Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 7 (1949-1950)
Heft: 7

Artikel: Biologischer Landbau : Vortrag [Schluss]
Autor: Vogel, A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-968736

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: 09.08.2025

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

TEUFEN (App.), Juli 1950

Siebter Jahrgang - Nr. 7

A. Z.
INNSBRUCK

Gesundheits-Nachrichten

MONATSZEITSCHRIFT FÜR NATURHEILKUNDE

Naturgemässe Ernährung, Körperpflege und Erziehung

Jahresabonnement:	Redaktion und Verlag: A. Vogel, Teufen	Vertriebsstelle für Österreich:	Insertionspreis:
Inland . . . . . Fr. 4.50 Ausland . . . . Fr. 5.70	Telefon (071) 3 61 70 Postcheck IX 10 775 Druck: Isenegger & Cie., Villmergen	Dr. Günther, Rechenweg 1 g, Innsbruck Abonnementspreis: 10 Sch. Postcheck-Nr. 129.335	Die 1spaltige mm-Zeile 30 Rp. Bei Wiederholungen Rabatt

AUS DEM INHALT:

1. *Arnika.* - 2. *Biologischer Landbau* (Schluss). - 3. *Impf- und Medikamentschädigungen.* - 4. *Das Gemüt.* - 5. *Unsere Heilkräuter:* Arnica montana. - 6. *Fragen und Antworten:* a) Kalkeinnahme und Arterienverkalkung; b) Gute Nachhilfe durch Ponndorf-Behandlung. - 7. *Interessante Berichte aus dem Leserkreis:* a) Koständerung und ihre Wirkung bei der ältern Generation; b) Gute Wirkung der Pflanzenmittel bei Tieren; c) Erfolgreiche Hilfe bei Krampfadergeschwüren.

Arnika

Was schimmert zwischen den Bäumen im
Bergland so golden hervor?
Ist's ein Sonnenstrahl, der sich im Schatten
der Lärchen verlor?
Ist's ein gold'ner Stern in seiner Pracht,
Der aus dem Waldesdunkel lacht?
Nein, keine Spur,
Eine Blume nur,
Die mit Dank sich froh entfaltet,
Während sonn'ge Wärme waltet.
Arnika schöpft würz'ge Säfte
Aus dem Boden, reiche Kräfte.
Weiss sie es? Ich glaube kaum,
Denn sie träumt den Blumentraum
Weit entfernt von Eitelkeit,
Weit entfernt von Last und Leid.
Arnika, nicht so wie du
Darf ich betten mich in Ruh,
Muss mit nimmermüden Händen
Wärme, Güte, Liebe spenden,
Denn des Bergwalds tiefer Frieden
Ist uns nicht wie dir beschieden.
Ueberall herrscht Not und Pein,
Darum lade ich dich ein,
Deinen Segen uns zu spenden,
Denn er hilft uns Schmerzen wenden.
Arnika, du gold'ner Stern,
Hörest meine Worte gern,
Und du lächelst leise, fein:
«Gerne will ich Helfer sein.»

Biologischer Landbau

und rationelle Verwertung der Gemüse

Vortrag von A. Vogel, gehalten am 18. Januar 1950 im Restaurant Wartmann, Winterthur

(Schluss)

