

Zeitschrift: Sauter's Annalen für Gesundheitspflege : Monatsschrift des Sauter'schen Institutes in Genf

Herausgeber: Sauter'sches Institut Genf

Band: 18 (1908)

Heft: 7

Artikel: Wissenschaftliche Milchmisshandlung

Autor: Jaeger, G.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1038182>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Sauter's Annalen

für Gesundheitspflege

Monatsschrift des Sauter'schen Institutes in Genf

herausgegeben

unter Mitwirkung von Aerzten, Praktikern und geheilten Kranken.

Nr. 7.

18. Jahrgang der deutschen Ausgabe.

Juli 1908.

Inhalt: Wissenschaftliche Milchmisshandlung. — Die Traubekur. — Der Bäume Tod und das Menschenleben. — Zehn Fragen über den Alkohol. — Korrespondenzen und Heilungen: Hämorrhoiden; Kopfschmerzen und Müdigkeit; nässende Flechten, Kopfneuralgie, Stimmenverlust, Hautausschlag am Hinterkopf, Gesicht, Arme und Rücken; Influenza; Magenleiden und Weißfluss; Krämpfe und Blutungen der Gebärmutter; Kehlkopftumor; tuberkulöse Knocheneiterung; Nerven-Zuckungen an der Nase und den Augen, Schuppenflechte. — Verschiedenes: Die Dicke der Haare.

Wissenschaftliche Milchmisshandlung.

G. Jaeger.

Nächst dem Wein ist die Milch ein Hauptgegenstand der Künsteleien, mit denen sich die „exakte Wissenschaft“ an unsere Nahrungs- und Genussmittel herangemacht hat, um der Natur „am Zeug zu flüchten“. Beim Wein ist es mehr darauf abgesehen, an die Stelle des Naturweins ein Kunstgetränk zu setzen, bei dem die Erzeuger nicht von „wohlätigen“ Absichten geleitet werden, weshalb die mit diesen Beglückungen nicht einverstandene Menschheit Gesetz und Polizei gegen diese „Wohltäter“ auffahren ließ.

Bei der Milch liegt die Sache anders. Zwar in einer Richtung muß auch bei ihr die Marktpolizei zum Schutz des Verbrauchers herangezogen werden, aber es liegt die Sache hier doch einfacher, da der Milchverwässerer sich bei niemand ins Licht des Milchverbesserers setzen kann und diese Art der Verfälschung glatt zu erkennen ist. Dagegen spielt bei der Milch die Bakteriengeschichte herein und deshalb liegt die Milchfrage anders als die Weinfrage.

Unsere Leser wissen ja, daß die Bakterie von

der Schulmedizin zuerst rundweg gelehrt und dann in raschem Umschlag zum alleinigen Sündenbock für alle Krankheiten und damit zum Wauwau für die frankheitsfürchtige Menschheit erhoben wurde; man fiel von einem Extrem ins andere. Die Leser wissen weiter, daß die Schulmedizin Schritt für Schritt auch aus dieser ihrer Stellung zur Bakterie zurückweichen mußte und zwar sowohl theoretisch wie praktisch. Sie mußte zugeben: 1. Daß die Bakterie nur dann eine Krankheit zu erzeugen vermag, wenn die Disposition (die an sich schon ein frankhafter Zustand ist) vorhanden ist. 2. Daß die zweckmäßige Heilkraft der Natur allen Geschöpfen mechanische und chemische Verteidigungsmittel gegen die frankmachenden Bakterien auf ihren Lebensweg mitgegeben hat. 3. Daß eine Heilkunst, die auf eine Vernichtung der Bakterien abzielt, für den unglücklichen Bakterienbesitzer fast ebenso große Gefahren bringt, als die Bakterie selbst.

Zu diesen drei Erkenntnissen hat sich seit einigen Jahren die weitere gesellt, daß es neben frankmachenden, also schädlichen Bakterien auch nützliche gibt und zwar in zweifacher Richtung: 1. Es gibt Bakterien im Körper des Menschen

und zwar im Verdauungskanal, die teils bei der Verdauung mitwirken müssen, teils zur Zerstörung von Selbstgiften dienen, die während der Verdauung auftreten. 2. Bakterien, die regelmäßig in unsern Nahrungs- und Genussmitteln vorkommen und nicht bloß nicht schädlich sind, sondern ihre Bekömmlichkeit günstig beeinflussen, also nicht ohne Nachteil für den Verbraucher zerstört werden dürfen.

