

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 6 (1948-1949)
Heft: 12

Werbung

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: 24.12.2025

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

nehmer finden möchten, aber je älter ich nun geworden bin, umdesto weniger bin ich mehr besucht worden. Weder Kinder, noch alte Weibchen, noch auch die bekannten Kräutermännchen nehmen sich mehr die Zeit, unsere Beeren zu holen. Es scheint, dass uns die Menschen völlig vergessen haben und nicht mehr wissen, wie gut wir ihnen zu dienen vermögen.» «Ja, das scheinen sie allerdings nicht mehr zu wissen, denn allenthalben haben sie sich andere Gesetze aufgestellt und glauben damit besser zu fahren als mit unsrer Hilfe. Es ist die gleiche grosse Einbildung, die ihnen zu mancher Torheit verhilft, sonst würden sie nicht noch spät, wenn der Sommer schon zur Neige geht, ihren Bäumen und Sträuchern zu reichliche Triebnahrung darreichen. So etwas geschieht bei uns in der Natur nicht, so können wir denn ordnungsgemäss unsere Saftproduktion in unsern Zweigen und Aesten entsprechend vermindern und laufen daher nicht Gefahr, dass unser Jungholz wegen zu reichlicher Saftmenge erfriert, wie dies in den Gärten so oft geschieht. Aber eben, der Mensch will immer klüger sein, als die belehrende Natur, die doch göttlicher Weisheit entsprungen ist. Und derade so ergeht es ihm mit seiner Nahrung. Was braucht er noch der bescheidenen Berberitze nachzufragen, wenn er doch heute so viele Pillen und Pülverchen erhalten kann, die alle Naturprodukte überholen, die Schmerzen betäuben und die natürlichen Heilreaktionen übertreffen sollen. Gar nicht reden aber mag man von all den entwerteten Nahrungsmitteln, die sie sich angeschafft haben, denn alles muss schön weiss sein und nichts darf mehr in unsrer natürlichen Farbe auf den Tisch gelangen. Dafür aber kannst du dann ein Heer von Krankheiten gewahr werden. Die Bequemlichkeit ist unter den Menschen gross geworden und sie holen sich ihre Nahrung lieber in entwerteter Form aus den Konservbüchsen als direkt vom Gartenland, also unverkünstelt aus der Mutter Erde. Nur gut, dass die dadurch entstehenden Mängel die Forscher nötigen, nachzuprüfen, wo der Fehler liegt, um Abhilfe schaffen zu können, und so haben sie denn herausgefunden, dass gerade du, unscheinbare Berberitze, Vitamin C enthält, das gegen Skorbut hilft, gegen eine Krankheit, die entsteht, wenn man verkünstelte Nahrung zu sich nimmt. Du besitzt auch eine Säure, die man Ascorbinsäure nennt. Schon im Altertum hat man aus deinem Saft einen Sirup bereitet, der gegen Skorbut, gegen rote Ruhr, gegen die Wurmkrankheit gegeben wurde. Vor allem aber diente er erfolgreich dann, wenn die Galle in den Magen floss. Berberitzenmark oder -Sirup ist eine Nervenahrung, die auch heute wieder zu Ehren kommt. Heilsam wirkt Berberitzensaft auch für Fieberkranke und Kopfweh, das von Galle- und Leberstörungen herrührt. vermag er ebenfalls zu beheben. Zahnfleischblutungen oder gar Zahnfleischschwund werden mit Berberitzenmark oder -Sirup vorzüglich geheilt. Auch das Lockerwerden der Zähne kann mit der Einnahme von Berberitzenmark bekämpft werden. Das wissen aber nur jene unter den Menschen, die über all diese Dinge mit Verständnis nachsinnen und froh sind, wenn sie ihren kranken Mitmenschen dadurch behilflich sein können.» So vieles wusste der neugierige Holunder zu erzählen. Aber nicht genug davon, er hatte von seiner Mutter auch noch anderes gehört, dass nämlich sogar die Rinde, das Holz und die Wurzeln der Berberitze dienlich sind, weil diese einen schön gelben Farbstoff liefern, mit dem die Spinnerinnen im Mittelalter ihre Wolle schön lichtecht gelb gefärbt haben. Auch die Gerber der damaligen Zeit verstanden ihr Leder mit Berberin, wie man diesen Farbstoff später nannte, schön dauerhaft gelb zu färben. Aus der Rinde wurde damals der Berberitzenwein bereitet, der als Abführmittel diente. Die Beeren aber enthalten viel Pektin, einen Geliertstoff der zum Verbessern von Confitüre Verwendung findet, während die Säure zum Würzen von zu milde schmeckenden Früchten dient. «Ganz fröhlich hatte die Berberitze dem Loblied zugehört, das ihr galt. «Wenn doch nur die Menschen besser Gebrauch von meinen Fähigkeiten machen würden, es würde ihnen wahrlich besser gehen! Aber, wie ihr ja seht, wir sind gleichwohl vergessen, mag uns auch die Forschung wieder aus der Vergangenheit etwas mehr

