

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 10 (1953)
Heft: 4

Artikel: Die Hertersche Krankheit
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-968989>

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: 29.12.2025

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

digen, die auf Naturkost eingestellt sind, indem bei ihnen die verschiedenartigsten Störungen auftreten, wie Leber- und Verdauungsstörungen, Kopfweh, Kopfreiz und Fieberzustände. Eigenartig ist, dass trotz der Fiebererscheinungen keine Appetitlosigkeit einsetzt. Die Kinder mögen gleichwohl gut essen. Als Abwehr gegen die Störungen dienen Echinacea, Usnea und Calcium-Komplex. Günstig ist auch eine Ableitung auf die Nieren und die Leber, wodurch der Schaden behoben werden kann. Vorsicht ist indes unbedingt geboten, will man sich nicht gesundheitlichen Schwächungen aussetzen.

Wenn die Landwirte Milch von krankem Vieh als Genußmilch abgeben, dann sollten sie sich darüber klar sein, dass die Gesundheit der Mitmenschen höher steht, als der kleine finanzielle Gewinn, den sie nicht gerne verlustig gehen. Oftmals sind leider die wirtschaftlichen Verhältnisse stärker als die Verantwortung den Mitmenschen gegenüber.

Von der Beeinträchtigung der Milchqualität

Ungünstige Stallverhältnisse spielen bei der Tuberkulose eine nicht geringe Rolle. Sie sollten daher besonders im Tiefland unbedingt verbessert werden, um dadurch der Tuberkulose erfolgreich entgegenwirken zu können.

Ein weiterer Punkt, der im Kampf gegen die Tuberkulose beachtet werden sollte, ist die genügende Bewegung an frischer Luft. Tiere, die ständig im Stall stehen müssen, können beim besten Futter nicht gesund bleiben. Man sollte sie wenigstens zum Tränken ins Freie führen, damit sie mindestens diese kurze Zeitspanne den Vorteil von Licht und frischer Luft, von Bewegung und guter Atmung geniessen können. Es ist dies für ihre Gesundheit eine unbedingte Notwendigkeit.

Ofters sucht man die Tuberkulosegefahr als nicht so gefährlich hinzustellen. Es stimmt, dass nur bei einer Eutertuberkulose die Tuberkeln direkt in die Milch gelangen. Wer aber will behaupten, eine Lungentuberkulose oder auch eine andere Tuberkuloseart übe keinen ungünstigen Einfluss auf die Milchqualität aus? Nur ein völlig gesundes Tier kann auch eine völlig einwandfreie Milch liefern, während die Milch einer kranken Kuh bestimmt beeinträchtigt wird, selbst wenn sie keine Tuberkeln enthält. Die Qualität ist zum mindesten nicht so vollwertig wie diejenige von einem gesunden Tier. Es sollte uns dies nicht befremden, denn auch bei uns Menschen verhält es sich ja gleich. Eine kranke Mutter, die für sich schon zu wenig Mineralbestandteile und gesunde Stoffe besitzt, kann bestimmt ihrem Säugling nicht die gleich vorteilhaften Aufbaustoffe übermitteln wie dies einer gesunden Mutter möglich ist.

Aus all' diesen Feststellungen gehen grundlegende Prinzipien hervor, die wir zu verwirklichen haben. Um Fehlquellen auszumerzen, müssen wir unbedingt den ganzen Kreis schliessen. Gesunde Grundbedingungen sind Voraussetzung, wenn wir das heutige Elend erfolgreich bekämpfen wollen. Wir müssen also dafür besorgt sein, einen gesunden Boden zu schaffen, um für das Vieh eine gesunde Nahrung zu erhalten. Auch gesunde Lebensbedingungen sind zusätzlich für dieses notwendig, wenn wir gesunde Produkte erhalten wollen. All' diese Voraussetzungen helfen mit, uns Menschen wiederum die Möglichkeit zu einer guten Gesundheit zu verschaffen.

Die amerikanische Milchwirtschaft

Es würde nichts schaden, unsere Milchwirtschaft mit ihren verschiedenen Mängeln einmal mit derjenigen der Amerikaner zu vergleichen. Bestimmt wäre es kein Nachteil für unsere Bauern, wenn sie die dortige Organisation mit den vorteilhaften Einrichtungen und Prinzipien kennen lernen würden. Auch bei uns könnte sich manches davon günstig auswirken und zum Wohle des Erzeugers wie auch des Abnehmers gestalten. Zugegeben, Amerika hat weitgehendere Möglichkeiten als wir sie haben, aber mit gutem Willen lässt sich manches verbessern, was der Verbesserung bedarf. Soll die Milch ein gutes Nahrungs-

mittel sein, dann muss sie natürlich auch den Anforderungen entsprechen, die an ein gesundes Nahrungsmittel gestellt werden müssen.