Im Zusammenhang mit dem biologischen Gemüsebau sind nun noch einige weitere Punkte zu erwähnen. In erster Linie ist die Zubereitung des Gemüses zu beachten. Wenn wir schön biologisch gezogenes Gemüse zur Verfügung haben, wie sollen wir es dann verwerten, dass die Mühewaltung der biologischen Pflege keine Einbusse erfahren muss? Sollen wir es wohl so handhaben, wie es früher üblich war und vielerorts heute noch geschieht? Sollen wir das Gemüse recht lange kochen und das Brühwasser alsdann wegwerfen, um uns mit dem ausgekochten Rest zu begnügen? Oder ist dies nicht vielmehr unrichtig, denn wenn wir einen Tee bereiten, trinken wir die wasserlöslichen Stoffe und werfen das ausgekochte Kraut weg. Sollen wir also beim Gemüse anders verfahren? Bestimmt nicht. Wir sollten beachten, dass wir all die verschiedenen Mineralbestandteile des Gemüses mitgebrauchen müssen, denn sie gehören mit dazu. Eine gute Gemüsesuppe mit allerhand Gemüse, ein Stück Schwarzbrot mit Butter dazu ist bereits ein gutes Essen. Wir sollen das Gemüse so zubereiten, dass der Geschmack des Gemüses noch erhalten bleibt. Auf keinen Fall sollen wir Salz oder gar andere scharfe Würzstoffe in grossen Mengen beifügen, so dass man nur noch die Würze statt den typischen Gemüsegeschmack wahrzunehmen vermag. Vielerorts wird mit dem Würzen so unvernünftig vorgegangen. Man kann hierüber eine originelle Probe vornehmen, denn wenn man in solchem Falle das Gemüse mit geschlossenen Augen kostet, ohne vorher festgestellt zu haben, was man überhaupt isst, dann wird man zugeben müssen, nicht erkennen zu können, was man eigentlich zu essen bekam, weil das Gewürze zu stark vorherrscht, was den Beweis liefert, dass falsch gewürzt worden ist.

Eine andere Untugend beim Kochen ist das feste Uebergarkochen. Es ist aber auch anderseits nicht richtig, wenn die Speisen noch hart aufgetragen werden, so dass man auf ihnen wie auf Kaugummi herumkauen muss. Lassen wir aber unsere Nahrung übergar werden, dann entziehen wir ihr auf diese Weise viele ihrer kostbaren Werte.

Wir sollten auch eine Einteilung vornehmen, bei der wir immer für ein gewisses Quantum gekochte, aber auch ein gewisses Quantum rohe Nahrung besorgt sind, denn auf diese Weise werden wir zu den unveränderten Mineralbestandteilen und Vitaminstoffen gelangen. Wir müssen hiezu nicht wie die Kaninchen alles roh essen. Wohl

können wir aus besondern gesundheitlichen Gründen eine Rohkostkur einschalten. Ja, wir können solche, wenn sie uns wohl bekommt, auch je nach Belieben auf ein Jahr oder mehr ausdehnen, falls uns dies nicht vorher verleiden sollte. Normalerweise aber können wir nach unserm Schweizerbedarf mit einer vernünftigen, natürlichen Gemischtkost gesund leben. Wer allerdings aus Ueberzeugung lieber Vegetarier ist, dem wird man auch dies nicht verbieten können, denn die vegetarische Kost hat vor allem für Patienten vielerlei Vorzüge zu verzeichnen, wiewohl man auch von den Patienten nicht ohne weiteres die Zuneigung zur vegetarischen Kost verlangen kann.

Wollen wir nun aber möglichst ganz gesund bleiben, um unsere Leistungsfähigkeit nicht einbüssen zu müssen, dann gehört es zur Grundregel, auch das, was uns der Boden in der richtigen Form darreicht, nicht zu verändern. Dies nun ist schwer und fällt den meisten schwer und gerade dies ist das Notwendige, das für eine einwandfrei gesunde Ernährung beachtet werden muss. Nicht vergebens hat Dr. Bircher und neuerdings auch Waerland auf die Wichtigkeit unverkünstelter Nahrungszubereitung hingewiesen, denn die Zunahme von Krankheiten, die auf der Grundlage falscher Ernährungsprinzipien beruhen, weisen auf die Notwendigkeit hin.

