

Ueber vegetabilische Ernährung.

Wilhelm Ohlmüller berichtet in der „Zeitschrift für Biologie“, 20, S. 393—395 über die Zusammensetzung der Kost siebenbürgischer Feldarbeiter (auch Referat in „Ber. d. Deutsch. chem. Ges.“, Jahrg. 18, Nr. 8, Referate S. 293). Dieselben, welche bei angestrenzter Thätigkeit eine nur aus Maismehl, Saubohnen, Salz und Wasser bestehende sehr einfache Kost genossen, führten darin eine sehr reichliche Menge von Nahrungsstoffen ein, welche Voit's Normalkost weit übersteigt. Ohlmüller berechnet 181,9 g Eiweiß, 93,3 g Fett, 967,7 g Kohlehydrate täglich. Rein vegetabilische Nahrung kann demnach also auch bei starker Arbeit den menschlichen Körper erhalten.

Im Anschluss an diese Beobachtung Ohlmüller's teilt Herr Dr. Carl Ochsenius in Marburg der Redaktion des „Biolog. Cbl.“ folgendes mit:

Die fast ausnahmslos sehr starken Bergleute des chilenischen Nordens nähren sich ebenfalls ganz überwiegend mit vegetabilischer Kost. Deren Hauptbestandteil bilden Hülsenfrüchte, namentlich Bohnen (*Phas. vulg.* var.), dazu treten Mehlsorten in Brot- und anderer Form, getrocknete Früchte, Zwiebeln, spanischer Pfeffer, Mate etc., gedörrtes Fleisch (charqui) kaum hin und wieder, wohl aber wird etwas Rinds-, seltener Schweinefett zum Anschmelzen der Speisen verwendet, welches jedoch auch ohne Schaden Ersatz durch Oel findet.

Alkoholische Getränke gelangen nicht in die von der Küste abgelegenen oft in großer Meereshöhe befindlichen Minen, höchstens in nur kleinen Mengen für medizinische Zwecke. Häufig vergehen 6—9 Monate, ehe die Bergleute nach größern mit Genussmitteln versehenen Ortschaften kommen, um da ihren durch lange schwere Arbeit verdienten Lohn rasch zu verschmausen, zu verfrunken, zu verspielen und zu verjubeln. Leider gibt es vorerst nur wenige, die vorziehen, im Gebirge bei gewohnter Lebensweise zu bleiben und ihre Ersparnisse zusammenzuhalten, und an solchen lässt sich durchaus keine Abnahme der Arbeitsfähigkeit und Leistungen wahrnehmen.

Aber sogar in andern warmen Gegenden Chiles, wo Fleisch erhältlich, verschmähen die Arbeiter solches für gewöhnlich. Als Neuling glaubte ich einmal meinen Leuten in Yaquil ein besonders Zeichen von Wohlwollen dadurch zu geben, dass ich ihnen zweimal wöchentlich Hammelfleisch mit anderem Gemüse statt der ewigen Bohnen [*porrotos, frejoles*¹⁾] als Mittagessen vorsetzen ließ; schon nach vierzehn Tagen jedoch beschwerten sie sich darüber und verlangten die gewohnte Kost zurück, die ihnen natürlich, schon weil billiger, gern wieder zugestanden wurde.

1) Diese sind allerdings viel schmackhafter und weicher als die unsrigen, haben bei rundlicher Gestalt weniger mehr als Erbsengröße und wurden ihrer guten Eigenschaften wegen 1870 massenhaft von Chile nach Bordeaux zur Verproviantierung der französischen Loire-Armee eingeführt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Biologisches Zentralblatt](#)

Jahr/Year: 1885-1886

Band/Volume: [5](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymos

Artikel/Article: [Über vegetabilische Ernährung. 766](#)