Die volkswirtschaftliche Seite

Es gibt Vegetarier, die behaupten, man könne ohne die Milchwirtschaft durchkommen. Das mag im Tiefland stimmen, weil man dort das ganze Land zum Ackerbau verwenden kann. Man kann somit mehr Stoffe aus dem Boden herauswirtschaften. Ein typisches Beispiel dieser Art lieferte seiner Zeit China. Seine Bevölkerung hatte dermassen zugenommen, dass die ausgedehnte Viehwirtschaft zugunsten des Ackerbaues verschwinden musste, konnte man doch durch den Letzteren mehr Eiweiss, mehr Mineralstoffe und mehr Vitamine aus dem Boden herausholen. Für die Bergverhältnisse, besonders in unserer Schweiz, ist dies indes ganz unmöglich. Wir könnten auf unseren Alpen keine Obstkulturen ziehen, wir könnten auch auf unseren Alpweiden mit wenigen Ausnahmen nichts anderes als Milchwirtschaft betreiben. Dadurch werden ja auch unsere besten Milchprodukte gewonnen, die wir uns volkswirtschaftlich gar nicht mehr wegdenken können.

Unzweckmässige Berechnung

Mit ein wenig Beobachtungssinn kann man oft die eigenartigsten Vorkommnisse wahrnehmen. Es gibt Bauern, die ihren kleinen Kälblein einen Maulkorb anziehen, um zu verhindern, dass sie Heu oder Emd zu fressen bekommen. Bei ausschliesslicher Milchnahrung soll ihr Fleisch schön hell und weiss bleiben und als solches mehr Geld eintragen als das rötliche. Eine solche Ansicht ist allerdings kurzsichtig, denn rötliches Fleisch ist gehaltvoller und wertvoller als das weisse und wird daher auch dem Käufer mehr Werte bieten können. Weil nun aber das weisse Fleisch etwas zarter ist, wird mehr Geld dafür geboten. Ueberall geht die Gaumenverwöhntheit der Vernunft voran. Ihretwillen wird alles verfeinert und entwertet. Ganz gleich verhält es sich im Prinzip auch mit dem Weissbrot, den weissen Weggli und dem Milchbrot. Durch all' diese Verwöhnungsmethoden wird die Peristaltik des Darmes vernachlässigt und durch die mangelnde Cellulose wird die gefürchtete Verstopfung bedingt. All' diese ungeschickten Verirrungen, die dem zivilisierten Menschen zu einem verfeinerten Gaumengenuss verhelfen, bilden eine Kette von Krankheitsursachen. Gerät durch sie mit der Zeit alles mehr oder weniger ausser Rand und Band, dann greift man zu Spritzen und Chemikalien, um die Symptome bekämpfen zu können, wodurch man aber Gefahr läuft, sich das gesunde Gleichgewicht nur noch mehr zu verschlechtern. Man muss also all' diese Gaumengenüsse früher oder später mit mancherlei Leiden bezahlen. Da sich der Gaumen in verhältnismässig kurzer Zeit an die jeweiligen Verhältnisse gewöhnen kann, wäre es keine unmögliche Forderung, statt seiner die Vernunft walten zu lassen. Es würde sich dies auf unsere Gesundheit, ja sogar auf unser ganzes Wirtschaftsleben günstig auswirken.

Die Hertersche Krankheit

Da es sich bei der Herterschen Krankheit um eine Erkrankung handelt, die viel Mühe und Sorgen verursacht, wird es für manche Mutter eine Erleichterung bedeuten, zu erfahren, wie man vorteilhaft gegen sie vorgehen kann. Sie wird, wie alle Darmkatarrhe und Durchfälle bei Säuglingen und Kleinkindern wie folgt, erfolgreich behandelt.

Das Hauptmittel besteht aus den Hertertropfen Tormentana, wovon 3–5mal täglich 2–5 Tropfen je nach dem Alter und der Sensibilität des Kleinpacientes eingegeben werden. Das Einnahmequantum kann allmählich so stark gesteigert werden, bis der Stuhl wieder die normale Konsistenz erhält. Als unterstützende Behandlung dienen warme Sitzbäder, die man öfters durchführt oder feuchtwarme Bauchwickel mit Kamillen- oder Zinnkrauttee.

