

Werk

Titel: Besprechungen

Ort: Berlin

Jahr: 1918

PURL: https://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?34557155X_0006 | LOG_0258

Kontakt/Contact

[Digizeitschriften e.V.](#)
SUB Göttingen
Platz der Göttinger Sieben 1
37073 Göttingen

✉ info@digizeitschriften.de

logische Bedeutung auch für unsere Krankheit. Wir haben es beim „Wolhynischen Fieber“ jedenfalls mit einer Erkrankung sui generis zu tun und nicht mit einer abgeschwächten Form von Rückfallfieber, oder von Fleckfieber, zu dem eine gewisse Verwandtschaft bestehen mag, oder gar einer Abart der Malaria. Für die Übertragung scheinen tatsächlich Läuse am ehesten in Betracht zu kommen, zumal nach gut durchgeführter Entlassung die Zahl der Erkrankungen ganz erheblich herabgedrückt wird, während andererseits Jahreszeiten und Klima ohne wesentlichen Einfluß sind. Dasselbe Krankheitsbild ist jetzt bei der englischen und französischen Armee aufgetreten und anscheinend auch früher schon in Berlin und im russisch-japanischen Krieg beobachtet worden.

Ist das Fünftagefieber auch im allgemeinen durchaus gutartig und geht es auch nach einer gewissen Zahl von Fieberanfällen schließlich stets von selbst in Heilung über, so ist doch der Verlauf oft sehr gedehnt, über Monate. Auch sind die Beschwerden häufig sehr hochgradig, so daß man therapeutisch eingreifen muß. Die beschwerlichen Begleiterscheinungen lindert man zweckmäßig durch die üblichen antifebrilen und antineuralgischen Mittel. In der Bekämpfung der Krankheit selbst ist ein durchgreifender Erfolg bisher nicht zu verzeichnen. Jedoch scheint man hier am ehesten mit großen Gaben Chinin und mit Salvarsan zum Ziele zu kommen.

Besprechungen.

Roland, J., Unsere Lebensmittel, ihr Wesen, ihre Veränderung und Konservierung (vom ernährungsphysiologischen und volkswirtschaftlichen Standpunkt gemeinlich dargestellt). Preisgekrönte Arbeit. (Mit einer Einführung: „Wie können wir aus unseren Lebensmitteln besseren Nutzen ziehen?“ von Geh. Rat Prof. Dr. phil. et med. Th. Paul.) 2. Aufl. Dresden und Leipzig, Th. Steinkopff, 1918. XIX, 263 S. Preis geh. M. 9,—, geb. M. 10,—.

Wenn heute außer den Kriegereignissen eine Frage im Vordergrund unseres Interesses steht, so ist es die unserer Ernährung. Selbstverständlich werden von dieser Frage auch die Verwertung, Beschaffung und Beschaffenheit sowie die Konservierung unserer Lebensmittel mit einbegriffen, ja man kann dies Gebiet noch bedeutend erweitern, indem noch weitere Fragen über Zubereitung, Haltbarkeit, die verschiedenen Veränderungen beim Lagern und Reifen unserer Lebensmittel und Genußmittel, ihre Veränderungen in und außerhalb unseres Organismus mit einbezogen werden können. In vorliegendem Buche *J. Rolands* haben wir nun ein Werk, das sich eingehend mit all den Fragen befaßt, die mit unseren Lebens- und Genußmitteln zusammenhängen.