Nein, nein —

Haferbiscuits

knusperig, ausgezeichnet schmeckend, hergestellt aus feinsten Rohstoffen: Haferflöckli, Nussa, Rohrzucker, Weizenkeimen, ohne Eier — sind absolut nichts neues. Solche Biscuits werden von uns in unerreichter Qualität schon seit vielen Jahren hergestellt und sind erhältlich in Reformhäusern oder von der Vertriebsstelle J. von Tobel, Moosseedorf.

Achten Sie bitte auf den Namen:

Haferbiscuits Gerber - Zweisimmen
von Tobels
Reform-Sauerkraut
IST EXTRA

(Bekannt für äusserst niederen Salzgehalt und pikant in seiner Würze)

Erhältlich im Reformhaus; wo nicht, direkt vom Hersteller J. von Tobel, Moosseedorf (Bern). Seit vielen Jahren Lieferant von Herrn A. Vogel in Teufen, der mir offen bestätigt, dass ich das beste Reformsauerkraut liefere, das er je gegessen habe.

Der Kälteeinbruch
nasskaltes Wetter
der Föhn } lösen **Katarrhe** aus!

Santasapina-Sirup

mit rohem Tannenknochenpflanzensaft

hilft am raschesten!

Erhältlich in

Aarau:	Reformhaus L. Furter, Vord. Vorstadt 8
Ascona:	Reformhaus Zoller
Basel:	Reformhaus Fleischmann, Feldbergstr. 89
	Reformhaus G. Scheidegger, Schneiderg. 7
Bern:	Reformhaus von Tobel, Neuengasse 30
	Reformhaus Ruprecht, Christoffelgasse 7
	Drogerie Meyer, Brunnenstrasse 46
Biel:	Reformhaus Bucher, Rosingsgasse 8
	Bruderer, Drog.-Kräuterhaus, Brühlplatz
Oerlikon:	Reformhaus Naef, Sallerstr. 12
Rapperswil:	Reformhaus Schatz, Herrenberg 28
Rheineck:	Reformhaus Labhardt, Bahnhofstrasse
Rüti:	Reformhaus F. Hufschmid
Schaffhausen:	Reformhaus Hess, Münsterstrasse 25
Thalwil:	Reformhaus Brülisauer, Ludretikonstr.
Thun:	Reformhaus Bucher, Bernstrasse 12
Wädenswil:	Reformhaus Epprecht, Zugerstr. 13
Winterthur:	Reformhaus Winterthur, ob. Kirchgasse 8
Zürich:	Reformhaus Müller AG, Rennweg 15
	Reformhaus Egli, Münsterhof 20

ans Tageslicht rücken, denn sonst wäre man doch gekommen und hätte unsre Beeren gepflückt, um sie zu verwerten! Vielleicht werden die Menschen aber in den nächsten Jahren etwas klüger werden. Bestimmt sind auch die Vögel, wie immer noch froh um uns, wenn sie sonst nichts mehr finden, was zu ihrer Nahrung dient! Es ist doch für alle gut gesorgt. Nur der Undankbare kann dies nicht erkennen.» «Das ist wahr,» bestätigte die alte Eiche und alle in der Runde waren sehr zufrieden, denn sie wollten nicht zu den Undankbaren gezählt werden.