Was die Ernährung anbetrifft, soll diese in erster Linie eine Naturreis-Diät sein. Man soll also für den Reisschleim keinen weiss polierten Reis, sondern stets nur Naturreis verwenden. Diesem Schleim fügt man noch etwas rohen Rüchlsaft bei, der indes auch durch Biocarotin, den eingedickten, rohen Carottensaft, ersetzt werden kann und zwar durch $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{4}$ Teelöffelchen voll. Nach und nach kann vom Reisschleim zum Gerstenschleim, nachher zum Hafer- und später zum Weizenschleim übergegangen werden, indem man sich bei jeder besondern Getreideart stets der ganzen Körner bedient. Auch Hirse und Buchweizen sind als Brei sehr empfehlenswert. Weissmehlprodukte oder weisser Gries sollte nicht gegeben werden. Dagegen kommen Pellkartoffeln, die man mit der Schale durchpassiert und als Brei gibt, in Frage. Auch hiezu gibt man noch rohen Carottensaft. Von den Gemüsen kann man nur nach und nach mit etwas gedämpftem Lauch beginnen. Andere Gemüse sind nicht empfehlenswert, bis die Krankheit ganz ausgeheilt ist.

Von den Früchten kommen roh geraffelte Äpfel in Frage, die man mit etwas rohen Bananen vermengen kann. Auch Heidelbeeren dürfen gegeben werden. Sobald die akutesten Erscheinungen vorüber sind, darf man auch zu ein wenig Grapefruitsaft greifen. Als Getränk wirkt auch Eichelkakao in kleinen Mengen günstig.

Das Nahrungsmittelquantum soll sehr niedrig gehalten werden. Es darf erst langsam erhöht werden, wenn die Verdauung wieder einigermassen normalisiert ist, so dass der Stuhl wieder konsistent ist und die richtige Farbe aufweist. Ein zu grosses Quantum wirkt auf alle Fälle weit schlimmer als ein zu mässiges. Wenn irgend eines der erwähnten Nahrungsmittel Störungen verursachen sollte, dann muss man sich in der Wahl der Nahrung und der Zusammenstellung individuell nach der Sensibilität des kleinen Patienten richten. Ist der Stuhl wieder in Ordnung, dann geht man mit den Mitteln zurück und lässt auch den Eichelkakao langsam weg. Allmählich versucht man es auch wieder mit der Normalnahrung. Stellen sich kleine Rückfälle ein, dann muss man sich erneut etwas strenger an die Diät halten. In manchen Fällen hat auch Mandelmilch schon gute Dienste geleistet. Wenn man die gegebenen Richtlinien beachtet und sich dabei zudem noch nach der individuellen Sensibilität des Kindes richtet, wird man mit Geduld und Ausdauer auch zur völligen Heilung gelangen können.

Gehören Zierpflanzen ins Schlafzimmer?

Es handelt sich hier um eine Frage, die sich Hausfrauen schon hie und da gestellt haben. Auch jene, die eine Einzimmerwohnung besitzen, möchten gerne wissen, welche Pflanzen sie in ihrem Wohnschlafzimmer aufstellen dürfen. Da ist in erster Linie zu sagen, dass gegen verschiedene Pflanzen, die ganz neutral und harmlos sind, nichts einzuwenden ist. Im übrigen aber gehören keine Pflanzen, besonders keine stark aromatischen Zierpflanzen ins Schlafzimmer. Oft senden diese ganz eigenartig aromatische Öle aus, die gesundheitlich nicht von Gutem sind. Bereits wissen wir zur Genüge, dass Primeln, Narzissen, Orchideen, Mai- und Schneeglöckchen wie noch andere, ähnliche Pflanzen von sensiblen Menschen, die zu allergischen Krankheiten neigen, nicht ertragen werden. Sie erhalten durch sie oft Hautausschläge, Ekzeme und ähnliche Leiden.

In ein Schlafzimmer gehört frische Luft durch regelmässige gute Lüftung. Auch nachts sollte stets ein wenig frische Luft Zugang finden, wenn man nicht in einer wärmeren Gegend wohnt, in der man ohnedies stets bei offenem Fenster schlafen kann.

