Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel

Herausgeber: A. Vogel

Band: 3 (1945-1946)

Heft: 8

Rubrik: Fragen und Antworten

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: 14.12.2025

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

Fragen und Antworten

Anfragen durch den Fragekasten sind für alle Abonnenten der «Gesundheits-Nachrichten» gratis. Für briefliche Rückantwort ist eine zwanziger Marke beizulegen. Anfragen sind direkt an A. Vogel, Teufen (Appenzell) zu richten.

Eitrige Nierenbeckenentzündung

St., den 2. Juni 1946

«Ich möchte Sie höflich bitten, mir ein Paket Nierentee und zwei Flaschen Solidago zu senden. Ich habe mit beiden Mitteln ausgezeichnete Erfahrungen gemacht. Sie hatten beides meinem Manne zur Kur gesandt. Da ich aber einige Monate vorher an einer schweren Nierenbeckenentzündung mit viel Eiter- und Eiweissabgang erkrankt war und lange bei der kleinsten Erkältung Rückfälle erlitt, versuchte ich es mit dieser Kur. Und siehe da: in den ersten Tagen glaubte ich manchmal aufhören zu müssen, weil ich arge Schmerzen hatte, aber ich hielt durch und nach cirka acht Tagen blieben die Schmerzen weg. Ich habe die Kur zu Ende geführt und seither nie mehr Beschwerden auf den Nieren gehabt. Ich möchte aber Tee und Tropfen auf Vorrat halten.

Meinem Manne, dem Sie Mittel sandten zur Heilung einer Holzgasvergiftung, geht es viel besser. Er musste zwar noch eine schwere Magenschleimhautentzündung durchmachen, aber sie ist nun ausgeheilt. Trotzdem ist er sehr empfindlich im Magen und ich glaube, er sollte Ihr Gastronol noch weiter verwenden. Senden Sie uns bitte ein Döschen davon.

Noch eine Frage: Kann man das Biocarottin auch etwas zarten Kindern zur Kräftigung geben? Unser viereinzweitel Jahre alter Bub ist sehr stark gewachsen, aber nicht sehr kräftig. Er hatte vom Arzt Eisensirup zur Blutbildung bekommen, das ihm aber die Zähne ziemlich angreift. Hie und da geht ein Wurm ab und zwar immer, wenn Fritzli sehr hohes Fieber hat.

Wir möchten ihm gerne ein natürliches Kräftigungsmittel geben und haben an Ihr Biocarottin gedacht. Falls Sie es in unserem Fall als richtig erachten, möchten Sie uns bitte eine Dose davon senden.

Frau P.»

Es ist interessant, dass bei der Einnahme von Frischpflanzenpräparaten, wie dies auch beim Solidago der Fall ist, starke Erstverschlimmerungen beobachtet werden können. Wie diese Patientin schreibt, wurden die Schmerzen grösser, sodass sie glaubte, mit den Mitteln aufhören zu müssen. Nach acht Tagen blieb dann der Schmerz weg, und es ist wirklich etwas Wundervolles, dass eine eitrige Nierenbeckenentzündung mit Eiweissabgang mit einem einfachen Nierentee und Solidago, also mit zwei natürlichen Mittelchen, geheilt werden konnte. Ich habe schon öfters, sogar bei Beginn der Nierenschrumpfung, solch hervorragende Erfolge erzielt.

Das Gastronol, das nicht nur gegen die Magenschleimhautentzündung, sondern auch gegen die Geschwüre hervorragend wirkt, haben wir schon in verschiedenen früheren Abhandlungen erwähnt.

