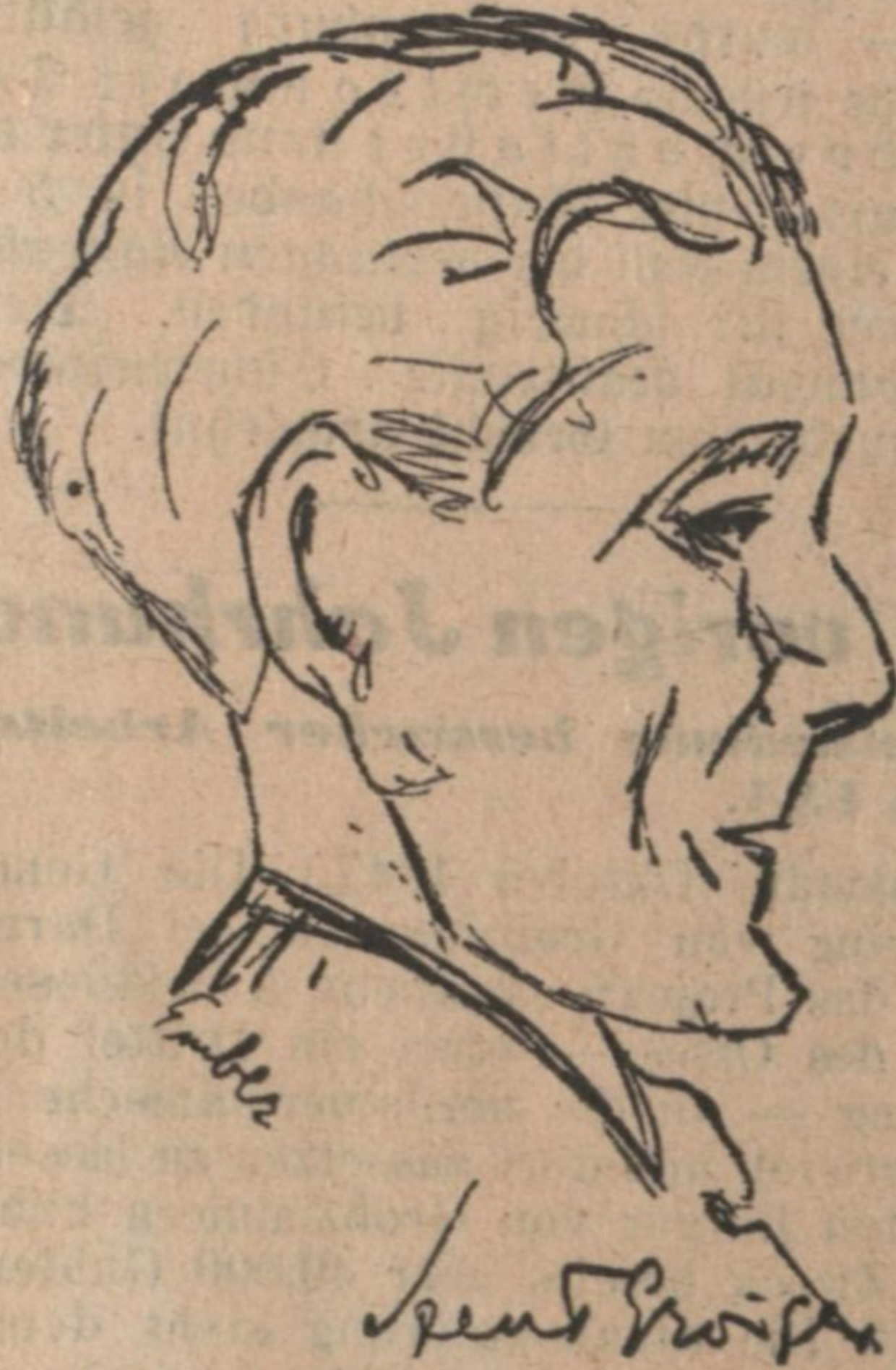


## Medizin-Nobelpreis:

## Vitaminforscher Szent Györgyi

Stockholm. Der Nobelpreis für Medizin ist Prof. Dr. Albert Szent Györgyi zuerkannt worden.