Eine der ersten Erkenntnisse in dieser Richtung bildete die Entdeckung, daß die spezifischen Bakterien der Tabakssorten, auf denen ihr Handels oder Affektionswert beruht, von spezifischen Bakterien herrühren, die sich während der Gärung der Blätter auf ihnen entwickeln, eine Entdeckung, die sich weiter ausbildete zur Erkenntnis daß bei allen vor dem Verbrauch einer Gärung unterliegenden Nahrungs und Genussmitteln die spezifischen Bakterien von spezifischen Lebewesen aus der Gruppe der Bakterien- und Hefenarten erzeugt werden. Dazu gehören nun nicht bloß die alkoholischen Getränke, sondern auch die Milch und alles, was man aus ihr macht. Obenan stehen natürlich sämliche Käsesorten, einschließlich der gegorenen Milchsorten, wie Kummis und Kefir. Dann erkannte man auch das Butterbukett als Bakterienerzeugnis, und endlich die gesundheitlich praktische Tatsache, daß bei dem durch Soxhlet in die Praxis eingeführten Sterilisierungsverfahren der Säuglingsmilch die Bekömmlichkeit erheblich nötigtet, weil hierbei eine der Milch von der zweckmäßig arbeitenden Natur heimische, die Verdauung befördernde Bakterie zerstört wird. Es sind uns teils Druckschriften, und direkte Mitteilungen zugekommen, die keinen Zweifel darüber lassen, daß vor dem Gebrauch des Soxhletapparats bei Säuglingen entschieden gewarnt werden muß, daß also dieser Eingriff der „Wissenschaft“ keine Verbesserung sondern eine „Verhösserung“ war.

Das gleiche gilt von einem Eingriff, über den im Prometheus vom 10. Oktober 1906 unter dem Titel: Ein Fortschritt in der Milchhygiene berichtet wird. Er geht von dem gleichen falschen Prinzip aus, wie das Soxhletverfahren, nämlich Sterilisierung (Reimfreiheit) der Milch herbeizuführen, ein Gesichtspunkt, der ja an und für sich richtig wäre; denn daß die Beimischung frankmachender Bakteriensorten z. B. der Tuberkelbazillen zur Säuglingsmilch etwas Unliebsames ist, kann nicht bestritten werden; allein das neue Verfahren kommt praktisch auf das gleiche heraus, wie das von Soxhlet. Das Vorkommen frankmachender Bakterien in der Milch ist keine immerwährende, unvermeidliche, mit jeder Milch verbundene Gefahr und kann auch durch Maßregeln verhindert werden, die die allgemeinen, regelmäßigen, zur Bekömmlichkeit gehörenden Eigenschaften der Milch unverändert belassen. Deshalb sind Verfahrensweisen, die ohne Wahl aller Milch, die ein Individuum genießt, die Bekömmlichkeit rauben, verwerflich.

Dieser Vorwurf gilt dem nachstehend geschilderten Verfahren so gut, wie dem Soxhlets, es gesellt sich aber bei ihm noch ein ungeheuerlicher Verstoß gegen die Biologie hinzu, der uns im gegenwärtigen Augenblick bei unserem Kampf zugunsten der Biologie gegen Physik und Chemie besonders interessiert.

Das Verfahren besteht aus zwei Akten: 1. Zusatz des an sich ungiftigen Wasserstoffsuperoxids zur frischen Milch. Dieses zerstört die Bakterien, während es selbst dabei in Wasser und Sauerstoff zerfällt, bis auf einen geringen Rest, der „die Anwendung des Mittels bisher illusorisch machte, denn er verleiht der Milch einen bitteren Geschmack und darf überhaupt nicht als völlig gleichgültig angesehen werden“ — (also doch als das, was man „giftig“ nennt, und es entpuppt sich somit auch hier wieder der chemische Sinn des Geschmacks als eine zweck-

mögliche Einrichtung der Natur als Warner vor Schädlichem. Jaeger.) 2. Um diesen „bitteren“ Nest zu zerstören, setzen drei belgische Forsther und drei deutsche, deren Namen im Prometheus nachgesehen werden können, einen sogenannten Katalysator zu, den erstere aus einer Blutlösung, letztere aus dem farblosen Blutserum bereiten.