Bechten wir nun einmal den Bau eines Weizenkornes. In der Mitte dieses Kornes sind die Stärkekörner, dann die Kleie, die Aleuronschichten, dann folgt der Keimling mit Vitamin E und den wertvollen Phosphorverbindungen, mit den wertvollen Fettkörpern, ebenso findet sich ein wertvolles Eiweiss vor. All die wunderbaren Werte, die sich im Keimling, in der Kleie befinden, verfuttern wir meist nur dem Vieh und geniessen selbst nichts weiteres als die Kohlehydrate, die nur einen sekundären Wert aufweisen. Der Schöpfer hat dem Menschen im Korne etwas Ganzes gegeben und diese Ganzheit ist das, was dem Menschen alleine das Notwendige, das er braucht, geben kann. Alles aber, was wir verändern, wird sich mit den Jahren, den Jahrzehnten im menschlichen Körper tragisch auswirken in Form von Avitaminosen und Mangelkrankheiten. Die Wissenschaft kann diese Erscheinungen noch nicht erschöpfend erklären, da die Entdeckungen und Forschungen immer noch im Werden begriffen sind. Das ganze Korn zu verwerten, ist das, was uns Waerland mit seinen Ernährungsratschlägen nahe legt, denn nur dadurch werden wir in bezug auf das Gesundheitliche etwas Ganzes, Vollwertiges erhalten können. Will nun aber einer gescheiter sein, als es uns die Natur lehrt, dann kommt er mit dem Argument, dass zum mindesten die Cellulose weggelassen werden kann, weil sie unverdaulich sei. Aber trotz allen Einwänden der Gescheiten kann wohl niemand die Tatsache bestreiten, dass die Cellulose die notwendige Massagebürste für unsern Darm ist. Der Mensch, der keine Cellulose mehr isst, wird darmkrank und hierin liegt wiederum der Beweis und die Begründung, warum auch die Cellulose notwendig ist. Wir können demnach alles, was am Weizenkorn gefunden wird, gebrauchen. Wenn wir die erwähnten Faktoren richtig betrachten, dann müssen wir uns sagen, dass wir in den letzten Jahrzehnten wirklich unweise gehandelt haben, und dass dieser Mangel an richtiger Einsicht sich tragisch ausgewirkt hat. Die rasende Zunahme der Krebssterblichkeit ist nicht von ungefähr, wie auch noch viel andere Misstände, die uns wie eine Flut entgegenkommen. Ein grosser Teil unsrer Krankheiten lautet immer wieder auf Krebs, und er ist nichts anderes als eine Folge unsrer Ernährungstorheiten. Diese schlimme Feststellung weist uns daraufhin, wieder zum Natürlichen zurückzukehren. So, wie der Boden seinen Ertrag hergibt, so ungekünstelt sollten wir uns unsere Nahrung erhalten, indem wir sie nicht denaturieren lassen, selbst aber auch nicht den Fehler begehen, sie durch falschen Kochprozess zu entwerten. Es ist auch viel besser, wenn wir nicht einseitig nur von Früchten, Salaten, von dem oder jenem leben wollen. Wir können eine gesunde, währschafte Kost pflegen, wenn alles natürlich ist. Es würde uns auch nicht gross schaden, Fleisch zu essen, wenn dieses natürlich zubereitet ist, nicht wie die Wurstwaren mit Salpeter und anderem Schädigendem mehr. All dies sind Dinge, die wir nicht ausser acht lassen dürfen. Jedes Gemüse aber, das wir aus unserm eigenen Garten holen können, um es richtig zuzubereiten, ist wertvoll, wohingegen all die vielen Gemüsekonserven, die abgebrüht und mit Kupfervitriol aufgegrünt sind, schädlich wirken. Ueberlegt man sich dies richtig, dann muss man sich sagen, dass es wirklich kein Wunder ist, wenn es mit unsrer Gesundheit heute so schlimm bestellt ist. Nehmen wir aber eine richtig gezogene Nahrung, richtig zubereitet, zu uns, und beachten wir zudem die notwendige Essenstechnik, dann können wir auch die im Alltag verbrauchten Stoffe wieder ersetzen und somit immer wieder regeneriert werden.