Bei der Lüftung sollte stets darauf geachtet werden, dass man nicht gerade jenes Fenster öffnet, durch das die Heizungsgase vom Nachbarhaus hereindringen können. Darauf heisst es gut zu achten.

Es ist also nicht ratsam, dass man sich im Schlafzimmer einen Wintergarten mit allerlei Blumen und hochgezüchteten tropischen und subtropischen Pflanzen anlegt. Wohl ist es vorteilhaft, in Waldesnähe zu wohnen, da der Pflanzenwuchs der Natur wegen seiner Abgabe von Sauerstoff äusserst günstig ist. Wer daher in der Nähe eines Waldes wohnt, wird diesen Vorteil, der für unsere Gesundheit von grosser Bedeutung ist, in vollem Masse geniessen können.

Wer nun aber in der Stadt wohnt und sich gerne etwas an Blumen und grünen Pflanzen erfreut, der wähle sich, wie bereits erwähnt, völlig harmlose, einfache Blattpflanzen aus, wie sie bei uns schon lange heimisch sind, auch Kakteen und Geranien sind zulässig. Zugegeben, Pflanzen sind ein schöner Zimmerschmuck, aber sie gehören ins Wohnzimmer oder in die Veranda, wenn man sich nicht damit begnügen will, zur Sommerzeit seine Fenster damit zu schmücken und vor allem den Garten damit zu zieren.

Ernährungsprobleme für Reisende

Es gibt Menschen, denen es zu Hause, wo sie nach ihren Gewohnheiten leben können, immer sehr wohl ist, begeben sie sich jedoch auf Reisen, dann sind sie trotz blühendem Aussehen nie recht in Ordnung. Fahnden wir nach der Ursache, dann müssen wir erkennen, dass nicht nur die geänderte Lebensweise und die Anstrengungen der Reise mit ihren vielen Unregelmässigkeiten daran beteiligt sind, sondern dass vor allem auch die Ernährung dabei eine nicht geringe Rolle spielt. Interessant ist es, beachten zu können, dass hiebei jener weniger im Nachteil ist, der gewohnt ist, wahllos zu geniessen, was ihm vorgestellt wird, sondern jener, der sich vor Ueppigkeit und entwerteten Nahrungsmitteln hütet, jener, der weder Genussgifte noch schädigende Heilfaktoren auf sich einwirken lässt. Auf Reisen scheint es wirklich ein Nachteil zu sein, sich an die grundlegenden Gesundheitsregeln zu halten, denn für den Augenblick ist jener besser daran, der auftretende Störungen einfach mit betäubenden Mitteln überbrückt. Soll man also nachgeben und ins gleiche Fahrwasser hinüberschwenken, oder ist es doch ratsamer und wesentlich besser, dem Uebelstand einmal auf den Grund zu gehen und nach gesundheitlicher Abhilfe Ausschau zu halten?

Es ist bestimmt schade, wenn man von einer interessanten Reise, auf der man sein Wissen und sein Gefühlsleben bereichern, sein Erfahrungsgut erweitern und seine Einstellung grosszügiger werden lassen konnte, mit geschmälerter Gesundheit zurückkehren muss. Wenn auch die verschiedenartigsten Eindrücke unsern Geist regsam beeinflussen und unser Gemüt vom Druck des Alltags befreien, so ist eine Reise dennoch meist anstrengend, und wir müssen oft unvorhergesehene Strapazen überwinden, die an unsere Gesundheit ohnedies gewisse Anforderungen stellen. Es ist daher angebracht, uns wenigstens in der Ernährung soviel als möglich an jene Gesundheitsregeln zu halten, die unser Körper von uns fordert. Dies ist allerdings nicht immer leicht, denn die Ernährungsgewohnheiten der verschiedenen Länder erlangen meist natürlicher, vollwertiger Nahrungsmittel. Auch das Verständnis für eine gesunde Kost ist oft sehr mangelhaft. Es ist nun interessant, zu beobachten, wie man sich in den einzelnen Ländern durchfinden kann.

In der Schweiz und in Deutschland

In der Schweiz hat sich die neuzeitliche Ernährungsweise in den letzten Jahren weitgehend Bahn gebrochen. Vorzügliche vegetarische Restaurants stehen zur Verfügung und selbst in guten Hotels bekommt man in Butter gedämpftes Frischgemüse und auf Verlangen den Salat mit Citrone und gutem Öl zubereitet. Wer gewohnt ist, ausser