

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

Herausgeber: Sauter'sches Institut Genf

Band: 32 (1922)

Heft: 4

Artikel: Warum essen Menschen Erde?

Autor: Grumbach, H.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1037704>

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: 13.02.2026

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. 4.

32. Jahrgang der deutschen Ausgabe.

April 1922.

Inhalt: Warum essen Menschen Erde? — Behandlung angesäußerter Kindermilch. — Zur Verhütung von Ohrenkrankheiten. — Die Geltung der Vererbungsgesetze für den Menschen. — Der Mensch der Zukunft. — Blinddarmentzündung.

P. P.

Wir machen unsere werten Kunden und Freunde darauf aufmerksam, daß wir eine Filiale in

Türringen b. Pörrach (Baden)

errichtet haben, woselbst die Fabrikation und der Versand unserer Mittel unter sachmännischer Leitung stattfindet.

Wir bitten, dorthin sämtliche Bestellungen zu richten.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Die Direktion.

Warum essen Menschen Erde?

Von Dr. H. Grumbach.

Es gibt ganze Völkerstämme in Afrika und Amerika, welche Erde, Sand, Ton und Kreide als Nahrung zu sich nehmen. Am bekanntesten unter diesen Erdessern (Geophagen) sind die zuerst von Guimilla erwähnten Otomaken am Orinoco. Alexander v. Humboldt hat in seinen „Ansichten der Natur“ genauere Schilderungen von ihnen gegeben. Dieses Volk nährt sich, solange die Wasser des Orinoco niedrig sind, von Schildkröten und Fischen, welche es sehr geschickt mit Pfeilschüssen tötet. Wenn aber die periodische

Überschwemmung eintritt, hört die Fischerei auf, und die Otomaken verschlingen dann zwei bis drei Monate lang fast nichts als Erde, und zwar eine fettige ölige Tonerde von graugelber Farbe, die sie sehr sorgfältig auswählen und an den Ufern des Orinoco graben. Sie kneten den Ton in kleine Kugeln und lassen dieselben vom Feuer rösten, bis die Oberfläche rötlich wird. Wollen sie die Kugelchen essen, so benebeln sie dieselben wieder. Große Vorräte davon befinden sich in ihren Hütten pyramidenförmig aufgehäuft. Jede Person konsumiert täglich ungefähr $\frac{3}{4}$ Pfund, wie Fray Ramon Buena berechnet hat, welcher zwölf Jahre lang unter diesen Indianern lebte. Ja, sie sind so lecker nach diesem Ton, daß sie alle Tage ein wenig nach der Mahlzeit als Dessert essen, selbst in der trockenen Jahreszeit, wenn sie Fische im Überfluß haben. Auf die Verdauung und Körperkonstitution jener Leute hat das Erdessen keinen nachteiligen Einfluß. Die Otomaken sind zwar fett und häßlich, aber ihre Beleibtheit ist keine übertriebene.

Ueberhaupt haben in fast allen Gegenden der heißen Zone die Menschen eine merkwürdige Begierde, Erde zu essen, und zwar überall einen fetten, starkfriechenden Ton. Man muß oft die Kinder anbinden, um sie zu hindern, auszugehen und Erde zu verschlingen, wenn der periodische

Regen aufgehört hat. In dem Dorfe Banoo, am Ufer des Magdalenenflusses, stecken die Frauen während der Arbeit große Stücke Ton in den Mund. Sehr verbreitet ist die Geophagie in Persien. Im ganzen Orient wird auch von Frauen des Harems Erde als Leckerei gegessen. In der Mongolei werden Trinkschalen aus einer wohlriechenden Erde geformt; füllt man dieselben alsdann mit Wasser, so nimmt dieses den betreffenden Geschmack und Geruch an und wird sehr gern getrunken; die Schale selbst aber wird zerbrochen und verzehrt. In Schweden werden nach den Schilderungen von Verzelius jährlich Hunderte von Wagenladungen Kieselgur (Kieselmehl, Bergmehl) von den Landleuten unter das Brot gemischt. Ebendaselbe ist in Finnland der Fall. Auch in Deutschland gab es schon Erdesser.

In allen diesen Fällen geschieht das Erdessen fast nur aus Liebhaberei und nicht aus Not. Ganz anders sind natürlich diejenigen Fälle zu beurteilen, wo man aus Mangel an Nahrung, wie in Kriegszeiten, zur Stellung des Hungers Erde genoß. Es geschah dies z. B. im dreißigjährigen Kriege in Pommern, sowie 1719 und 1733 zu Wittenberg.

Fast alle Erdarten, welche von Menschen genossen werden, enthalten, wenn auch nur in geringem Grade, nahrhafte Bestandteile, und zwar meist Infusorientierchen. Solche Infusorienerde, teilweise aus ziemlich mächtigen Lagern noch lebender Organismen bestehend, besitzt nun allerdings eine geringere oder größere Menge organisch-chemischer Substanzen, welche für die Ernährung des Menschen verwendbar sind. Daher suchen auch die meisten Geophagen die Erdart zuerst mit einer gewissen Sorgfalt zum Genusse aus, später aber verschlingen sie oft in raschtem Triebe fast jede beliebige Erde. Dass dann diese Art der Geophagie meist sehr zahlreiche Opfer fordert, hat mannamenlich an den armen Kindern der nach Amerika ausge-

wanderten Salzburger gesehen. Bei ihnen zeigte sich bald äußerste Blutarmut, heftiges Herzschlagen, ein mürrisches, mattes Wesen, gepaart mit dem Hange zur Einsamkeit, endlich allgemeine Verdauungs- und Stoffwechselstörungen, an denen die Leidenden schließlich zu Grunde gingen.

