

**Diät.**

**Eine neue Aktion des Roten Kreuzes.**

„Ja, diät müßte der Patient gehalten werden. Das wäre die beste Medizin für ihn.“ ...

Oft und oft hat es der Herr Regimentsarzt oder der Herr Stabsarzt gesagt, wenn er mit der Pflegeschwester vor einem seiner Krankenbetten im Feldlazarett stand. Und die Schwester hat, begreifend, zugestimmt. Denn auch sie hat ja im Verlauf ihrer Praxis die Erfahrung gemacht, daß bei den „Internen“, namentlich bei Nierentranken, bei Typhus und andern Infektionsfällen die richtige Krankenkost meist Rettung bedeutet. Sie tat, auf Anweisung des Arztes, in dieser Beziehung selbstverständlich, was sie vermochte. Sie hat Schwerverdauliches vermieden und sich so viel als möglich mit Tee und Milch und Suppe geholfen, aber sie wußte, daß, was die Medizin „Diät“ nennt, war es nicht. — Konnte es nicht sein. Wie sollte man bei der Verpflegung eines Millionenheeres den differenzierten Bedürfnissen der Krankenküche genügen können? Es war ein Problem, das die Kompetenzen schon geraume Zeit beschäftigt hält.

Das Sanitätsreferat des Roten Kreuzes, das im Präsidium der Gesellschaft tatkräftigste Förderung aller seiner Bestrebungen findet, hat dieses Problem nun in ausgezeichnete Weise zu lösen versucht. Es hat den Sanitätsanstalten der einzelnen Armeen ein stattliches Quantum an Nähr- und Labemittel für die Diätliche zur Verfügung gestellt und damit sicherlich zahlreichen Patienten das Leben gerettet. Weiß doch selbst der Saie, daß das

Ausscheiden der Krankheitserreger und das Regenerieren des geschwächten Körpers dringend individueller, leicht verdaulicher und nahrhafter Kost bedarf.

Eine Sachkommission von ärztlichen Autoritäten einerseits und Küchenfachverständigen andererseits hat diese Krankenkostformen zusammengestellt. Der Vorsitzende dieses Komitees, der sich um das Gelingen der neuen Aktion besonders verdient gemacht hat, ist Obersanitätsrat Dr. Lamberger, dem sich in zielbewußter Arbeit die Damen Miram, Gräfin Bienerth, Baronin Buschman, Yella Herzka, Marianne Stern, Hofrat Dr. Karl Ritter v. Selly, Primarius Dr. Reitter und Professor Dr. Hermann Schlesinger angeschlossen haben.

Und so sind die Rohmaterialien der Krankenkost, begleitet von Zubereitungsvorschriften ins Feld abgegangen. Sie ermöglichen es, dem Patienten eine Reiszschleimsuppe oder Grießschleimsuppe, eine Weinsuppe oder Gemüsesuppe vorzusetzen. Kondensierte Milch wird zur Bereitung von Milchreis, von Nudeln in der Milch, von Schokoladenmüdding oder Milchgrieß dienen. Backpulver, Marmeladen, Fett, Zucker, Eier und Milch sollen zum Ankauf verarbeitet werden. In blanken Dosen stehen Schnittbohnen, Erbsen und andre eingelegte Gemüse bereit, und Suppenwürfel, Wein, Mineralwässer, Suppenmehlspeisen und medizinisch befürwortete Nährpräparate aller Art bringen manch einem bedrohten Organismus Genesung.

Eine kaiserliche Spende hat die Serie dieser Kräftigungsmittel vervollständigt. Der Monarch hat dem Roten Kreuz 1500 Flaschen Hof-Lothar für die neue Diätliche zur Verfügung gestellt. Ueberdies verfügt die Diätliche gegenwärtig über: 3000 Kilogramm Dörrengemüse, 6000 Dosen Gemüsekonserven, 2000 Kilogramm Marmelade, 10.000 Kilogramm Suppenkonserven, 100.000 Portionen Suppenwürfel, 10.000 Kilogramm Reis, 1000 Kilogramm Sago, 5000 Kilogramm Teigware, 10.000 Dosen Nährmehl, 20.000 Pakete Backpulver, ebensoviel Vanilinzucker und Puddingpulver, 10.000 Kilogramm Kaffee, 1000 Kilogramm Zwieback, 5000 Kilogramm Schokolade, 1000 Kilogramm Kakao, 24.000 Dosen Kondensmilch, 10.000 Dosen Seeforellen, 5000 Dosen Sardinen, 5000 Flaschen Apfelsaft, 10.000 Liter Wein und 2000 Flaschen Cognac, denen noch größere Quantitäten von Fleischextrakt, Käse und andren Hilfsmitteln der Diät beigelegt wurden.

Es ist gewiß keine leichte Aufgabe gewesen, unter den gegenwärtigen Approvisionierungsschwierigkeiten solche Quantitäten an Lebensmitteln zu beschaffen. Die Realisierung dieses Projektes bedeutet demnach nicht nur eine finanzielle, sondern auch eine administrative Hochspannung der Leistungsfähigkeit. Die Anregung dazu erfolgte direkt aus dem Felde und hat in den Damen Helene v. Tauffsig und Hilde Czner, die schon zwei Jahre wertvolle Samariterdienste leisten, aktive Fürsprecherinnen gefunden.

Das Rote Kreuz hat sich selbstverständlich nicht damit begnügt, Rohmaterial und Kochrezepte beizustellen, sondern es trägt auch für die Ausbildung von Wirtschaftsschwestern Sorge, die in der Diätliche eingehend bewandert sind. Zu diesem Zwecke ist unter Benützung des zur Verfügung stehenden Materials ein eigener Kochkurs mit einer Frequenzdauer von zwei bis drei Wochen errichtet worden. So vervollkommnete Küchenschwestern werden dann in den Sanitätsanstalten als Instruktorinnen der Diätliche fungieren, eine Maßnahme, die gleich der gesamten Einführung der Diätliche vom Armeeeberkommando besondere Billigung erfahren hat.

Mit dem Arzt und der Pflegerin wird somit auch die Küchenschwester der Diätliche fortan für die Kranken im Felde Sorge tragen, und mit ihnen wird sie manch gefährdetes Leben retten und zahllosen Retonwaleszenten den Weg ins Dasein zurück erleichtern und beschleunigen.

Die Diätliche hat im gewaltigen Wirtschaftsapparat moderner Kriegführung sicherlich gefehlt. Ihre Einführung ist eine der wertvollsten Leistungen der freiwilligen Sanitätspflege, für die man dem Präsidium und dem Sanitätsdepartement des Roten Kreuzes Dank schuldet.