

Das kräftigste Nahrungsmittel

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Sauter's Annalen für Gesundheitspflege : Monatsschrift des Sauter'schen Institutes in Genf**

Band (Jahr): **13 (1903)**

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1038344>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Bürgersteigen die Glätte vermehrt und das Fallen der Fußgänger veranlaßt; daß sie die Vorübergenden anrempelt, Häuser und Gartenmauern in oft unflätiger Weise bemalt, kurz, ohne jede Rücksicht auf andere verfährt — dieses und Ähnliches kann nur durch eine bessere, wahrhaft sittliche Erziehung zur Unmöglichkeit werden.

Spielplätze in immer steigender Menge, Gelegenheit, sich in Feld und Wald zu tummeln, sich ihrer schönsten Jahre zu freuen und alle Kräfte harmonisch zu entwickeln, — alles dies möge unsern Kindern mehr und mehr zu Teil werden! Sie sollen aber auch lernen, daß es für alle Kraftäußerung ein Maß geben muß, soll sie nicht roh und unschön werden; daß das Spiel nicht zum Toben, der Gesang nicht Geplär, die Rede nicht Geschrei und das eigene Recht nicht Unrecht an Andern werden darf. Grade bei den Kindern wird die Erziehung ethischer Kultur anheben müssen, die allein uns eine schönere Zukunft erschließen kann.

(Hygieia).

Das kräftigste Nahrungsmittel¹⁾.

Von Dr. med. W

Von einem recht starken Manne sagt man wohl: er hat Kräfte wie ein Pferd — er hat eine Pferdenatur — er kann eine Pferdefur aushalten. Die Arbeitskraft des Pferdes ist so ansehnlich, daß man die Kraft der Maschinen nach Pferdefräften mißt. Watt und Boulton maßen die Kraft der Pferde in den Londoner Porter-Brauereien und fanden, daß ein solches Pferd pro Minute 33,000 Fußpfund Arbeit leistet!

¹⁾ Aus: „Grazer Lokal-Anzeiger“.

Woher nimmt denn das Pferd diese erstaunliche Kraft? Aus dem Hafer.¹⁾

Der Hafer ist aber nicht bloß für die Pferde gewachsen. Auch der Mensch kann ihn in seiner Ernährung verwenden; er kann mancherlei köstliche Speisen und Getränke daraus bereiten, die seinem Körper große und ausdauernde Kraft verleihen.

Die alten Germanen, deren riesige Gestalten und gewaltige Leibeskräfte das Erstaunen der Römer erregten, nährten sich hauptsächlich von Haferbrei, nach dem ausdrücklichen Zeugnis des Naturforschers Plinius. Der Hafer war also das Nahrungsmittel unserer Vorfahren, die ihn jedenfalls aus ihrer Heimat, aus Asien mitbrachten. Die Römer lernten den Hafer erst von den Germanen und Kelten kennen! Die deutschen Stämme haben noch lange an ihrer uralten Nationalspeise festgehalten, am längsten die Schwaben, von denen noch ein Dichter des 17. Jahrhunderts singt:

„Da kam ein Butter-Beck, da fraß ein jeder frey,
Die Hand war Löffels statt beim siedend Haber-Brey,
Der dann bis oben an den Krag und Magen füllte.“

Im XVIII. Jahrhundert wurde nur noch die Bauernjugend in Thurgau, in den Allgäuer Alpen und im mittleren Schwaben mit Haferbrei aufgezogen. Jetzt ist leider die Kartoffel die tägliche Speise des armen Volkes und nur noch in Schottland ist der Haferbrei Nationalspeise. Dafür sind auch die Bergschotten die muskelkräftigsten Menschen in ganz Europa und die schottischen Regimenter bilden den Kern des englischen Heeres.

Daß der Hafer ein Nahrungsmittel ersten Ranges ist, kann man schon aus seiner chemischen Zusammensetzung ersehen. Seine Bestandteile sind nämlich in der für den menschlichen Körper denkbar günstigsten Weise gemischt, wie aus einer Vergleichung mit dem Urbilde unserer

¹⁾ Was für das Pferd das Heu ist, sind für den Menschen die grünen Gemüse und Früchte.

