

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 11 (1954)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Ein eigenarteiger Gaskrieg  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-552734>

#### 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:** 13.01.2026

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

solch reines Pflanzenpräparat, bei dem die ganze Pflanze verarbeitet wird, enthält einen Komplex verschiedener wirksamer Faktoren und zwar sowohl bekannter als auch unbekannter Art. Das ist der Grund, weshalb der praktische Versuch am Patienten massgebend ist in der Beurteilung des guten oder weniger guten Erfolges. Es ist daher angebracht, dass Wissenschaftler und Therapeuten miteinander in enger Zusammenarbeit aus dem grossen Schatz der Natur zum Wohle der Kranken schöpfen, denn dies ist ja schliesslich der Endzweck aller wissenschaftlichen Forschungen, oder sollte es wenigstens sein.

## Ein eigenartiger Gaskrieg

### EINGRIFF IN DAS GESCHEHEN DER NATUR

Nicht auf den verabscheuungswürdigen Gaskrieg, den Menschen unter sich geführt haben, indem der Bruder den Bruder tötete, möchte dieses Thema hinweisen, sondern auf einen andern, auf einen, der gegen die Natur geführt wird, und der sich in letzter Zeit immer mehr verbreitet hat. Es ist bestimmt nicht unangebracht ein paar Worte zu verlieren über die technischen Errungenchaften, die den modernen Gaskrieg von heute gegen die Insekten führen. Oberflächlich betrachtet, scheint dieser eine Wohltat zu sein. Wie machtlos man oft ist gegen die verschiedensten Schädlinge, die der Natur hart zusetzen können, empfand wohl jeder Besucher des Engadins diesen Sommer, wenn er die furchtbaren Verheerungen gewahr wurde, die der Lärchenwickler den Lärchen unbarmherzig zufügte. Jeder, der sich an der schönen, hellgrünen Pracht dieser beliebten Bergbäume zu erfreuen vermag, wurde sehr betrübt, als er das Grün verschwinden sah, um mitten im Sommer dem winterlichen Braun den Platz zu überlassen. Die Ursache hiervon waren Millionen gefräßiger Raupen, die das zarte Grün wegfrasssen. Unwillkürlich wünschte man sich da ein Mittel, um es erfolgreich gegen diese Schädlinge anwenden zu können. Nachdem sich zwar das gefräßige Volk eingepuppt hatte, erholteten sich auch die Lärchen zusehends wieder, indem sie zu unserm grossen Erstaunen ein zweites Mal ausschlügen und sich erneut mit zartem Grün bekleideten. So zäh ist die Natur, dass sie sich selbst zu helfen vermag, wenn man sie nicht stört. In Amerika geht man in solchen Fällen anders vor. Da stehen den grossen Farmen Flugzeuge zur Verfügung, um mit Hilfe von Mikrozerstäubern die chemischen Mittel direkt von der Luft aus über die Felder herabzuwerfen. Mit dem zerstörenden Handwerk schädlicher Insekten wird auf diese Art gründlich aufgeräumt. Dies nun wäre an und für sich eine schöne, praktische Sache, wenn dadurch nicht nur die Schädlinge, sondern auch die nützlichen Insekten und Mikroorganismen zerstört würden.

### DAS VORGEHEN DER GESCHÄFTSWELT

Auf meinen Reisen in den Mittelmeirländern habe ich mich ehrlich darüber gefreut, dass das Einführen der Spritzmittel am Widerstand der noch naturverbundenen, gesunddenkenden Bauern da und dort gescheitert ist. So kommt es, dass dort in grossen Gebieten, in denen Trauben und Feigen kultiviert und getrocknet werden, noch ganz naturell gearbeitet wird. Einige Unternehmen, besonders grössere, beginnen allerdings da und dort bereits auch schon zu spritzen, obschon dies im Grunde genommen, gar nicht notwendig wäre. Die Lieferanten konnten jedoch den Produzenten klar machen, dass der Ertrag auf diese Weise noch grösser werde, wenn schon die Reben an und für sich keine Krankheiten aufwiesen. Das Grossgeschäft der chemischen Industrie findet aber immer wieder Argumente, Mittel und Wege, um den gewünschten Absatz zu erreichen und dadurch auch den gewollten Gewinn. Leider gibt es immer wieder Leicht-

gläubige, die darauf eingehen. Ist nun aber eine Sache erst einmal eingeführt, dann geht sie auch ganz getreulich ohne grosses Hinzutun weiter und dies besonders auf dem erwähnten Gebiet, denn gerade das Spritzen scheint die Krankheiten zu begünstigen, weil die Pflanzen durch die Gifteinwirkung geschwächt werden und daher weniger widerstandsfähig sind. So hat man bei uns bereits beobachtet, dass Bäume, die schon gespritzt worden sind, ohne regelmässiges Spritzen fast nicht mehr gesund bleiben können, weil sie durch diese Schwächung viel empfindlicher geworden sind und den Kampf nicht mehr so gut zu führen vermögen, da ihre natürliche Widerstandskraft beeinträchtigt worden ist.