Szent Györgyi wurde 1893 in Budapest geboren; er ist Professor an der Universität in Szeged und seit 1930 Direktor des dortigen Instituts für medizinische Chemie. Sein Studiengebiet bilden vor allem Unter-



Korrespondenten um seine weiteren Pläne befragt, sagte er: „Jetzt erst recht arbeiten!“

Szent Györgyi war 1918 in Preßburg bis zur Auflösung der Universität Assistent von Professor Mansfeld; 1919 arbeitete er in Prag am elektrophysiologischen Institut bei Professor Tschermak, danach am Tropenhygienischen Institut in Hamburg, schließlich in Leiden und Groningen, 1925 bis 1930 in englischen und amerikanischen Laboratorien. Seit 1930 ist er Direktor des Instituts für medizinische Chemie an der Szegeder Franz-Josef-Universität. 1935 war er an der Harvarduniversität Austauschprofessor. Er ist nicht Vitaminologe, wie man ihn fälschlich anspricht, sondern Biochemiker. Seine vitaminologischen Leistungen sind ein zufälliges Nebenprodukt seiner biochemischen Studien. Als er einmal zum Abendessen Paprikaschoten aß, kam ihm die Idee, ob nicht auch im wohlfeilen Paprika das aus Zitronen kostspielig gewonnene C-Vitamin vorhanden sei. Irgendeinen Grund, dachte er, mußte es haben, daß der rote Paprika dem menschlichen Organismus außerordentlich zuspricht. Er unterbrach das Abendessen und ging sofort an den Versuch, doch war der häusliche Vorrat zu gering. So ließ er Paprikahändler wecken und in der Nacht zusammentragen, was erreichbar war. Bis zum Morgen hatte er mit seiner Frau, die gleichfalls Ärztin und ihm eine ernste Mitarbeiterin ist, starke C-Vitaminanreicherungen im Paprika gefunden.

## Die Weltzentrale des C-Vitamins

Lange schon, ehe dem Nobelpreisträger Szent Györgyi, der große Wurf gelang, bedeutende Mengen des für den menschlichen Organismus unentbehrlichen C-Vitamins aus der Paprikapflanze herzustellen, wurde in Ungarn der rote Pfeffer nicht nur als Küchengewürz, sondern als grüne Schote gern selbstständig genossen. Nach dem Rezept der Essiggurken wird er auch eingelegt. Wird dann noch rohes, geschnittenes Kraut in die Schote gestopft, das in Essig ebenfalls sauer wird, so gibt das den beliebten Salat. Die grüne Schote wird in rohem oder grün konserviertem Zustand aber auch mit Hackfleisch gefüllt und in Tomatensauce zu einem Nationalgericht gekocht. Erwägt man zudem, daß der Ungar mit dem süßen Paprika seine Zuckermelone bestreut, durch den scharfen Paprika das „Beißende“ der ihm zu schwachen Schnäpse ersetzt, und vergißt man schließlich nicht, daß verschmähte Geliebte dem Trennlosen als Vitriolersatz gern Paprikapulver in die Augen streuen, so ist ohne weiteres klar, daß Ungarn selbst ein Großkonsument seines Eigenproduktes ist.