Nahrung, der Muttermilch, sofort klar wird. Die Milch einer gesunden Frau enthält in 1000 Gramm 110,16 Gramm feste Bestandteile und in diesen 110,16 Gramm sind 14,0 Gramm Eiweißstoffe enthalten, während in 100 Gramm Hafermehl 14,39 Gramm Eiweißstoffe enthalten sind. Diese merkwürdige Uebereinstimmung wird, wie ich nebenbei bemerken will, durch die Erfahrung bestätigt, denn man kann in der Tat Säuglinge mit Hafermehlsuppen ernähren und die besten Sorten „Kindermehl“, die als Ersatz der Muttermilch angepriesen werden, bestehen bloß aus präpariertem Hafermehl! — Der Gehalt des Hafers an Stärkemehl beträgt ungefähr 50 Prozent. Sehr bedeutend ist sein Fettgehalt; Hafer und Mais übertreffen hierin alle anderen Körnerfrüchte bei weitem. Weizen enthält nur 1,8 bis 1,9 Prozent. Roggen 2,25 Prozent, Gerste 2,76 Prozent, der Hafer hingegen 6,7 Prozent Fett! Hierdurch ist der Hafer besonders in einem kälteren Klima von Nutzen, wo ein größerer Fettgehalt der Nahrung notwendig ist. Sehr wichtig ist auch sein Gehalt an Nährsalzen, jenen mineralischen Substanzen, die zur Bildung unseres Blutes (in welchem sie als Blutsalze freisen) und unserer Gewebe unbedingt erforderlich sind. Auch hierin ist der Hafer den übrigen Getreidepflanzen überlegen; man findet im

Weizen: 1,4 bis 1,9 Prozent mineralischer Bestandteile (nach Péligot)

Roggen: 2,0 Prozent mineralischer Bestandteile (nach Payen)

Gerste: 3,1 Prozent mineralischer Bestandteile (nach Payen)

Hafer: 3,25 Prozent mineralischer Bestandteile (nach Payen)

und zwar sind in 100 Teilen Asche des Hafers (nach Vibra) enthalten: 19,24 Teile Kali, 2,44 Natron, 3 Kalk, 6,03 Magnesia,

25,14 Phosphorsäure, 3,07 Schwefelsäure, 39 Kieselsäure, 1,66 Chlornatrium und 0,42 Eisenoxyd. Ferner ist im Hafer ein starkes Aroma enthalten, welches die Verdauung anregt. Die Pferdebesitzer wissen, wie günstig er auf die Fresslust der Tiere einwirkt. Jener Duft ist gewissermaßen ein natürliches Gewürz, wodurch sich die aus Hafer bereiteten Speisen sehr vorteilhaft vor anderen Mehlspeisen auszeichnen, welche von Natur schmacklos sind und vieler Zusätze bedürfen, um schmackhaft zu werden.

Nicht nur wissenschaftliche Erwägungen, sondern auch die ärztliche Erfahrung hat uns den Wert des Hafers schätzen gelehrt. Eine aus Hafer bereitete Kost bewährt sich als ein sehr gutes Stärkungsmittel und ist selbst dort noch wirksam, wo alle anderen sogenannten stärkenden Mittel im Stiche ließen; ich kenne kein besseres Mittel, um eine gebrochene Gesundheit wieder aufzurichten. Ich rate allen Schwächlichen, täglich Haferbrei und Hafer Schleim zu genießen und weiß im Voraus, daß sie mir für diesen Rat dankbar sein werden. Hagere und ausgemergelte Personen kann man mit dieser Kost binnen kurzer Zeit „herausfüttern“. Bleichsüchtige junge Mädchen und kränkliche, durch Wochenbetten heruntergekommene Frauen, die bei Beefsteaks, Bouillon, Wein und Eisenpräparaten zusehends elender wurden, blühen förmlich auf, sobald sie mit Haferbrei und Hafer Suppen ernährt werden. Auch den blassen, schlecht entwickelten Kindern bekommt solche Nahrung vortrefflich, namentlich in den Jahren des Schulbesuchs, welcher so gewaltige Anforderungen an den kindlichen Organismus stellt. Kurz: der Hafer ist ein unvergleichliches Stärkungsmittel und deshalb den Kranken ebenso sehr zu empfehlen wie den Gesunden.