Auch in der Zusammenstellung der Mahlzeiten muss eine gewisse Taktik beachtet werden. Gemüse und Früchte sollten nicht zur gleichen Mahlzeit genossen werden, denn dadurch entstehen Gärungen. Zum gekochten Gemüse sollte immer auch Salat genommen werden. Erst eine gute Körnersuppe, aus Naturreis, Vollgerste, Hafer oder Weizen, oder aber eine kräftige Gemüsesuppe. Nachher ein Stärkeprodukt, entweder Kartoffeln, Naturreis, Buchweizen, Hirse, Mais oder dergleichen, zusammen mit irgend einem gedämpften Gemüse und zu all dem darf das Erfrischende der rohen Salate nicht fehlen. Bei dieser Zusammenstellung erhält der Körper, was er benötigt. Ein besonders wertvoller Salat wird aus dem Kabis gewonnen, da er ein ausgezeichneter Kalk- und Vitamin C-Lieferant ist. Da mag nun jemand aufbegehren, dass Kabis gähre und Leibschmerzen verursache. Ist der Kabis aber richtig biologisch gezogen, und isst man ihn roh, dann erhält man keine Gärungen. Auch der Sauerkabis, bekannt als Sauerkraut, ist ein Heilmittel. Wenn jemand nun zu dieser Zusammenstellung noch sein Fleischplätzchen wünscht, so soll er es eben geniessen, insofern sein Gesundheitszustand es ihm nicht verbieten muss. Was aber auf alle Fälle unterlassen werden sollte, das ist der nachträgliche Genuss von Süssigkeiten, wie Meringue und dergleichen mehr. Wenn der Gaumen darnach Verlangen hat, dann sollte man immerhin so klug sein und dieses Verlangen erst um nachmittags vier Uhr stillen, denn dann ist die Verdauung des Mittagessens bereits so weit vorgeschritten, dass sie durch den Genuss von Süssigkeiten nicht mehr benachteiligt und gestört werden kann. Die richtige Zusammenstellung der Nahrung lässt sich daran prüfen, dass man alle Gerichte einer Mahlzeit in einem Eintopfgericht zusammen vermengen dürfte, ohne dass eins das andre stören würde. Ist dies nicht der Fall, dann muss eben das Störende weggelassen werden. Wenn wir also Suppe, Kartoffeln, Gemüse, Salate in einen Topf bringen und die Speisen so gemischt geniessen müssten, wäre dies weder geschmacklich, noch auch gesundheitlich bestimmt gar nicht schlecht. Sobald wir aber noch eine gebrannte Crème oder eine andere Süssigkeit darunter mengten, dann würden wir uns über den Geschmack, aber auch über die unliebsame Wirkung beklagen müssen. Diese Darlegungen sollen zeigen, dass man sich nach bestimmten Prinzipien richten muss, wenn man eine zweckdienliche, gesunde Nahrung zusammenstellen will, und es ist Pflicht der Hausfrau, sich diese Faktoren zum Wohle ihrer Familie zu merken und zu beachten. Wenn nun auch eins oder das andere der Familienglieder mit einer Umstellung nicht gerade so ohne weiteres zufrieden sein kann, so sollte man eben doch den Kampf nicht aufgeben, sondern ganz weise und ein wenig schlau vorgehen, dann ist es vielleicht leichter, als man denken kann, eine Umstellung zu bewerkstelligen. So sah sich einmal eine Doktorsfrau vor die Aufgabe gestellt, das schwache Herz ihres Mannes zu schonen, indem sie ihm statt coffeinhaltigen Kaffee eben einen einfachen, unschädlichen Frucht- und Getreidekaffee, aus Wegwarte, Eicheln und dergleichen mehr geben sollte. Sie befolgte den Rat sofort, ohne zu bedenken, dass dies nun einen Aufruhr heraufbeschwören könnte, denn alle Vernunftgründe, die man zu Gunsten der Gesundheit anführen kann, überwiegen meist das Ver-

