

1876/2.

V o r s c h l a g

zur Einführung

einer

nährhaften und wohlfeilen

K o s t

f ü r

allgemeine Krankenhäuser

v o m

Dr. Const. Willh. v. Lindner



St. Petersburg.

Gedruckt bei Friedrich Drechsler.

1806.

*Mit Bewilligung der St. Petersburgischen
Censur-Comité.*

Der Zweck allgemeiner Krankenhäuser ist die Verpflegung und Heilung der Hülfslosen und Kranken, und ihr Nutzen wird um so ausgebreiteter seyn, je größer die Anzahl der Leidenden seyn kann, die durch eine wohlberechnete Sparsamkeit aus dem festgesetzten Fond solcher Anstalten Hülfe und Rettung empfangen.

Die ersten Bedingnisse des Lebens und der Gesundheit sind bekanntlich reine Luft und gute Nahrung, und die erste Sorge der Spitalbeamten muß also dahin gehen, diese dringenden Bedürfnisse zu befriedign.

Reine und zuträgliche Luft läßt sich sehr leicht durch eine einfache, wiewohl noch zu wenig bekannte Vorrichtung gewinnen, deren Zweckmäßigkeit das vortreffliche Spital der Barmherzigen Brüder in München beweiset. Ich werde bei einer andern Gelegenheit über diese fremde Erfindung die nähere Anzeige, nebst einem genauen Modell, bekannt machen, und mich sehr glücklich schätzen, wenn ich so die Einführung dieser wohlthätigen Anstalt in meinem Vaterlande zu veranlassen im Stande seyn würde. Vorläufig kann ich mich, was ihren Werth betrifft, auf das günstige Zeugniß eines eben so vortrefflichen Arztes, als denkenden Gelehrten, des Herrn Collegienraths von Ellisen, berufen, dem

ich, nach meiner Zurückkunft aus dem Auslande, ein Modell von jenem berühmten Krankenhause vorgelegt habe.

Der gegenwärtige Versuch hat nur zur Absicht, den Werth eines Nahrungsmittels, welches eine erhabene, menschenfreundliche Monarchin kürzlich ihrer Aufmerksamkeit gewürdigt hat, zu prüfen.

Es ist gewiß eine erwiesene Unmöglichkeit, eine Nahrung aufzufinden, welche unbedingt jedem Kranken zuträglich wäre; die verschiedenen Charaktere der Krankheiten und somit auch die mannigfaltigen Abstufungen in dem Verdauungsvermögen der respectiven Kranken erfordern die wesentlichste Verschiedenheit der Einflüsse.

Indessen leidet gewifs die größte Anzahl der vorkommenden Kranken in öffentlichen Krankenhäusern an verminderter Thätigkeit der Systeme ihres Organism, und bedarf also zur Genesung des Genusses reizender, leicht zu assimilirender Substanzen. Daher müßte bei einem allgemeinen Nahrungsmittel auch darauf gesehen werden, daß es, bei einer wohlfeilen und leichten Bereitung, sicher die quantitative Verminderung und qualitative Veränderung der organischen Gebilde, durch Ausdünstung, Athemholen, Urin und Stuhlgang, wieder auf das Normalmaafs zurückbringe. Diese Forderung, glaube ich, erfüllt kein Nahrungsmittel so gut, als die zwar längst bekannten, aber zum Gebrauch der Hospitäler bis

jetzt noch nicht benutzten Bouillon-Tafeln. Meine Gründe sind:

1. Die Bouillon-Tafeln bestehen aus den nahrhaftesten, dem animalischen Körper assimilirbarsten Stoffen.
2. Sie sind leicht, wohlfeil und in der beliebigen Menge zu bereiten; und endlich
3. Bei gehöriger Bereitung und Vorsicht, weder dem Kranken unangenehm zu geniessen, noch schädlich.

Dieser Versuch wird daher in folgende Rubriken zerfallen:

1. Chemische Analyse der Gallerte.
2. Anwendung der Gallerte als Nahrungsmittel.
3. Prüfung der Anwendbarkeit dieser Nahrung für Kranke.

4. Vorschläge zur Anlegung von Fabriken für die Bereitung der Bouillon-Tafeln, unter Aufsicht von beeidigten Beschauern.

1. Chemische Analyse der Gallerte.

Die Gallerte ist der bindende und bildende Stoff der festen und flüssigen Theile des thierischen Körpers, der Muskeln, Flechsen, Membranen, Gefäße, der Lymphe und anderer secernirten Feuchtigkeiten.

Dem Aeufsern nach hat sie viel Uebereinstimmendes mit dem Pflanzenschleime, der gleichfalls leicht im Wasser auflösbar ist, unterscheidet sich aber sehr von diesem in aufgelöstem Zustande, durch den leichten Uebergang

in Fäulnifs, mit starkem amoniakalischen Geruche.

Der Atmosphäre, und besonders der feuchten, ausgesetzt, geht die Gallerte sehr leicht in Fäulnifs über.

Concentrirte Salzsäure löst sie auf und entwickelt aus ihr viel Salpetergas mit kohlensaurem Gas verbunden.

Auch Kalien lösen sie leicht auf, nicht aber Alkohol. Durch Säuren wird sie verdickt, nicht aber unauflösbar im Wasser gemacht.

