

**Zeitschrift:** Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

**Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** - (1952)

**Heft:** 9

**Artikel:** Arzt, Trauben und Wein

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-775182>

### **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](#)

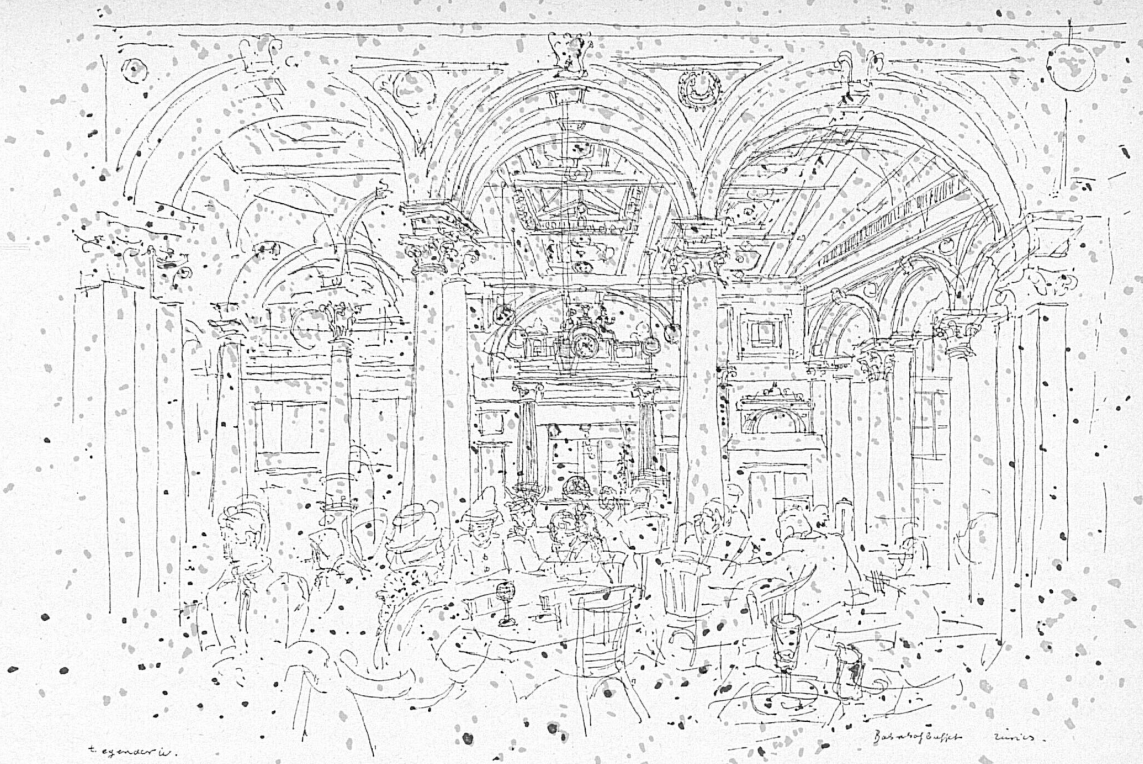
### **Terms of use**

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:** 16.01.2026

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

Im Bahnhofbuffet Zürich  
Au Buffet de la Gare de Zurich  
Zeichnung von - Dessin de  
Trudy Egender



## ARZT, TRAUBEN UND WEIN

Die Mediziner und Biologen aller Zeiten fühlten sich immer wieder verpflichtet, den geheimnisvollen Säften ausgereifter Trauben mit wissenschaftlicher Methodik näherzukommen, und die ganze Gelehrtschaft der Fakultäten kümmert sich um dieses Problem. Den gleichen Studien oblagen schon Hypokrat, Plinius und Gallien, vor allem aber die arabischen Heilkundigen und die Medizinmänner des Islams.

Cicero sagte schon von der Traube: «Gibt es eine zartere und verführerische Frucht als sie?» (Qua quid potest esse tum fructu lactius tum adpectu pulchrius?) Ein Autor unserer Epoche spricht von der Chasselas-Traube: «Es gibt kein Kleinod, das mit dieser Beere rivalisieren könnte, deren meergrüne, seidentransparente Hülle, die den matten Glanz und die warme Tönung der Topase aufweist und ein so zartes, duftendes Fruchtfleisch umfängt, das die feurigen Liebkosungen der Sonne nachfühlen läßt. Klar, frisch und süß erfüllt diese Frucht mit ihrem unvergleichlichen Odem unseren Mund, als ob uns die Natur damit einen Vorgeschmack wahren Göttertrunkes geben wollte, um hierdurch unsere Sehnsucht nach dem Paradiese noch zu steigern<sup>2</sup>.»