Da die aus Hafer bereiteten Speisen halb vergessen und aus der Mode gekommen sind, weshalb die meisten Kochbücher ihrer kaum

Noch Erwähnung tun, so darf ich mich nicht damit begnügen, diese Speisen dem Leser bloß zu empfehlen. Denn was nützt die Empfehlung von Haferbrei, Haferbrot, Hafertrank u. s. w. demjenigen, der nicht weiß, wie diese Dinge zubereitet werden? Ich muß daher auch die nötigen Kochvorschriften angeben, eine Aufgabe, welche meiner Feder hoffentlich nicht unwürdig sein wird. In Sachen der Gesundheitslehre sind bisweilen auch Kleinigkeiten wichtig.

Zunächst wollen wir die verschiedenen Haferwaren aufzählen. Wenn die Samenkörner des Hafers durch Mahlen von ihren Hülsen befreit (geschält) und grob geschrotet sind, bezeichnet man sie im Handel als „Hafergrütze“. Die gröbste, „ganze“ Hafergrütze ist die beste (übrigens kommt sehr viel auf die Herkunft des Hafers an, da es leider zahlreiche schlechte Haferarten gibt). Die feineren, durch Aussieben getrennten Teile dieser Grütze heißen „Hafergries“. Fein gemahlene Hafergrütze heißt „Hafermehl“. „Präparierte Hafergrütze“ ist solche, die gekocht und wieder getrocknet wurde; sie taugt wenig, da sie an Geschmack und Nährwert viel verloren hat. „Präpariertes Hafermehl“ wird aus gesottener und gerösteter Hafergrütze gemahlen und vielfach als „Kindermehl“ verwendet.

Die nahrhafteste Speise, welche man aus Hafer herstellen kann, ist der Haferbrei (oder Hafergrützebrei die eigentliche Hafergrütze), die Nationalspeise der Schotten.

Man bereitet ihn in einem eisernen glasirten Kessel folgendermaßen: Grobe Hafergrütze (NB. nicht Hafermehl) wird in kochendes Wasser geschüttet, bei beständigem Umrühren weich gekocht und unter Zusatz von etwas Zucker gerührt, bis der Brei so steif geworden ist, daß der Löffel darin steht; dann wird der Kessel vom Feuer genommen.

In Schottland legt man die Grütze unmit-

telbar aus dem Kessel auf die Teller vor und dazu gibt es Milch, die man aber nicht auf den Brei gießt, sondern man genießt abwechselnd einen Löffel Brei und einen Löffel Milch. — Alle Eltern mögen sich merken, daß Kinder, denen man diesen Haferbrei als tägliche Speise gibt, sehr stark, schön und fleischig werden“, was schon der alte Tabernaemontanus gewußt hat. Ich kannte eine schottische Familie, deren Kinder hauptsächlich mit Hafergrütze genährt wurden, welche sie zu jeder Mahlzeit genossen, und muß bezeugen, daß ich niemals so kräftige rotbackige und blühende Kinder gesehen habe.

Armen Leuten ist der Haferbrei deshalb zu empfehlen, weil er fast ebenso billig ist wie ein Kartoffelgericht und dabei viel nahrhafter. Das Herz blutet einem, wenn man sieht, wie die Armen sich fast nur an Kartoffeln und schlechtem Zikorienkaffee zu sättigen suchen. Die Klasse kommt bei einer solchen Nahrung immer mehr herunter. Das muß anders werden! Das deutsche Volk muß wieder zu seiner alten Nationalspeise, dem Haferbrei zurückkehren. Jeder Menschenfreund sollte dazu beitragen, daß das Volk hierüber belehrt werde.

Hafer schleim (Hafergrütze schleim, Hafergrütze suppe, Hafermehlsuppe, Hafer suppe) ist eine Abkochung von Hafergrütze mit Wasser, kann aber aus Hafermehl gekocht werden, oder endlich aus rohen Haferkörnern, die aber sehr lange mit dem Wasser eingekocht werden müssen. Diese feinnige, leicht verdauliche Suppe besitzt einen außerordentlichen Nährwert. Professor Becquerel sagt von ihr in seiner „Gesundheitslehre“: „Sie ist weit nahrhafter als man gewöhnlich glaubt. Oft findet man, daß der Magen sie selbst dann gern bei sich behält, wenn er jede andere flüssige Nahrung ausstößt.“

(Fortsetzung folgt)