langen nach dem gewohnten Genusse nicht. So kam es denn auch, dass der wohlbetreute Mann sich gegen die neue Kaffeebrühe ganz entschieden wehrte und die bedrängte Frau sich nicht zu helfen wusste. Was nun? Sehr einfach, denn nun musste eben langsam vorgegangen werden. Ein Monat lang wurde dem gewohnten Kaffee nur 10 % der neuen Brühe beigegeben, später 20 %, dann 30 %, bis sich der Gaumen langsam daran gewöhnt hatte und nach einem Jahr trank der gute Mann ahnungslos und zufrieden nur noch sein Gesundheitsgetränk. Der Mensch ist bekanntlich ein Gewohnheitsgeschöpf, und wenn man ihn langsam an etwas gewöhnt, dann merkt er den Wechsel kaum. Wer in den Norden reist, der wird mit den massiven Fetten, die dort den Speisen beigegeben werden, fast nicht fertig werden können. Mit der Zeit aber wird er sich daran gewöhnen und nach seiner Rückkehr die heimatliche Nahrung gar nicht mehr gleich finden wie früher. Kommt er nun aber in den Süden, wo alles nach Olivenöl trieft, wird er sich anfangs auch dagegen sträuben, mit der Zeit jedoch so daran gewöhnen, dass er, heimgekehrt, glaubt, zuhause sei alles anders geworden. So ist der Mensch, doch auch die Pflanze reagiert ähnlich. Auch sie kann man umgewöhnen, aklimatisieren, züchten, hochzüchten. Wenn man dabei richtig biologisch vorgeht, dann ist dies wertvoll. Auf diese Weise können wir gewisse Pflanzen in Gegenden züchten, in denen sie vordem nicht gediehen sind. Dies ist eine wichtige Aufgabe für geschickte Biologen. Eine Züchtung hält allerdings nur so lange, als wir sie auf der Höhe halten, sonst kehrt sie wieder zum Ursprung zurück. Alle unsere hochgezogenen Pflanzen, selbst Obstbäume müssen wir pflegen, wenn wir nicht wollen, dass sie wieder zurückgehen und verwildern. Also auch da müssen wir dafür besorgt sein, dass wir das, was wir mit viel Mühe erarbeitet haben, nicht durch Nachlässigkeit in der Pflege wieder verlieren müssen.

Noch vieles liesse sich sagen und erklären, doch schon dieser kurze Ueberblick möchte eine Anregung zum Nachdenken und Beobachten sein, denn je besser wir beobachten lernen, umdesto nutzbringender sind uns die Hinweise, die uns die Natur zu unserm Nutzen zu bieten vermag. Wenn wir Menschen mehr denken würden, dann hätten wir bestimmt auf vielen Gebieten andere Verhältnisse zu verzeichnen.

Impf- und Medikament-Schädigungen

Noch immer ist ein grosser Teil unserer Bevölkerung im Unklaren über das Wesen der allopathischen Impfmethode. Viele stehen dieser wichtigen Frage völlig harmlos gegenüber und selbst vernünftige Aerzte fürchten sich davor, bei ausgebrochener Epidemie die entsprechende Impfung zu unterlassen. Sie vertreten den vollen Glauben, dass der Geimpfte die Ansteckungsgefahr und Krankheit besser überstehe, als der Ungeimpfte. Wer aber schon Erfahrungen über Impfschäden sammeln konnte, der ist anderer Ansicht. Sehr beweiskräftig ist der Bericht eines jungen Geschäftsmannes aus Z., der am 16. März 1950 wie folgt, schrieb:

«Durch Empfehlung meiner Mutter möchte ich mich gerne an Sie wenden. Ich bin 28 Jahre alt, verheiratet und habe ein eigenes Geschäft. Mein Gesundheitszustand ist im allgemeinen nicht sehr schlecht. Seit meinen Impfungen in der Rekrutenschule, nach denen ich körperlich sehr gelitten habe und im Gewicht um 15 kg verlor, bin ich aber nie mehr zu meinem Gewicht und meiner vorherigen Kraft gekommen in bezug zu meiner Grösse von 1,78 m. Ich bin heute nur noch 58 kg und spüre körperlich, wie auch geistig oft eine gewisse Schwäche. Gegenwärtig habe ich auch mit seelischen Dingen zu tun, was mich in bezug auf die Nerven sehr beeinträchtigt, so dass ich manchmal zu meiner beruflichen Arbeit fast nicht mehr fähig bin. Ueberanstrengen muss ich mich seit mehreren Monaten nicht und pflege auch genügend zu schlafen. Gegenwärtig bin ich in Behandlung mit meinen Zähnen, von denen schon viele plombiert und zum Teil abgetötet sind. Ich habe sehr viel Angina, oft nur wegen einem kleinen Luftzug. Ich suche sie alsdann immer durch Diakrid zu verhüten. Nun möchte ich Sie gerne um Ihren Rat und Ihre Hilfe bitten, in bezug auf Gewicht, Mandeln und Zähne. Ich habe sehr viel Vertrauen für natürliche Behandlung und glaube auch durch Empfehlung meiner Mutter, dass Sie auch mir helfen können. Meine Mutter lässt Ihnen auch sagen, dass ihr Gesundheitszustand gut und erfreulich ist, so dass sie ihren Verpflichtungen wieder gut nachzukommen vermag.»

