VII. J. Munk und J. Uffelmann. Die Ernährung des gesunden und kranken Menschen. Handbuch der Diätetik für Aerzte, Verwaltungsbeamte etc. Wien und Leipzig, Urban und Schwarzenberg, 1887. 596 S. Ref. H. Leo.

Das vorliegende Handbuch zerfällt in zwei Theile. Der erste, von J. Munk bearbeitete Theil, bringt eine Uebersicht über die gesammte Lehre vom Stoffwechsel und der Ernährung vom Standpunkte des Physiologen, während der zweite, von J. Uffelmann bearbeitete Theil die Lehre von der Ernährung des gesunden und kranken Menschen, wie sie in praxi auszuführen ist, bespricht.

In einer kurzen Einleitung giebt M. zunächst eine gedrängte Uebersicht über den Wandel, welchen die Anschauungen über Ablauf, Stand und Ursachen der Stoffzersetzung im Laufe dieses Jahrhunderts gemacht haben und präcisirt den gegenwärtigen Standpunkt unseres Wissens in dieser Beziehung.

Der erste Theil selbst zerfällt in zwei Abschnitte, von denen der erste den Stoffverbrauch unter verschiedenen Verhältnissen, der zweite den Stoffersatz und die Ernährung behandelt.

Zunächst wird der Stoffverbrauch im Hungerzustande besprochen (die eingehenden Versuche von Finkler werden hier nicht erwähnt). Es folgt Besprechung des Stoffverbrauches bei Zufuhr der verschiedenen Nahrungsstoffe und zwar zunächst der organischen. Im Anschluss hieran werden auch die Bedingungen für den Ansatz von Fleisch und Fett sowie die Quellen der Fettbildung erörtert. An die Erörterung des Einflusses der anorganischen Nahrungsmittel schliesst sich an der Stoffverbrauch bei Zufuhr von Alkohol und der als Genussmittel dienenden Alkaloide sowie unter dem Einflusse physiologischer Alterationen. Den Schluss dieses Abschnittes bildet der Stoffverbrauch unter pathologischen Verhältnissen, und zwar sowohl allgemeiner Art, wie Blutentziehungen, Respirationsstörungen, Fieber, als bei speciellen Krankheiten wie Leukämie, Diabetes, Nephritis.

Der zweite Abschnitt zerfällt in zwei Capitel, von denen das erstere die Bedeutung der Nahrungsstoffe, das zweite die einzelnen Nahrungsmittel und das dritte die Nahrung des Menschen, wie sie rationellen Anforderungen entspricht, behandelt. Im ersten Capitel wird ausser Anderem besonders eingehend die Bedeutung der anorganischen Nährstoffe, speciell der Salze, auf den wachsenden Organismus (Rhachitis) besprochen. Den Nährstoffen werden die Genussstoffe angereicht.

Bei den Nahrungsmitteln werden die animalischen und vegetabilischen sowie die Genussmittel von einander geschieden. Besonders eingehend werden hier die für den Praktiker so wichtigen Conserven abgehandelt, sowie die grössere Zweckmässigkeit der verschiedenen Zubereitungsmethoden dargelegt.

Das dritte Capitel scheidet sich wieder in zwei Abtheilungen, nämlich die allgemeinen Anforderungen an die Nahrung und das tägliche Kostmaass. Hier wird die Frage der Zubereitung, des Volumens der Nahrungsmittel sowie die zweckmässigsten Mischungsverhältnisse eingehend erörtert und schliesslich die rationelle und den äusseren Verhältnissen am meisten entsprechende Diät für die verschiedenen Lebensalter und -Stellungen besprochen.

Der zweite, von Uffelmann bearbeitete Theil zerfällt in zwei Abschnitte, von denen der erste die Ernährung des gesunden, der zweite die des kranken Menschen bringt.

Es wird hierbei besonders auf die Gesichtspunkte Rücksicht genommen, die der Praktiker sich zu stellen hat. Zunächst wird die Auswahl der Lebensmittel in Bezug auf ihre gesundheitsgemässe Beschaffenheit, dann deren Preiswürdigkeit, Methoden der Aufbewahrung und Zubereitung besprochen.

Daran schliesst sich die Ernährung in den verschiedenen Lebensaltern an. Naturgemäss ist die Ernährung des Kindes und besonders des Säuglings in ausführlichster Weise bearbeitet. Es werden hier auf das eingehendste alle die Vorsichtsmassregeln besprochen, die bei der natürlichen Ernährung des Säuglings zu beachten sind, ferner in derselben Weise die verschiedenen Methoden der künstlichen Ernährung und deren Vorzüge und Mängel sowie Kosten auseinandergesetzt.

An die Besprechung der allgemeinen Vorschriften für die Diätetik schliesst sich an die der Ernährung bestimmter Berufsklassen und unter bestimmten Lebensbedingungen. Den Schluss dieses Abschnittes bildet die für den praktischen Arzt ebenso wie besonders für den Verwaltungsbeamten wichtige Massenernährung. Dieselbe hat eine sehr ausführliche Behandlung erfahren. Es wird hier die Ernährung der Kinder in den verschiedenen Anstalten, wie Waisenhäuser etc., sowie die der Erwachsenen in Volksküchen, Gefängnissen, Kasernen, Schiffen etc. gesondert behandelt, und unter Anderem eine grosse Zahl von Speisezetteln angegeben, bei denen einestheils auf die genügende Nährkraft und Schmackhaftigkeit der Speisen, andererseits auf deren Kosten resp. möglichste Billigkeit Rücksicht genommen ist.

Bei der Krankenernährung werden zunächst die allgemeinen Principien und Ziele derselben auseinandergesetzt und der Werth und die Bedeutung der hier in Betracht kommenden Nahrungsmittel einzeln dargelegt. Es schliesst sich an die Diätetik in den einzelnen Krankheiten und zwar erstlich in fieberhaften und dann in den fieberlosen Krankheiten. In besonders ausführlicher Weise sind hier vornehmlich die Erkrankungen der Verdauungsorgane und der Diabetes mellitus sowie die Diätetik bei Circulationsstörungen und bei Fettsucht besprochen. Den Schluss bildet die Krankenkost in Spitälern.

Die gegebene Uebersicht über den Inhalt des umfangreichen Werkes spricht am besten für den Werth desselben und lässt erkennen, dass die Verf. sich bestrebt haben, das weite Gebiet der Diätetik in erschöpfendster Weise zu behandeln. Dasselbe kann daher dem Praktiker sowohl zum eingehenden Studium, welches durch die beigefügten Literaturangaben erleichtert wird, wie auch als Mittel zu schneller und leichter Orientirung in den verschiedenen einschlägigen Fragen nur auf das dringendste empfohlen werden.