Szeged allein beschäftigt über ein Duzend Mühlen, die die in der Gemarkung der Stadt von 5000 Katastraljoch Paprikafeldern eingebrachten Schoten mahlen. Schon vom Sortieren allein lebt jede vierte Familie. Auch eine staatliche Prüf stelle gibt es, die darauf sieht, daß die für den Export bestimmte Ware in der richtigen Güte, im gewünschten Stärkegrad oder mit Süßigkeitsgehalt zum Versand kommt. Denn Paprika ist nicht allein ein pikantes Gewürz, sondern auch ein gefälliges Färbemittel im Sinne des Safran. Dieses sachgemäße Wirtschaften hat manche Paprikahändler lang vor der Entdeckung des C-Vitamins im Paprika selbstbewußt und reich gemacht. Auf der Paprikahölle am Roserienplatz in Szeged, wo ungeheure Mengen von den in Kränzen geflochtenen und gemahlten Paprikawagenweise auf die Käufer warten, rötet Paprikastaub die Luft, die Häuser und selbst den Himmel. Vorübergehend hatte Szeged durch die neue Grenzziehung und durch die Konkurrenz des spanischen Pfeffers gelitten. Seit die Entdeckung Szent Györgyis ermöglicht, das C-Vitamin genau dosierbar und billig in beliebigen Mengen herzustellen, bildet Szeged die Welt-Zentrale des C-Vitamins, da in der Umgebung der Stadt der beste „türkische Pfeffer“ in Mengen wächst, die den C-Vitaminbedarf der ganzen Welt decken können.

l. s.

suchungen über die Atmung des lebenden tierischen und pflanzlichen Gewebes und des Mechanismus der Oxidationen. Szent Györgyi ist ein brillanter Chemiker und Mediziner zugleich. Die große Zahl seiner wichtigen Entdeckungen ist kein Zufallsergebnis, sondern der Ausdruck einer ungewöhnlichen Persönlichkeit, einer umfassenden Sachkenntnis, eines ausdauernden Fleißes und eines genialen Erratungsvermögens. Seit Jahrzehnten hatte man versucht, das antiskorbutische Vitamin, das als Vitamin C bezeichnet worden war, rein darzustellen. Man gab den Seeleuten Zitronen zur Verhütung des Skorbutis, aber man wußte lange nicht, welchem Bestandteil der Zitrone die Wirkung zuzuschreiben ist. Szent Györgyi brachte heraus, daß es nichts anderes war als die längst bekannte Ascorbinsäure. Dadurch wurde es jetzt möglich, dieses Vitamin künstlich rein darzustellen. Vitamin C ist jenes Vitamin, von dem die Menschen am meisten verbrauchen, das allerdings in vielen Nahrungsmitteln und den meisten Pflanzen enthalten ist, unter anderem in der Kartoffel. Der Erwachsene benötigt von diesem Stoffe täglich annähernd 50 Milligramm. Auch Kinder benötigen ihn sehr und viele Kranke, die an Appetitlosigkeit leiden oder an Verdauungsstörungen, erhalten künstliches Vitamin C nach Szent Györgyi.

Szent Györgyi hat, als er den reinen Stoff in Händen hatte, Methoden ausgearbeitet, das Vitamin C in allen üblichen Nahrungsmitteln und Zutaten zu analysieren. Er fand, daß am meisten Vitamin C im frischen Paprika enthalten ist, nicht, wie man früher glaubte, in der Zitrone.

Seit neuester Zeit hat Szent Györgyi ein neues Vitamin entdeckt, das er Vitamin P genannt hat, das aus Zitronen hergestellt wird und das den Stoffwechsel sehr günstig beeinflusst. Es wurde in der Klinik Eppinger in Wien nachgeprüft, die die Erfahrungen Szent Györgyis bestätigte. Neuestens hat er sich mit der Therapie der Zuckerkrankheit befaßt und in der Bernsteinsäure ein Mittel gefunden, das gewisse Erscheinungen bei dieser Krankheit mildern kann.

Szent Györgyi, der erste ungarische Nobelpreisträger, ist der Typ des modernen Gelehrten: der Welt zugekehrt, Tennischampion, leidenschaftlicher Ruderer, Schwimmer und Automobilist und begehrter Tänzer. Von Ihrem