarmkranke Säuglinge.	
Mutromalt, Nährzucker für Säuglinge.	

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