Biocarottin vermag in Verbindung mit dem Calcium Komplex mit Urtica oder auch mit einem andern Brennesselpräparat das Blutbild sehr rasch zu verbessern. Eisensirup ist eine altmodische Medizin, die Zähne und Knochen angreift und auch die Magenschleimhäute schädigt. Vor diesen Eisenpillen und Eisenmitteln muss dringend gewarnt werden, denn diese metallischen Gifte sind, wie die Augendiagnose dies nachzuweisen vermag, noch längere Zeit im Körper. Dass bei hohem Fieber Würmer weggehen, ist eine alte Beobachtung, denn der Fieberzustand wirkt als natürliche Körperreaktion auch immer nachteilig auf die Parasiten. Man sollte aber nach dieser Beobachtung solange natürliche Wurmmittel eingeben, bis das Kind wurmfrei ist. Biocarottin wird diesbezüglich eine natürliche und gute Hilfe darstellen. An dieser Stelle möchte ich noch warnen vor den chemischen Wurmmitteln, vor allem vor den Santonin-Präparaten, welche Vergiftungen, Augenschädigungen, ja sogar Erblindungen und in vielen Fällen das sogenannte Gelbsehen verursachen.

Wert der Konservenfrüchte

An Frau A., Arosa

Anfrage: Letzthin las ich in einem Reformbuch, dass sterilisierte Früchte, wie auch solche, die heiss eingefüllt wurden, nur Ballast für den Körper bedeuteten. Das gab mir zu denken. Ich habe in den vergangenen Jahren sehr viel Obst eingemacht, weil doch die selbst zubereiteten Früchte natürlich sind im Gegensatz zu den Konserven. Da man nun hofft, dass es diesen Sommer wieder viel Früchte geben wird, möchte ich Sie höflich bitten, uns Hausfrauen doch einige Winke zu geben, wie wir unsere Früchte am besten und nutzbringendsten für unsern Körper einmachen können. Rhabarber und Heidelbeeren kann man roh einfüllen mit ganz wenig (zwei Esslöffel) Wasser. Kann man noch mit andern Früchten so verfahren?

Antwort: Da Ihre Frage von allgemeiner Bedeutung ist, möchte ich sie auch öffentlich beantworten. Wohl gehen durch das Sterilisieren, das heisst durch das Erhitzen viele Vitaminstoffe zu Grunde, jedoch ist die Behauptung, die in den Büchern über neuzeitliche Ernährung gelesen wird, dass sterilisierte Früchte nur Ballast für den Körper seien, vollständig unrichtig. Die eigentlichen Nährstoffe, vor allem Kohlehydrate, Zucker, Stärke wie auch die Mineralbestandteile bleiben unversehrt erhalten, sodass sterilisierte Früchte und Gemüse, vorausgesetzt, dass sie natürlich sterilisiert sind, immer noch einen erheblichen Nährwert besitzen. Anders verhält es sich bei den fabrikmässig hergestellten Konserven, wobei vor allem die Gemüse zum Teil stark entwertet werden durch Auslaugen, Planchieren und anderseits wieder durch Verschönern mit chemischen Zusätzen. Wenn ich hie und da gegen die Konserven «schimpfe», ist es deswegen, weil man vielerorts aus Bequemlichkeitsgründen Fabrikkonserven verwendet, obschon wenigstens teilweise frisches Gemüse erhältlich wäre. Vor allem in Sanatorien und Spitälern ist dieser Unfug heute noch fast allgemein üblich. Wenn Kranke gesund werden sollen, dann brauchen Sie heilwirkende Nahrung, die mit maximalem Werte nur im Frischgemüse und in den frischen Früchten gefunden werden kann. Deshalb soll man während der Früchte- und Beerenzeit, wie auch während der Erntezeit der Gemüse soviel wie möglich Frischprodukte konsumieren. Die Gemüse sollten viel roh als Salat gegessen und die Früchte können in Müesli oder Fruchtsalaten verwendet werden. Alles, was nicht frisch verwertet werden kann, soll man sterilisieren, damit man für den Winter Vorsorge getroffen hat. Wer zu den Gemüse- und Fruchtkonserven immer etwas frische Ware verwendet, kann für eine gesunde Ernährung die Gewähr übernehmen. Es braucht nicht alles vitaminreich zu sein, denn es genügt schon, wenn auch nur ein Teil der Nahrung im Besitze des vollen Vitamingehaltes ist. Wichtig ist, dass in der Zusammenstellung keine Fehler gemacht werden. Angenommen, Sie essen im Winter zu einem Mittagessen Yoghurt, das schon vitaminhaltig ist, dann etwas frischen Salat, wenn es sich auch nur um Carotten-, Rüben- oder Randensalat handelt. Hiezu können Sie dann noch eigenes Conservengemüse, nebst Kartoffeln oder Reis folgen lassen. Der Körper nimmt dann aus dem Frischgemüse die Vitamine, aus der Konservennahrung die andern Nährstoffe, und wir sind dadurch gut und richtig ernährt. — Sterilisieren Sie also den Ueberschuss ruhig weiter. Begehen Sie dabei aber nicht den dummen Fehler, der vielen Hausfrauen unterläuft, indem sie den Kindern während der Früchte- und Beerenzeit viel zu wenig frische Früchte verabreichen, um möglichst alles konservieren und einkochen zu können. Ich erinnere mich, dass ich als Kind oft zusehen musste, wie die Johannisbeeren und Himbeeren alle in die Konfitürenpfanne gewandert sind, obschon ich doch gerne etwas frisch davon gegessen hätte. Viele Eltern wollen soviel Vorräte als möglich anlegen und vergessen dann dabei den hohen Wert der frisch konsumierten Früchte.

