

4./XI. 1916

## Ueber Kriegsernährungsfragen.

Von Hofrat Karl v. Noorden.

Frankfurt am Main, im Oktober.

(Siehe Nr. 18750 der „Neuen Freien Presse“ vom 1. November.)

Die Fettarmut kann dagegen eine Abnahme des durchschnittlichen Ernährungszustandes bewirken, das heißt Abmagerung und Gewichtsverlust. Für eine große Zahl von Menschen ist das sehr nützlich, andere können es nicht brauchen. Bisher ist diese Wirkung zwar hier und da, aber doch nirgends in breiterem Umfange eingetreten. Besonders erfreulich ist, daß die sämtlichen Wägungen von Schulkindern, von denen schon zahlreiche veröffentlicht wurden, ebenso von jugendlichen Arbeitern und Arbeiterinnen keine nennenswerten Unterschiede gegenüber den Friedenszeiten ergeben haben. Da zweifellos die Nährwertsummen (berechnet nach Wärmeeinheiten, Kalorien) jetzt im Durchschnitt geringer sind als früher, gibt diese Tatsache denen recht, die lehrten, daß sich der Stoff- und Kraftumsatz des Menschen bis zu einem gewissen Grade der Zufuhr anpassen könne, das heißt, daß der Organismus bei gewohnheitsgemäß niedrigerer Zufuhr an Einheiten zu sparsamem Haushalten und zu einer gewissen Einschränkung der stoffzehrenden Drydationsenergie gelange. Auf die Dauer wird aber ein durchschnittlicher Gewichtsverlust der Bevölkerung nicht zu vermeiden sein, wenn nicht durch reichere Zufuhr von Kohlenhydraten dem entgegengearbeitet wird. Sie können nach dem Verhältnis von etwa 2 : 1 die Aufgaben des Fettes voll und ganz ersetzen. Die Erfahrungen des letzten Jahres in dem wir im Gegensatz zum ersten Kriegsjahr so gut wie vollständig auf Lebensmitteleinfuhr verzichten mußten und in das wir auch mit kaum nennenswerten Vorräten eintraten, berechtigen zu der Zuversicht, daß die durchschnittliche Einbuße an Körpergewicht in bescheidenen und vielleicht ganz nützlichen Grenzen bleiben wird. Für manche Einzelpersonen und Einzelfamilien mag dies nicht zutreffen. Das ist unvermeidbar, weil vollständig regelmäßige und gleichmäßige Verteilung der Lebensmittel trotz besten Willens nicht immer durchführbar ist und beklagenswerte Stockungen aus äußeren Gründen vorkommen können.

Am schwierigsten gestaltet sich die Versorgung von Kranken mit Nahrungsmitteln, sowohl der Menge wie der Art nach. Unter dem Vortritte Frankfurts haben in Deutschland zwar jetzt alle Gemeinden gewisse Einrichtungen getroffen, wodurch auf eidesstattlich abgegebene ärztliche Bescheinigung hin gewisse in der Krankenkost bedeutsame Lebensmittel von der Gemeinde geliefert werden können, wie Milch, Rahm, Eier, frisches Fleisch, Butter, Hafer und andere Mehlpräparate. Die Mengen sind aber doch gering, hier größer, dort kleiner, und können auch nicht jedem, dem wir Aerzte es gönnen möchten, gewährt werden. Diese Extragaben addieren sich dem zu, was jedem einzelnen als normaler Durchschnitt zukommt. In Frankfurt wurde jetzt die Einrichtung getroffen, daß je nach Krankheitsfall von den erwähnten Stoffen eine oder zwei Arten geliefert werden können, und zwar auf hausärztlichen Antrag, der seinerseits wiederum dem Gutachten einer ärztlichen Vertrauenskommission unterliegt. Am schlimmsten sind natürlich die im Hause verpflegten Kranken daran, sehr viel besser die in geschlossenen Anstalten, weil ihnen die zustehenden Lebensmittel nach Maßgabe der Belegschaft geliefert werden, und weil bei den nach Menge und Art höchst verschiedenen Bedürfnissen der einzelnen Insassen es bei guter Leitung unschwer gelingt, die Nahrungsstoffe richtig zu verteilen, bei den einen etwas einzusparen, was anderen dann zufließt. Man hörte in Deutschland mehrfach den Vorwurf, daß die öffentlichen Krankenhäuser und die Sanatorien gegenüber den Hauskranken ungerechtfertigt bevorzugt würden; das trifft in Wirklichkeit gar nicht zu, sondern ist nur eine Folge der natürlichen und sinngemäßen Organisation, die die Einzelwerte in die richtige Bahn leitet.