Es gibt ein französisches Sprichwort: On ne vit pas de ce qu'on mange, mais de ce qu'on digère (Man lebt nicht von dem, was man isst, sondern von dem, was man verdaut), und dies schließt stillschweigend ein, dass man unendlich viele Dinge genießt, ohne sie zu verdauen. Wir sind im Irrtum, wenn wir meinen, dass unsere gewöhnlichsten Nahrungsmittel stets rein nährende Stoffe, oder wenigstens sehr reich an solchen seien. Gleich wie der Einatmungsluft Stickstoff beigemischt sein muß, um die Wirkung des Sauerstoffes zu dämpfen, so braucht der Körper außer der eigentlichen Nahrung eine Art von Ballast, der zum Leben selbst nichts nützt ist. Kühe, die man einst auf Schiffen mit Mehl fütterte, weil der Proviant ausgegangen war, fraßen dasselbe erst dann, als man Sägespäne darunter mischte. Man wird dabei unwillkürlich erinnert an das Brot der Norweger aus Baumrinde von der Farbe der Sägespäne, wie es auf der Wiener Weltausstellung zu sehen war. So vermag auch niemand die Holzfaser, Zellulose, zu verdauen, welche doch einen großen Teil der Gemüse, Salate und Früchte ausmacht. Die Fleischesser müssen eben, um die zu starke Tätigkeit des Magens zu mäßigen und eine allzu schnelle Verdauung zu verhindern, ihren Mahlzeiten schwerer verdauliche, bzw. gar nicht verdauliche Substanzen beimischen. In diesem Sinne erscheint nun auch das Erdessen jener Völker gewissermaßen als das Extrem des Überganges von der rein animalischen Kost der Nordländer zu der rein vegetabilischen des Südens. So begründet auch Göbel das Erdessen speziell in Persien mit folgenden Worten: Die trockene

Hitz der Ebenen, das untätige Leben der Orientalen und das dadurch bedingte sehr geringe Nahrungsbedürfnis verursacht diese Geschmacksverirrung. Wollten sich die Perser den Genuss des Essens stets durch wirkliche Nahrungsmittel verschaffen, so würden sie sich Magenbeschwerden zuziehen, die in jener Gegend sehr ernstlicher Natur zu sein pflegen. Sie greifen also zu den Erden, welche die Tätigkeit des Beißens und Schlingens verschaffen, das angenehme Gefühl einer vermeintlichen Sättigung hervorrufen und den Organismus wieder verlassen, ohne die Blutmischung zu alterieren. Das reinliche Aussehen und das sanfte Gefühl jener tonigen Erden laden überdies zu diesem Genusse ein, welchen Überglaube, Unwissenheit und Faulheit außerdem zu einer tief eingewurzelten Gewohnheit, zu einer Art roher Feinschmeckerei gemacht haben.

Behandlung angesäuerter Kindermilch.

Von Dr. Thraenhart in Freiburg i. Br.

In der heißen Jahreszeit bereitet den Müttern die Säuglingsmilch oft großen Ärger, weil sie häufig schon gleich nach dem Eintreffen vom Lande oder von den Milchhändlern beim Kochen zu Flocken gerinnt. In diesem großflockigen Zustande ist sie den Säuglingen schädlich. Auch ist es nicht ratsam, der Milch vor dem Kochen etwas Soda zur Verhütung des Gerinnens beizufügen, wie manche Mütter zu tun pflegen, da Soda abführend wirkt. Nun hat sich schon seit Jahren Buttermilch sehr bewährt und wird von Ärzten in bestimmten Fällen empfohlen, nicht nur als einfache Säuglingsnahrung, sondern direkt als Heilnahrung, weil sie in ganz bestimmter Weise zubereitet wird. Buttermilch ist aber nichts anderes als säuerliche Magermilch. Bereitet man nun sauer gewordene Säuglings-

milch ebenso zu wie jene Buttermilch, dann wird sie vollkommen brauchbar. Dazu verfähre man folgendermaßen: Sobald die Milch ins Haus kommt, wird sie gleich auf ihre Kochfähigkeit in der Weise geprüft, daß man etwas davon in einem Kaffeelöffel erhitzt. Gerinnt die Milch nicht, so muß man sie sofort, ohne auch nur kurze Zeit zu warten, im ganzen abkochen und in gewünschter Weise verdünnen. Gerinnt aber die Probemilch, so mache man sich eine dicke Schleimabkochung von Mehl, Grieß oder dergleichen, lasse diese erkalten und mische sie dann mit der säuerlichen Milch in dem gewünschten Verhältnis, setze Zucker zu und koch nun vorsichtig entweder direkt auf dem Herd oder im Wasserbad. Auf diese Weise behandelte Milch gerinnt dann nicht mehr in unverdaulichen, dicken Klumpen, sondern wegen ihrer feinen Verteilung zwischen den Breikörperchen in ganz feinen Flöckchen, die auch für den Säuglingsmagen leicht verdaulich und beförmlich sind.

Zur Verhütung von Ohrenkrankheiten.

Von Dr. Thraenhart, Freiburg i. Br.

Im Anschluß an Nasenkatarrh oder Halsentzündungen treten öfter schwere Ohrenentzündungen auf, an denen der Patient selbst schuld ist. Die ganze Mundrachennasenhöhle steht in direkter Verbindung mit dem Ohr durch die sog. Ohrtrompete. Beweis dafür ist auch der Umstand, daß der Arzt mit einer gekrümmten Sonde von außen durch die Nase in die Ohrtrompete gelangen kann. Daher geht eine innerhalb der Nasen- oder Rachenöhle sich entwickelnde Krankheit sehr leicht durch jene Verbindungsöhre auf das Ohr über. Besonders durch starkes Schnauben der Nase bei einem Nasenkatarrh werden leicht Krankheitsstoffe durch