Selbst in Gegenden, in denen die Bauern noch auf ganz natürlicher Grundlage arbeiten, wie in Kleinasien, haben die Grosshändler, die sogenannten «Ablader», einen Weg gefunden, der sowohl sie, als auch den Abnehmer ihrer Erzeugnisse vor Schaden bewahren soll. Wurmstichige Feigen sind nicht gerade angenehm, aber sie bedeuten für uns kein solch grosses Risiko, wie es die neuen Methoden, die dagegen angewandt werden, sind. Die neueste von ihnen ist das Vergasen. Die fertig gepackten Feigenkisten kommen ganz einfach in die Gaskammer, wo sie vergast werden, damit die Möglichkeit der Wurmbildung ausgeschaltet wird. Vorhandene Eier sollen also dadurch vernichtet werden. Doch nicht nur Trockenfrüchte, sondern auch Getreide wird vergast, um all das, was irgendwie den Insekten schmecken könnte, zu schützen. Leinsamen oder andere Samenfrüchte, die für die Ernährung in Frage kommen, gehen oft ebenfalls denselben Weg durch die Gaskammer. Ich habe sogar erfahren, dass selbst Heilkräuter in der Gaskammer landen, damit nicht irgend eine Reklamation vorkommen kann, weil ein Räupchen daran gefunden worden ist. Wo soll nun dies enden, wenn übertüchtige Geschäftsleute, um vor Schaden bewahrt zu werden, alles chemisch behandeln, spritzen, konservieren oder vergasen, ohne dabei daran zu denken, welch grosses Risiko vom gesundheitlichen Standpunkt aus gesehen, dadurch eingegangen werden muss! Wenn wir neuzeitlich leben wollen und die Konserven, sowie die raffinierten und denaturierten Produkte ablehnen, sollten wir auch sicher sein können, dass das Getreide, das wir als reines Naturprodukt einkaufen, nicht etwa vergast worden ist. Aehnlich ist es bei den Trockenfrüchten, die uns den reinen Natur- und Fruchtzucker liefern und unser Körper etwas ganz Einwandfreies geben sollten. Sind diese nun aber vergast, dann bedeuten sie statt dessen eine gewisse Gefahr für unsere Gesundheit. Nicht einmal im Kräuter- und Reformhaus können wir auf diese Weise mehr sicher sein, einwandfreien Kräuterte zu erhalten, wenn gewisse Grosslieferanten nicht davor zurückschrecken, Heilkräuter zu vergasen.

### NUTZEN UND NACHTEIL DES VERGASENS

Treten wir nun aber mit all diesen Bedenken vor den Lebensmittelinspektor oder vor die Gesundheitsbehörde, dann wird man uns dort versichern, dass die angewandten Gase bestimmt nicht schädlich seien, da dadurch noch keine Schädigungen beobachtet werden konnten. Genau so hat man früher über die Anwendung von Farben gesprochen, so von Buttergelb und anderen Lebensmittelfarben, wie auch von Kupfervitriol, das man beim Konservieren von Erbsen verwendet hat. Plötzlich aber nach Jahren entdeckten gute Beobachter oder biologisch eingestellte Aerzte, dass diese chemischen Verschönerungszusätze an der Entwicklung der Krebskrankheit mitschuldig sind. Wie vieles ist nicht schon als harmlos bezeichnet worden, was die Chemie in der Lebensmittelbranche empfohlen und eingeführt hat! Nach Jahren und Jahrzehnten trat dann die grosse Enttäuschung ein. Die Leidtragenden aber waren jeweils Tausende von Menschen, die dadurch irgend einem Leiden preisgegeben worden sind, dessen eigentliche Grundursache sie indes nicht erkennen konnten. Wer wird uns beweisen,