Im Prometheus wird nun beigefügt: „Überhaupt scheint das Verfahren noch verbessерungsfähig zu sein. Einmal deuten die Autoren selbst an, daß die Erwärmung vielleicht weggelassen werden kann, dann wird es vielleicht möglich sein, auch andere katalytisch wirkende Substanzen oder Verfahren zu verwenden. Die drei belgischen Forsther weisen bereits auf Katalysatoren aus dem Pflanzenreiche hin.“

Wir betrachten in erster Linie die Tatsache, daß jemand mit Stoffen, die er dem Blut entnimmt, Milch verbessern will, und daß ein solches Verfahren in den Kreisen der Schulwissenschaft ernst genommen, ja sogar als ein Fortschritt bezeichnet wird, als schlagenden Beweis für unsere Behauptung, daß unsere Schulmedizin samt der sie bedienenden Chemie keine blasse Idee von Biologie hat. Ihnen gelten auch jetzt noch die Eiweißstoffe des Blutes und die der Milch als bloße Nahrungsmittel, eines so gut wie das andere, während die biologische Praxis überall diese beiden Flüssigkeiten als gegensätzlich in ihrer Wirkung zeigt, und zwar so:

1. Durch Milchgenuss wird nicht bloß ein biologisches Band zwischen der Mutter und ihrem eigenen Kind hergestellt und erhalten, sondern die Milch ist überhaupt vom biologischen Standpunkt ein Liebestrank, mit dem bei Säugetieren sogar auch die natürlichen Antipathien, die zwischen feindlichen Arten, also zwischen Raubtier und Beutetier bestehen, erfolgreich bekämpft werden können. Säugenden Hündinnen, Kätzinnen, kann man nach Verwitterung mit der Milch junge Häschen, Ratten, Kanin-

chen, Eichhörnchen u. s. f. anlegen und umgekehrt an säugende Pflanzenfresser junge Raubtiere mit dem Erfolg, daß zwischen Mutter und Säugling die gleichen Liebesbande sich entwickeln wie zwischen Mutter und Kind. Die Sache geht, wie ich aus meiner Praxis als Tiergärtner selbst genug erfahren, sogar ohne persönliche Mitwirkung des Muttertieres, d. h. einer Mutter: Wenn man ein Raubtier mit Kuhmilch auffüttet und ihm nie Fleisch oder Blut reicht, so entwickelt sich bei ihm keine Spur von Blutgier und Mordlust. So ließ ich z. B. einen Edelmarder, den ich ausschließlich mit Milch aufzüttete, mehrere Monate in einem Zimmer mit über hundert freifliegenden Singvögeln frei laufen und es fiel ihm nie ein, einem Vogel etwas zu leid zu tun; noch völlig erwachsen froß er mit ihnen aus dem gleichen Napf.

2. Dem gegenüber steht Blut (und Fleisch, besonders rohes). Ihr Genuss erzeugt Blutgier auf Seite des Genießers, Furcht, und Hass auf Seite des Geschöpfes, dem das Blut entnommen ist. Hat man ein Raubtier bloß mit Milch aufgezogen, so fehlt ihm der Blutdurst, er entsteht aber sofort, wenn dasselbe einmal „Blut geleckt“ hat, und dann zerreißt auch das Band der Freundschaft mit etwaigen vegetarischen Genossen oder Milchgeschwistern. Die Blutriten zahlreicher wilder Völker sind der Ausfluß dieser biologischen Wirkung des Blutgenusses; denn die Sache spielt nicht bloß zwischen Tier und Tier, sondern auch zwischen Mensch und Mensch (und Mensch und Tier). Es ist hier nicht der Ort, diese auch praktisch höchst wichtige biologische Tatsache des breiteren zu besprechen, denn ich habe darüber in meinen Schriften mich genügend geäußert. Die Sache mußte hier nur soweit besprochen werden, um zu zeigen, welche ungeheuerliche Mißhandlungen sich ein so wichtiges Nahrungsmittel wie die Milch von Seiten der

„Herren von der exakten Wissenschaft“ gefallen lassen muß. Es fällt einem dabei unwillkürlich ein allerdings im Originalwortlaut nicht ganz passendes Dichterwort ein, von der Verwandlung „der Milch der frommen Denkungsart in gärend Drachengift.“

Prof. Dr. G. Jaegers Monatsblatt.