Die Krankendiätetik hat in den Kriegsjahren sehr viel gelernt. Vor allem für die Behandlung der Magen- und Darmkranken. Die bis zum äußersten getriebene Schonungsdiät, die man fast wahllos und jedem als sehr kritiklos auf alle Krankheitszustände des Verdauungskanaals ausdehnte — eine von mir in der Praxis und im Hörsaale stets bekämpfte Eigenheit der letzten Jahrzehnte — konnte mit Ausnahme von wenigen Fällen, wo sie wirklich unabweisbar war, mit bestem Willen nicht durchgeührt werden. Man mußte den Magen- und Darmkranken sehr oft Speisen erlauben und anraten, vor denen man früher als „unmöglich“ zurückgeschreckt wäre. Es ging auch so; es ging oft sogar besser als früher mit der extremen Schonungsdiät. Ich muß ausdrücklich hervorheben, daß es mir wohl etwas mehr Nachdenken, aber nicht im geringsten mehr wirkliche Schwierigkeiten als früher machte, die Kost den Bedürfnissen des Einzelfalles anzupassen. Besonders viel haben wir Aerzte und hoffentlich auch die Patienten in bezug auf bestimmte Gruppen von Magen- und Darmkranken gelernt. Ich vertrat immer den Standpunkt, daß die große Mehrzahl der Magen- und Darmleiden nicht von ungebührlicher Belastung, von sogenannter schwerer Kost, ihren Ursprung nehme, sondern von übertriebener Verzärtelung jener Organe. Man findet Magen- und Darmkrankheiten am häufigsten und am hartnäckigsten, wo gewohnheitsmäßig alle sogenannten schwere Kost vom Tisch der Kinder und der Familie ferngehalten wurde — und was für Dinge gelten im Volksmund nicht alles für „schwer“! Dann darf man sich natürlich nicht wundern, wenn ungewohnte, an sich ganz vernünftige Nahrung, zu deren Aufnahme äußere Verhältnisse zwingen, sogleich schwere Erscheinungen machen. Die Kriegskost sollte uns lehren, auch auf diesem Gebiete die Abhärtung als beste vorbeugende Therapie zu betrachten und mit der Abhärtung von Magen und Darm schon in der Kinderstube zu beginnen. Wenn das geschieht, müssen reichlich drei Viertel aller sogenannten Spezialärzte für Magen- und Darmkrankheiten ihren Beruf wechseln.

Vielleicht wird auch ein anderes Vorurteil durch die Erfahrungen über Kriegskost beseitigt, der Glaube an die Schwerkömmlichkeit des dunklen Fleisches (insbesondere Rindfleisch) verglichen mit dem des weißen Fleisches (insbesondere Kalb und Geflügel). In bezug auf viele Krankheiten besteht das Vorurteil — nirgends traf ich es ausgeprägter als in Wien. Es ist aber nicht für eine einzige Krankheit wirklich gerechtfertigt (Magen-, Darm-, Gicht-, Nieren-, Zucker-, Fieberkrankheit und andere). Immer ist die Zartheit der Faser, die Menge des verzehrten Materials, die Art der Zubereitung für die