

Analyse der dazu verwendeten Stoffe gewonnene, Kenntniß von deren Zusammensetzung vollauf.

Noch möge darauf hingewiesen sein, daß überall zum möglichsten Vortheil empfindlicher Kranker auch theurere künstliche Nährpräparate herbeigezogen sind. Für gering Bemittelte können sie, besonders in den Diätordnungen II und III, sowie V und VII, mehr oder weniger durch andere unter Berücksichtigung des immer beigefügten Nährwerthes ersetzt werden. Allerdings kommt dieser Nährwerth bei den künstlich verdaulich gemachten Präparaten mit geringerer Belastung der Verdauungsorgane und vollständiger zur Geltung. Ferner sei zugegeben, daß, wo es sich um vorübergehendere Erkrankungen oder nur um kürzere aushülfsweise Verpflegung nach unseren Vorschriften (z. B. auf Reisen) handelt, diese Vorschriften nicht unbedingt nach den minutiösen Maß- und Gewichtsangaben ausgeführt werden müssen, wie bei einer langen und systematischen Krankenernährung. Obwohl wir genaue Maßangaben für alle Kochbücher und Küchenoperationen für das Einfachste halten, mag in den genannten Fällen nach Belieben auch nur annähernd nach den Angaben gekocht werden. Besser so, als gar nicht! Und so würden wir uns freuen, wenn unsere Kochrecepte auch in die Gasthäuser dringen wollten zum Besten aller der Gäste, welche sich mit der üblichen derben Fleisch- und Stückkartoffelverpflegung nicht abfinden können. Wenn Pensionen und Kurhotels in Bädern und Erholungsplätzen sich auf genaue Befolgung der Diätvorschriften einrichten, werden sie sich und vielen Gästen nützen.

Vor Schluß noch eine Erinnerung, die eine wahre Pflicht ist! Die örtliche Erkennung und Behandlung der Verdauungskrankheiten hat in den letzten Jahrzehnten einen solchen Aufschwung genommen, daß mit ihr eine Summe Leben erhalten, Lebensglück und Lebensbethätigung wieder hergestellt wird, wie vielleicht durch keinen anderen Zweig der Medicin. Daß hierin, wie noch in keinem Jahrhundert,