Die Traubekur.

Von Oberstabsarzt Dr. Käß.

Als Traubekur bezeichnet man eine Heilweise, bei welcher man hauptsächlich von Trauben lebt und von dem Gebrauch derselben einen vorteilhaften Einfluß auf die Körperzustände erwartet. Sie findet ihre Anwendung in den Monaten August, September und Oktober zur Zeit der Traubereife. Man verwendet dazu reife und vorzugsweise weiße Trauben. Diese sind im Geschmack feiner als die roten, resp. schwarzen und wirken anregender auf den Darm und physiologischen Vorgänge. Die Menge der Trauben, die jeder einzelne täglich gebraucht, variiert sehr je nach dem Alter, dem Gesundheitszustand, der Beschaffenheit der Verdauungsorgane, dem jeweiligen Verlangen und dem subjektiven Sättigungsgefühl und bewegt sich innerhalb der Grenzen von $1/2$ —5—6 Pfund Trauben. Sie hängt ferner davon ab, ob man nur Trauben oder auch noch andere Nahrungsmittel genießt. Bei einer strengen Traubekur wie eine solche bei schweren Krankheiten angezeigt ist, werden nur Trauben gegessen, und in der Woche höchstens 1—2 mal eine andere zweckmäßige Speise verabreicht. Solche Speisen sind: einfache Gemüse, grüner Salat, insbesondere: wenig Brot. Milch, Kaffee, Thee, Kakao oder alkoholhaltige Getränke sind ganz ausgeschlossen. Die Zahl der Mahlzeiten und die Menge der Trauben muß dem einzelnen Falle genau angepaßt werden. Drei Mahlzeiten ge-

nügen für 24 Stunden vollauf, in manchen Fällen muß man nur zwei oder sogar nur eine Mahlzeit in 24 Stunden nehmen lassen. Sehr nachteilig ist es, in kürzeren Zwischenräumen einzelne Beeren oder Trauben zu essen. Die Beeren sind für gewöhnlich mit der Schale zu genießen, und nur in seltenen Fällen ist es angezeigt, die Schalen zu entfernen. Nicht nur ist der Hauptwert der Traube unmittelbar unter der Schale gelagert, sondern in der Schale selbst ist das Aroma enthalten. Die Furcht, daß mit dem Verschlucken der Kerne und Schale leicht eine Blinddarm- oder eine andere Darmenzündung entstehen könnte, ist keineswegs berechtigt und durch die Erfahrung längst widerlegt.

Die Traubekur ist bei richtiger konsequenter Durchführung von ausgezeichneter Wirkung bei allen Magen- und Darmleiden und leistet insbesondere auch bei diarrhöischen Zuständen wegen der faulniswidrigen Beschaffenheit des Traubensaftes, wodurch der schädliche Einfluß der Darmgifte neutralisiert, resp. aufgehoben wird, herrliche Dienste. Sie ist eine wirkliche Blutreinigungskur, welche alle andern Mittel dieser Richtung bezüglich ihrer Wirkung und des Wohlgeschmackes weit übertrifft und nie einen nachteiligen Einfluß ausübt wie die anderen sogenannten blutreinigenden Mittel. Die Traube enthält alle Substanzen, welche zu einer gesunden Blutbildung und zu einem kräftigen Aufbau des Körpers nötig sind. Eine Traubekur wirkt geradezu Wunder bei Kindern, die an rachitischen und skrofulosen Entartungszuständen leiden und in der Entwicklung zurückbleiben oder stillstehen. Auch geschwächte Rekonvaleszenten kann sie möglichst rasch zu kräftiger und voller Gesundheit zurückführen. Als Regenerationskur in jenen schweren Zuständen, wo jede andere Heilweise im Stich läßt, wie bei Tuberkulose und Blutarmut, Leukämie,