

Jörg F. Liesegang
Dr. med.

Die Gelatine in der Medizin
Geschichtliches zu der Verwendung der Gelatine in der Medizin
des ausgehenden 17. bis zu dem beginnenden 20. Jahrhundert

Geboren am 07.11.1973 in Köln
Staatsexamen am 08.11.2001 an der Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg

Promotionsfach: Geschichte der Medizin
Doktorvater: Prof. Dr. med. Wolfgang U. Eckart

Schwerpunkt der deskriptiven Arbeit bildet die Verwendung der Gelatine als Nahrungsmittel. Liegt bei Papin im ausgehenden 17. Jahrhundert die Erneuerung der Kochtechnik ("Digester") im Mittelpunkt, so gehen Proust zusammen mit Würzer und van Marum im ausgehenden 18. Jahrhundert auf die ernährenden Eigenschaften der Gelatine ein. Mit Cadet de Vaux gerät die Möglichkeit der Armenversorgung mit Gelatine-Suppen in den Mittelpunkt der Betrachtungen. Diese Bestrebungen gipfeln dann in den Arbeiten von D'Arcet um 1830. In seiner Person vereinen sich die Ausreifung der technischen Gelatinegewinnung in Dampfkesseln sowie die unermüdliche Propagierung der allgemeinen Versorgung von Armen und Kranken mit nahrhaften Gelatine-Suppen. D'Arcet erweitert die Rumford-Suppen ("soupes-économiques") mit Gelatine Zugaben. Ausgehend von Misserfolgen bei Ernährungsversuchen ausschließlich mit Gelatine bezweifelt die "Zweite Gelatine Kommission" der Pariser *Académie des Sciences* unter dem Vorsitz von Magendie 1841 den Nährwert der Gelatine. In den folgenden Jahren schwelt der Streit zwischen der "akademischen" Ablehnung der Gelatine und den positiven "empirischen" Erfahrung der Wohlfahrtsverbände weiter. Ende des 19. Jahrhunderts wird die Gelatine gerade wegen des Umstands, dass Gelatine nicht zur alleinigen Ernährung ausreicht, wieder für die Ernährungsforschung interessant. Mit Wissenschaftlern wie Mulder, Liebig, Bischoff, Carl Voit, Munk und Fischer erweitert sich das Wissen um die Eigenschaften der Proteine, schließlich erkennt man die Aminosäuren als die Bausteine der Proteine, wobei gerade die Ernährungsversuche mit Gelatine ("Leim") als Proteinersatz ("Ersatznahrung") eine wichtige Rolle spielen. Neben der Verwendung der Gelatine als Nahrungsmittel wird die historische Verwendung der Gelatine als fiebersenkendes und blutstillendes Medikament zusammengefasst. Auch als Bestandteil von Wundverbänden fand die Gelatine Verwendung. In der Zusammenfassung erfährt der Zusammenhang zwischen der Gelatine-Forschung und der Entwicklung der Ernährungswissenschaft noch einmal besondere Erwähnung.