Es ist interessant festzustellen, dass der Patient, dessen Eltern sehr natürlich leben, gesund war bis zur Zeit der Rekrutenschule. Nach der Impfung verlor er volle 15 kg an Gewicht und hat dieses innert der 8 inzwischen verflossenen Jahre nicht wieder zurückgeholt. Er hatte kein Uebergewicht, sondern war zu seiner Grösse normal gewichtig. Aus seinem Bericht geht hervor, dass er seine ursprüngliche Gesundheit nicht mehr zurückerlangt hat und die Impfschäden nicht mehr ausgleichen konnte. Wie nun entstanden diese? Da die meisten Impfstoffe, die verwendet werden, Lymphgifte sind, wird in erster Linie die Lymphe, das ganze Lymphsystem durch eine Impfung sehr stark beansprucht. Auch Leber und Nieren werden durch gewisse Impfstoffe sehr stark beeinflusst. Die eigentliche Widerstandsfähigkeit des Körpers, die Kampftaktik des so genannten weissen und roten Blutsromes wird besonders bei jenen Personen herabgesetzt, die eine feinere Konstitution haben als die robuster ausgestatteten, mit Harnsäure vergifteten Menschen. Gerade bei jenen, die naturgemäss grossgezogen worden sind und daher nicht so viel Giftstoffe in sich aufgenommen haben und infolgedessen ein weniger vergiftetes Blut besitzen als die Allgemeinheit, wirken Einflüsse, wie allopathische Impfungen oft katastrophal. Wer daher naturgemäss zu leben pflegt, sollte davon abstehen, sein Blut durch Impfstoffe, wie sie allgemein zur Anwendung kommen, vergiften zu lassen, wie man im Volksmund sagt, sich also die Widerstandskraft brechen zu lassen. Auch Bergbewohner sollten davon Abstand nehmen, denn auch sie sind in ihrer Natürlichkeit Impfgiften und starken Medikamenten nicht gewachsen, sondern sie wirken bei ihnen viel schädlicher als bei jenen, die sich durch ihre Lebensweise bereits schon an die verschiedensten Unnatürlichkeiten und Gifte gewohnt haben. Beobachtet man all die zu beurteilenden Fälle genau, dann kann man feststellen, dass ein Körper viel schneller herabgewirtschaftet, als wieder regeneriert und gehoben ist.

Ein bestätigender Fall dieser Art möchte die Richtigkeit des Gesagten bestärken. Ein junger Bergler, gesund und kräftig wie eine jugendliche Arve bekam Drüsenanschwellungen, die mit Galeopsidis, mit Calcium-Komplex und anderen einfachen Naturmitteln hätten beseitigt werden können. Aber er bekam einfach Streptomizin eingespritzt und heute liegt er als Schwerkranker im Krankenhaus. Wir können hier ein natürliches Bild in betracht ziehen. Eine junge Arve ist der Last des Winters und des Schnees eher gewachsen als einer Verletzung, als irgend einer Beeinflussung durch den Menschen. Uebersehen wir nicht, dass gerade die Arve eine weiche Rinde hat und sehr verletzbar ist. Die Natur hat ihre Kinder nicht in jeder Hinsicht gefeit. Gegen ihre eigenen Einflüsse wohl, aber nicht gegen die Einflüsse der Menschen. So nun, wie es den Arven und andern Bäumen des Bergwaldes ergeht, so ergeht es eben auch vielen Söhnen der Berge, wenn sie im Militärdienst oder sonstwie im Tiefland mit Behandlungsmethoden in Berührung treten, die den harnsäurevergifteten, mit Weissbrot und Schokolade grossgefütterten Herdenmenschen weniger anhaben können, als einem gesunden, natürlich lebenden Menschen. Streptomicin ist