Biologische Düngung

An Herrn L., Rheineck

Es freut mich, dass die Erklärungen über biologische Düngung bei Ihnen so guten Anklang gefunden haben. Schüttsteinwasser können Sie ohne weiteres verwenden, wenn Sie es auf den jungen Kompost schütten. Direkt zu den Pflanzen ist es nicht zu empfehlen. Vor allem das Seifenwasser kann je nach der Art der Pflanze ungünstig einwirken. Auf dem Kompost kommt die Kali- und Natronlauge besser zur Verwertung. Auch dem zweijährigen Kompost, der bald zum Verbrauch gut ist, darf man weder Schüttsteinwasser noch Jauche beigeben. Dies ist nur für den frischen Kompost, d. h. nur das erste Jahr ohne Nachteil zu empfehlen.

Warenkunde

Traubenzucker

Was ist eigentlich Traubenzucker? «Nun ja, der Zucker, der aus den Trauben gewonnen wird,» werden meine Leser denken und einesteils stimmt dies auch. Der Chemiker jedoch versteht unter Traubenzucker eine gewisse chemisch genau umschriebene Kohlehydrat- bezw. Zuckerform, die nicht unbedingt nur aus Trauben gewonnen werden kann. Wenn Sie also in die Apotheke gehen und Traubenzucker verlangen, dann erhalten Sie ein weisses, mässig süsses Pulver unter der Bezeichnung Traubenzucker. Dieses Produkt wird jedoch vorwiegend aus Maisstärke hergestellt und hat mit den Trauben selbst gar nichts zu tun. Selbstverständlich hat dieser sog. Traubenzucker auch einen Nährwert, jedoch niemals den Heil- und Nährwert des wirklichen Traubenzuckers, der aus den Weintrauben direkt gezogen wird. Schliesslich wollen wir ja nicht den chemisch reinen Zucker aus den Trauben ziehen, sondern nur den eingedickten, reinen Traubensaft vollreifer Trauben gebrauchen. Diesen können wir als Traubennährzucker oder auch Traubenkonzentrat bezeichnen. Er kann aus frischen oder getrockneten Trauben, Rosinen oder Sultaninen hergestellt und darf als den besten Süsstoff bezeichnet werden, der dem Honig in verschiedener Hinsicht gleichwertig, in Bezug auf die Erträglichkeit sogar überlegen ist. Viele Patienten ertragen den Bienenhonig nicht, nehmen jedoch Traubenzucker gerne, ohne die geringste Störung. Fieberkranken, Kindern und Kleinkindern, sowie Schwerkranken, bei denen Stoffwechselstörungen vorliegen, soll man statt des weissen Zuckers immer Traubenzucker geben und zwar vor allem zum Süssen der Getränke. Traubenzucker geht sehr leicht ins Blut über und verbrennt ohne grosse Schlacken. Was jedoch als Vorteil dem weissen, d. h. gewöhnlichen Zucker gegenüber, sehr wichtig ist, das ist, dass der Traubenzucker kein Kalkräuber ist, wie der weisse Zucker. Er benachteiligt demnach die Genesung der Kranken in keiner Weise. Traubenzucker wirkt ferner stärkend auf das Herz und beruhigt somit auch die Nerven. Wer Schlafwohltropfen, Melissentee oder Herztonikum am Abend in Wasser mit Traubenzucker gesüsst, einnimmt, schläft viel besser und ruhiger. Der einzige Nachteil, den der Traubenzucker aufweist, ist sein etwas hoher Preis, was allerdings im Hinblicke auf die Traubenpreise nicht verwunderlich ist.

