

Die Abmagerung im Kriege.**Das Kriegsbrot und der Holzfaserstoff darin als Ursache.**

Entdeckungen, die ein Münchner Forscher, Doktor Dr. Theilhaber machte, bringen die Frage der Lösung näher, warum im Kriege so viele Leute abmagern. Vielfach glaubte man, dem Mangel an Fett die Schuld an der allgemeinen Abmagerung geben zu können. Nun behauptet der Münchner Gelehrte, daß ausschließlich das stark ausgemahlene 94prozentige Mehl die Ursache der Abmagerung sei. Der Gelehrte teilt in den „Münchner Neuesten Nachrichten“ mit:

Auffallend ist, daß die große Abmagerung bei der Mehrzahl der Leute am Anfang des dritten Kriegsjahres zugleich mit zahlreichen Darmstörungen auftrat, und daß beide Erscheinungen mit einer erhöhten Ausmahlung des Brotgetreides zusammenfielen. Diese Ausmahlung, die im Frieden 65 Prozent betrug, stieg 1917 auf 94 Prozent. Das hat offenbar die Zunahme der Darmbeschwerden zur Folge gehabt. Je stärker das Korn ausgemahlen ist, desto mehr von der Schale, die das Getreidekorn umgibt und die einen Holzfaserstoff enthält, ist dem Brote beigemischt. Diese Schalenteile durchwandern bei kräftigen jüngeren Leuten ohne Schaden den Verdauungskanal, dagegen entsteht bei alten und schwächlichen oder empfindlichen Leuten durch die feinen Holzteilchen eine Reizung der Schleimhäute des Darmes. Die Folgen sind Schmerzen, Koliken sowie die Symptome eines Darmkatarrhs. Durch dessen Folgen wird die Aufsaugung des Speisebreies teilweise gehemmt. Nach alter Erfahrung vermindern Darmkatarrhe das Körpergewicht und den Kräftezustand. Es ist also nicht auffallend, daß die durch Kornschalen hervorgerufenen Reizzustände des Darmes die Abmagerung verstärken.

Der Forscher selbst machte folgendes Experiment: Sein Körpergewicht war von Anfang August 1916 bis November 1917 um 33 Pfund zurückgegangen. Von da ab aß er gar kein Schwarzbrot mehr, er lebte ohne Fleisch und mit sehr geringen Mengen Fett. Trotzdem nahm sein Gewicht jeden Monat um drei bis fünf Pfund zu. Uebrigens aßen schon im Frieden die Vegetarier ein Brot, das auch die Kornschalen enthielt. Schon damals fand man unter ihnen viele auffallend magere Gestalten.

Wollen wir also, so schließt Dr. Theilhaber seine interessanten Mitteilungen, die Lebensdauer eines Teiles der älteren und der zur Tuberkulose disponierten Leute verlängern, so empfiehlt es sich, außer dem Einheitsbrote und dem Krankenbrote noch eine dritte Brotsorte backen zu lassen, deren Mehl nur sehr geringfügige Teile der Kornschalen enthält (etwa Mehl mit geringerer Ausmahlung). Die Leute, die dieses Brot beanspruchen, sollten als Gegenleistung auf etwa 20 Prozent ihres Brotquantums verzichten.

Bei der derzeitigen Brotföhrung in Wien hat hier leider der letztere Vorschlag wenigstens vorläufig wenig Aussicht auf Berücksichtigung. Da es bekanntlich selbst an dem stark ausgemahlten Mehl, aus dem die eine bestehende Sorte von Kriegsbrot hergestellt wird, sehr stark mangelt, kommt für die Durchführung des Vorschlages Dr. Theilhabers erst eine — hoffentlich nicht zu ferne — bessere Zeit in Betracht.