Die Alchimisten haben festgestellt – horresco referens – man verzeihe mir die barbarischen Worte, daß es in diesem ausgesprochenen Lebensborn Glukose und Levulose geben soll, und zwar zu ungefähr gleichen Teilen, welches bekanntlich Kohlenhydrate sind, deren wohlgeschmeckender natürlicher Süßstoff unserem Körper die so notwendigen Kalorien vermitteln. In einem Kilogramm Trauben finden sich ungefähr 200 Gramm Traubenzucker, was 800 Kalorien entspricht. Dieses Beispiel erklärt uns anschaulich die Kraft- und Gesundheitsquelle, die uns die Traube, vorerst frisch genossen, aber auch als kondensierter Saft, zu bieten vermag, abgesehen vom vergorenen Wein, dem die edle und wohl auch wohltätige Aufgabe zufällt, unsere ohnehin sehr bescheidenen Lebensfreuden zu mehren.

Es handelt sich aber nicht nur um Kohlenhydrate und Zuckergehalt, in der Weintraube finden sich noch «wichtige organische Säuren, chemische Substanzen, die anregend auf den Ernährungsprozeß, auf die Geruchs- und Geschmacksorgane einwirken, und die nicht nur dem Genuß dienen, sondern auch die Verdauung wesentlich fördern und erleichtern<sup>3</sup>.

In der Traubenfrucht finden sich noch verschiedene Mineralsalze in beachtlicher Menge, Eiweißstoffe und, wie jüngere Untersuchungen ergeben haben, reichliche Vitamine, jene für unser leibliches Wohlergehen so hochwertigen Lebenselemente. «Es ist entschieden falsch, die Traubenschalen nicht mitzuessen, denn gerade in dieser Beerenhaut, wie übrigens in allen Rinden und Fruchtschalen, befinden sich die Vitamine. In den Städten, wo

man leichthin die Fruchtschalen wegwirft, werden gerade damit die wichtigsten Nährstoffe den immer zahlreichen Mäusen und Ratten zugeführt, die dadurch Lebenskräfte aufnehmen, welche sie in ihren Schlupfwinkeln und Kanalisationen nie zu finden vermöchten. Man soll also die Traubenbeeren ganz essen und sie gründlich zerkauen. Gerade jene Teile des Traubenfleisches, die direkt an der Schale anhaften, sind es, die am meisten mineralische Substanzen enthalten<sup>4</sup>.»

Anläßlich des ersten Kongresses für Tafeltrauben in Agen, 1925, stellte Dr. Rouanet als sichtbaren Erfolg der Traubenkuren eine bedeutende Steigerung der Harnausscheidung fest, was übrigens inzwischen durch die Erfahrung reichlich bestätigt wurde. Ein Sprichwort des Mittelalters fand hierfür die einfache Formel: ProvoCAT URINAM MUSTUM.

Traubengenuß bewirkt demnach starke Verminderung der Harnsäure, Förderung der Verdauung und Abführung und die Verhütung von Verstopfungen. Dem Arzt bleibt es allerdings vorbehalten, zu bestimmen, wann und in welchem Umfange dem Patienten Traubenkuren zu verordnen sind. Dem gesunden und erwachsenen Menschen kann der Genuß von ein bis zwei Kilogramm Trauben täglich durchaus angemessen sein. Allerdings soll diese Menge nicht auf einmal, sondern über den ganzen Tag verteilt, genossen werden, also schon vormittags und vor allem auch vor den Hauptmahlzeiten, nicht, wie es bei uns üblich geworden ist, nur als kleine Dessertzugabe nach dem Essen.

Trauben mit anderen Nahrungsmitteln vermischt, verlieren einen Teil ihrer heilkräftigen Wirkung, abgesehen vom Verlust des delikaten Geschmacks. Im Winter, wenn die frostige Zeit mit ihrem Raubreif und dem dicken Schneebelag ins Land gezogen ist und die Trauben auch in den besten Delikatessengeschäften nicht mehr aufzutreiben und wegen der zu dieser Zeit hohen Preise für manchen fast unerschwinglich sind, besitzen wir noch immer die konservierten Traubensäfte, die wir uns durch einwandfreie technische Verfahren das ganze Jahr hindurch sichern können. Herpin, einer der ersten Wissenschaftler, der auf diesem besonderen Forschungsgebiete eingehende Studien durchführte, kam schon im Jahre 1865 zur Schlußfolgerung, der Traubensaft sei:

«eine Art vegetabile Milch, deren chemische Zusammensetzung größte Ähnlichkeit mit der Muttermilch habe, welche die vollkommenste Nahrung des Kleinkindes darstelle».

Vergesse man doch den Weinberg nie! Einen ganzen langen Sommersonne reckt er sein Blatt- und Fruchtgehänge dem gütigen Licht entgegen, um sich dann im kühlen Tau der Nacht wieder zu erlaben. Im Weinberg ist lieblichste Fruchtbarkeit zum Glück und zur immerwährenden Freude des Menschen eingefangen.

Deutsche Übersetzung von Leopold Heß

<sup>1</sup> Henri Leclerc: «Les fruits de France.»

<sup>2</sup> Prof. Baglioni, Rom.

<sup>4</sup> Dr. Foveau de Courmelles (Paris).

Trinkt edlen Wein!  
Eßt immer wieder Trauben!  
Trauben bedeuten Gesundheit  
und Leben!