Redaktionelle Mitarbeiter:
Herr Willy Beyeler, Dr. der Chiropraktik
Herr Franz Duss, Masseur und Bademeister
Herr Knickeberg, Orthopäde
Verantwortlicher Redaktor: A. Vogel, Teufen

Druckfehler

In der Juninummer auf Seite 52 unter dem Artikel «Masern» hat sich ein kleiner Druckfehler eingeschlichen. Der «Buchdruckerteufel», wie man zu sagen pflegt, hat aus Coccus cacti D 2 ein «Cucti» zustandegebracht. Auch in No. 6 vom Mai hat sich ein Schreibfehler eingeschlichen, indem Ipecacuanha getrennt (Ipeca cuanha), statt zusammengeschrieben worden ist.

Bei Appetitlosigkeit
Magen- und Darmbeschwerden

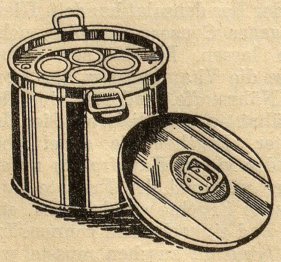
Verliere nicht den Mut
Valentine tut Dir gut!

Valentine-Balsam wird hergestellt nach den Rezepten der Kapuziner Pater von Notres Dames des Gràces; notariell verurkundet seit 1672.

Valentine ist mehr als Geldwert, denn er hat Goldwert.

Zu beziehen in Drogerien und Apotheken oder direkt vom schweizerischen Generaldepositär:

P. Schouwey, Fribourg, Rue des Ecoles 4



Wissen Sie noch nicht,
dass Sie
YOGHURT
von allerbester Qualität mit dem **«Para»-Apparat** zu Hause selbst spielend leicht herstellen können? Vater, Mutter und Kinder können dieses natürliche, wunderbare, gesunde und erfrischende Nahrungs- u. Heilmittel täglich nach Herzenslust essen, denn zu Hause mit dem «Para»-Apparat hergestellt, fast so billig wie Milch.
Glänzende Referenzen!

S. LINDER - ZÜRICH 13
Postfach Oberstraß
Telephon 26 61 28

VOLG-Traubensaft
das edle alkoholfreie Tafelgetränk mit hohem Gesundheitswert

Nun haben wir gute Hilfskräfte im Bureau, im **Laboratorium** aber können wir noch eine weitere

tüchtige **Arbeitskraft**

gebrauchen. Wer sich für diesen vielseitigen, lehrreichen Posten interessiert und Sinn hat für exaktes Arbeiten, wird gerne eingelernt.

Um unser **Kurheim** fernerhin gut führen zu können, benötigen wir unbedingt noch eine gesunde

Hilfskraft für den Haushalt

Junge, starke Mädchen, die gerne im Haus, in der Küche oder abwechslungsweise auch im Garten arbeiten, werden zu ihrer Ertüchtigung für ihr Leben manches bei uns erlernen können.

Unsere Patienten bedürfen auf Mitte September einer neuen

Krankenschwester

da unsere jetzige Pflegerin einen eigenen Haushalt gründen wird. Wer Freude an einem selbständigen, verantwortungsvollen Posten besitzt und Sinn für neuzeitliche Heil- und Ernährungsweise hat, möchte sich rechtzeitig bei uns melden.

Sämtliche Offerten sind zu richten an **Kurheim und Laboratorium A. Vogel, Teufen (Appenzell).**