Durch die Destillation erhält man aus der nicht ganz verhärteten, noch zitternden Masse der Gallerte erst ein geschmackloses, in der Wärme leicht faulendes Wasser. Dann, bei stärkerem Wärmegrade bläht sie sich auf, schmilzt und verkohlt zuletzt. Dabei entwickelt

sich viel Wasserstoffgas, Kohlensaures Gas, mit Ansammlung von Ammoniakalischer Flüssigkeit, brandigem Oel, und endlich Kohlensaurem Ammoniak. Der Rückstand ist eine leicht einzuäschernde Kohle, welche dann einen geringen Rückstand aus phosphorsaurem Kalke giebt. Die Bestandtheile der Gallerte sind folglich: Wasserstoff, Stickstoff, Kohlenstoff, Phosphor und Kalk. — Vielleicht entstanden aber die letztern Stoffe erst während der Calcination, wie Trommsdorf vermuthet.

2. Anwendung der Gallerte als Nahrungsmittel.

Die Gallerte, ein Hauptbestandtheil aller thierischen Körper, kann leicht

aus dem weiten Gebiete des Thierreichs gewonnen werden. Aus den weichern und flüssigen Theilen erhält man sie durch leichtes Kochen; aus den festern Theilen, den Knochen, Knorpeln u.s.w., wird sie nur vollkommen durch starkes Feuer in verschlossenen Gefäßen, mittelst eines lange bekannten Verfahrens, gewonnen.

Bei der Anwendung der aus Gallerte verfertigten Tafeln, lassen sich sehr leicht mancherley Veränderungen treffen, und so verschiedene Proportionen festsetzen, welche nach Wohlbefinden dem Kranken verordnet werden. Man darf nemlich nur der daraus verfertigten Suppe entweder mehr oder weniger Gehalt von Gallerte geben, oder Zusätze von Brodkrumen,

Grütze, Salz, Pfeffer, machen. Auf diese Art können die Kranken eine nahrhafte, ihrem Zustande anpassende und durch die abwechselnde Bereitungsart, schmackhafte Kost bekommen.

Dafs durch diese Kost nur anderweitige Fleischspeisen, keinesweges aber die sonst noch üblichen Speisen aus Gemüse, Milch, Mehl u. s. w., ausgeschlossen sind, versteht sich von selbst, da es eine erkannte Nothwendigkeit ist, vegetabilische und animalische Kost gemischt, zur Erhaltung und Ernährung des Körpers anzuwenden.

3. Prüfung der Anwendbarkeit dieser Nahrung für Kranke.

Das Bildungsmittel des ganzen thierischen Körpers ist die Gallerte.

Sie wird durch Resorbtion und Assimilation in alle Theile des Organism abgesetzt, und macht die Zwischenräume der Fasern; mit der thierischen Erde verbunden, formet sie die Knochen, Knorpel u. s. f. Die aus Gallerte bereitete Nahrung muß daher in allen den Fällen zuträglich seyn, wo Abmagerung des Körpers, Mangel an Ernährung und geschwächte Verdauung zum Grunde liegen, und wird, gehörig bereitet, gewifs das zweckmäfsigste Nahrungsmittel seyn. Durch den Papinianischen Topf ist gewissermassen schon vorgearbeitet, und der Magen darf nicht seine schwachen Kräfte und seinen geringen Vorrath von Säften anwenden, um aus den genossenen Speisen, durch den Prozeß der Digestion, die assimilirbaren Theile

herauszubringen. In allen Fällen freilich, wo schwächende Einflüsse erfordert werden, z. B. in allen allgemeinen oder örtlichen Entzündungen, Synocha, Gastritis, Enteritis u. dgl., wird die Nahrung aus Gallerte verboten seyn.

Durch die Abwechselung der Bereitungsart, durch die Zusätze von Gewürzen, Salzen, Essig, oder Brodkrumen läßt sich diese Kost für die Kranken angenehm machen, und am besten der Ekel vermeiden, welcher leicht durch den Genuß einer immer gleichen Nahrung entsteht.

Auf den Schiffen der Engländer und Holländer machen die Bouillon-Tafeln die vorzüglichste Nahrung aus, und in Frankreich habe ich gefunden, daß sich besonders schwache — junge

und alte — Greise sehr häufig derselben mit dem besten Erfolge bedienen, was gewiß den Werth dieser Nahrung beweiset.

4. Vorschläge zur Anlegung von Fabriken für die Bereitung der Bouillon-Tafeln, unter Aufsicht von beeidigten Beschauern.

Bei Einführung der Bouillon-Tafeln in den Krankenhäusern dieses Reichs, würde es nothwendig seyn, um das beträchtliche Bedürfnis zu befriedigen, in viehrefreichen Gegenden, als: Podolien, der Krimm, Kleinrußland, einigen Theilen von Polen und Lithauen, ferner in großen Städten, wo eine starke Fleischconsumtion statt findet und der Abgang von Knochen u. dgl. sehr groß ist

eigne Fabriken für die Bereitung jener Tafeln anzulegen. Diese Fabriken müßten aber unter der genauesten Aufsicht von beeidigten Leuten stehen, welche besonders darüber wachten, daß

1. Keine schlechte und verdorbene Theile zur Bereitung genommen werden;
 2. Während der Bereitung und Eintrocknung, die Masse nicht in Fäulniß übergehe, was sehr leicht geschieht, und alsdann die Ursache des Nachtheils und der Unverdaulichkeit dieser Nahrung wird, welche einige Aerzte beobachtet haben wollen.
-