Zunächst wird uns gezeigt, wie die Nahrungsstoffe nicht nur als kraft- und energiespendende Stoffe zur Betätigung unserer Lebensäußerungen dienen, sondern auch wie sie bzw. ihre Spaltungsprodukte zum Aufbau des lebenden Organismus verwendet werden. Denn nur, wenn die Nahrungsstoffe in ihre einfachsten Bestandteile, in ihre Bausteine, zerlegt sind, sind wir im-

stande, sie nutzbringend zu verwerten. Diese Zerlegung findet bei der Verdauung der aufgenommenen Nahrung statt, und zwar sind es hauptsächlich die durch die Verdauungsdrüsen (Speicheldrüse, Magendrüse und Darmspeicheldrüse sowie Darmschleimhaut und Galle) produzierten Sekrete mit ihren Fermenten und Enzymen, die diesen Abbau bewerkstelligen. Aber auch selbständige Lebewesen, Kleinorganismen, Bazillen oder Bakterien sind, zum Teil wieder durch von ihnen produzierte Enzyme an diesem Abbau beteiligt. Nachdem wir so wichtige Tatsachen über das Schicksal der Nahrungsstoffe im lebenden Organismus erfahren haben, beschäftigen wir uns mit den Veränderungen, die die Lebensmittel außerhalb des Verdauungstraktes erleiden. Hierbei sind zwei Arten der Veränderung hauptsächlich wichtig, nämlich einerseits diejenigen, die die Nahrungs- und Genußmittel von ihrem rohen Urzustand aus erleiden, bis sie eine für den menschlichen Genuß geeignete oder gewollte Form angenommen haben, andererseits diejenigen, die dieses Ziel überschreiten, oder nicht erreichen und gar eine schädliche Form annehmen können. Unter den ersterwähnten finden wir z. B. das Ablagern von frischem Fleisch, das Reifen oder Nachreifen von Obst, die Gewinnung von Käse aus Milch, das Übergehen von Fruchtsäften in Most und Wein und ähnliches mehr. Unter den schädlichen Veränderungen kann man das Verderben durch Fäulniserscheinungen, beim Fleisch unter Umständen unter Auftretung von speziellen Giftstoffen und speziellen schädlichen Mikroorganismen, Säuerung und Gärung zuckerhaltiger Nahrungsmittel usw. anführen. So sehr diese beiden Arten der möglichen Veränderungen in ihrer Wirkung verschieden zu sein scheinen, so sind sie doch in ihrer Ursache in den meisten Fällen auf dieselben wirksamen Stoffe zurückzuführen. Hier wie da finden wir Wirkungen von Licht und Luft, von Wärme und Kälte, von spezifischen Enzymen und schließlich von Mikroorganismen, und zwar oft in dem Sinne, daß ein und dieselbe Ursache, die unter gewissen Bedingungen eine uns sehr erwünschte Veränderung des Nahrungsmittels ausübt, bei Änderung eben dieser Bedingung oder fortgesetzter oder gesteigerter Einwirkung direkt zum Schädling wird. Jedoch erfahren wir auch darüber einiges, wie der Organismus des betreffenden Nahrungsmittels selbst nach dem eigentlichen Tode des Individuums im „überlebenden“ Zustand noch fähig ist, sich einerseits durch Antikörper gegen die Wirkung zersetzender Stoffe zu schützen oder andererseits eine solche Zersetzung in einem gewissen Sinne zu leiten.

Haben wir so die hauptsächlichsten und wichtigsten Veränderungen, die die Nahrungsmittel erleiden, kennen gelernt, so ergibt sich natürlich die weitere Frage: Wie sind wir imstande, die uns unangenehmen und schädlichen Veränderungen zu verhindern oder sie nur insofern zuzulassen, als sie auf uns angenehmen Bahnen verlaufen. Die Beantwortung ergibt sich zum Teil durch Anwendung geeigneter Mittel gegen die Einwirkung der 4 oben erwähnten schädlichen Ursachen, Zellenzyme, Licht und Luft, Temperatur und Mikroorganismen, sowie auch durch Benutzung chemischer und mechanischer Konservierungsmethoden, wie z. B. gewisser Antisepticas, Filtration, Wasserentziehung und ähnlichem.

Das Buch ist zunächst natürlich für Fachleute, namentlich Mediziner und Naturwissenschaftler wie Chemiker, Apotheker und Landwirtschaftler geschrieben, wird aber auch dem Laien dank seiner leichtfaßlichen und eingehenden Schilderung ein klares Bild der inter-