

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Jedermann ist bekannt, welche Wichtigkeit dem Chlor-natrium (Kochsalz) für den Haushalt des menschlichen Organismus und dessen Gedeihen zukommt. Das mit den Nahrungsmitteln aufgenommene Salz wirkt zunächst durch Vermittlung der physiologischen Elemente (Geschmackszellen, Nervenendigungen etc.) als Reiz und Anregung, welche wieder ihrerseits reflektorisch Geschmacksempfindungen auslösen, sowie gesteigerte Sekretionsvorgänge, die zusammen wieder das Gefühl der EBlut erregen oder wachhalten, und die Verdauung, d. i. die chemische Zubereitung der in den Verdauungstrakt aufgenommenen Nahrung für die Aufnahme in den Kreislauf in richtiger Weise einleiten. Kochsalz ist aber nicht nur als ein Gewürz, es ist direkt als Nahrungsstoff zu betrachten. Der durch die Sekretionen (besonders Magen) bedingte fortwährende Verlust an Kochsalz muß zur Erhaltung der Gesundheit und des Lebens unbedingt immer wieder gedeckt werden. Mangelhafte Zufuhr von Kochsalz befördert zum mindesten den Ausbruch gewisser Krankheiten; dies wird von einigen Autoren z. B. auch für das Auftreten der Pellagra behauptet. Bei zu reichlicher Zufuhr von Kochsalz hilft das Kochsalz selbst dem Organismus, es rasch wieder herauszubringen. Das zu reichlich eingeführte und in die Blutbahn gelangte Kochsalz entzieht den Geweben Wasser, eine sogleich auftretende Vermehrung der Sekretionen, sowie insbesondere der Diurese, verhindert jedoch sofort eine etwaige Überfüllung des Gefäßsystems und die damit verbundenen Gefahren; die Wasserentziehung der Gewebe erzeugt aber Wasserbedürfnis, welches sich als Durstgefühl äußert; das zu dessen Befriedigung getrunkene Wasser wird das etwa noch vorhandene überschüssige Kochsalz — da ja, solange es im Organismus vorhanden, auch gesteigerte Diurese besteht — rasch aus dem Körper hinausbringen. Diese Eigenschaften des Kochsalzes, die Diurese zu steigern, die damit verbundene energische Durch- und Ausspülung des Organismus und dadurch die Wegschaffung von ab- und ausgenützten Stoffen bedingt seinen günstigen Einfluß auf den Stoffwechsel.

Noch einiger Eigenschaften des Kochsalzes, welche experimentell nachgewiesen und durch die fortwährende Beobachtung bestätigt sind, sei hier gedacht. Geronnenes Eiweiß und geronnener Faserstoff wird leichter aufgelöst und resor-