dass eine vergaste Ware nicht gesundheitsschädigend wirkt, auch wenn dadurch keine akuten Vergiftungserscheinungen beobachtet werden? Möglicherweise wird da, wo die Cellulose beim Getreide, Leinsamen oder irgend einem andern Produkt nicht verletzt ist, wenig Nachteiliges haften bleiben. Dagegen wird überall da, wo eine kleine Verletzung vorhanden ist, eine kleine Oxydation mit dem Gas möglich sein. Diese Verbindung kann oder wird sich für unseren Körper sehr wahrscheinlich nachteilig, wenn nicht sogar gesundheitsschädigend auswirken. Warum bleiben wir nicht bei der unveränderten und unverdorbenen Natur? Wo diese im Gleichgewicht belassen wird, geht alles seinen normalen und guten Weg. Als ich noch ein Knabe war, spritzten wir die vielen Kirschbäume, die wir besassen, nie. Es gab Jahre, in denen wir eben eine kleinere Ernte hatten, aber weit mehr Ernten waren völlig in Ordnung. Mit Würmern hatten wir wenig zu tun. Bei schlechtem Wetter konnte ein mässiger Befall eintreten, jahrelang aber beobachteten wir jeweils keinen einzigen Wurm an unseren Bäumen. Es scheint, dass seitdem man zu spritzen begonnen hat, diese Sache schlimmer geworden ist. Diesen Eindruck habe nicht nur ich, sondern auch noch viele andere meiner Altersgenossen. Wenn man die Pflanzen durch chemische Einflüsse schwächt, dann ist ihre Widerstandsfähigkeit weniger gross. Geht man mit Spritzmitteln gegen die Insekten vor, dann vergiftet und vernichtet man damit folgerichtig nicht nur die schädlichen, sondern auch die nützlichen. Auf diese Weise wird das Gleichgewicht gestört, und durch die Verschiebung tritt der grosse Kampf mit der Natur ein. Entweder erreicht dieser Kampf durch immer intensive chemische Mittel den scheinbaren Sieg, oder wir sind genötigt einmal ausrufen zu müssen: «Ah, die Geister, die ich rief, werd' ich nun nicht los!» Zu diesem Ergebnis werden wir sehr wahrscheinlich gelangen, wenn in der Natur das Gleichgewicht immer mehr gestört wird. Wie leicht ist es für einen Menschen eine Lawine ins Rollen zu bringen, sie aber aufzuhalten ist für ihn unmöglich. Ohne grosse Mühe können elementare Kräfte durch kleine Ursachen entfacht und entfaltet werden, doch einmal im Wachsen begriffen, nehmen sie immer grössere Dimensionen an, denen der Mensch dann eben nicht mehr gewachsen ist. Von diesem chemischen Krieg gegen Schädlinge und Insekten zieht also nicht der Bezüger der chemischen Mittel Nutzen, auch nicht die Volksgesundheit, sondern in erster Linie die Geschäftswelt und nachfolgend die Krankheit und der Tod.

### **Die Bedeutung von Molkenkonzentrat in der Krebsfrage**

Schon vor vielen Jahren wies ich auf meine Erfahrungen mit Molkenkonzentrat bei der Behandlung von inneren und äusseren Krebsgeschwulsten hin. Oefters hat sich dabei das Betupfen mit Molkenkonzentrat bei Hautkrebsen und äusseren Krebsleiden als ausgezeichnet erwiesen. Ich erinnere mich hiebei noch lebhaft an einen besonderen Fall, bei dem es sich um eine Krebsgeschwulst an der Wade handelte. Als der Arzt den Krebs herauschälte, teilte er der assistierenden Schwester mit, er habe Bedenken, ob ein Zuheilen noch möglich sei. Wir haben dann die Wunde mit Molkenkonzentrat betupft und sie heilte zum grossen Erstaunen des Chirurgen sehr gut und rasch. Noch andere erfolgreiche Erfahrungen haben wir durch innere und äussere Anwendungen gemacht, und es ist erfreulich, dass nun heute Dr. Kull durch seine eigenen Erfahrungen die grosse Bedeutung der Milchsäure bei Krebsbehandlung und der Heilung von Krebs bestätigt.

Damit will allerdings nicht gesagt werden, diese Milchsäure-Präparate seien ein Universalheilmittel, aber sie tragen dazu bei in der Krebsbehandlung einen wesent-

lichen Fortschritt zu erzielen. Da Molkenkonzentrat einen ziemlich hohen Prozentsatz natürlicher Milchsäure enthält, eignet es sich vorzüglich für die Krebsdiät und zwar als Getränk in Verbindung mit Mineralwasser sowohl vorbeugend, wie auch heilend. Wegen der Milchsäure empfiehlt Dr. Kull ja auch die Einnahme von rohem Sauerkraut.

Es ist wirklich erfreulich, zu sehen, wie somit die alten Erfahrungen und Beobachtungen, die wir vor vielen Jahren in unseren Schriften veröffentlicht haben, neuerdings ihre Bestätigung finden.

### **Unvorteilhafter Sparsinn**

Oft erhalte ich von Patienten Berichte, weil sie sich durch verdorbene Speisen gesundheitlich geschädigt haben. Geht man der Sache auf den Grund, dann erkennt man sehr oft, dass die Ursache auf übertriebenem Sparsinn der Hausfrau oder Köchin beruht und zugleich auch auf einem mangelhaften Einteilungs- und Berechnungssinn. In der Regel achten solch Sparende nur darauf, dass alles Gekochte aufgebraucht wird, nicht aber, dass es zur rechten Zeit seine Verwendung findet. Ein Frückekuchen mit Eiern, mit viel Rahm und andern guten Zutaten mag frischgebacken bestimmt gut munden. Hat man davon aber zuviel zubereitet, so dass man ihn nicht einmal am zweiten Tag aufisst und auf den dritten oder gar vierten Tag aufspart, dann muss man sich nicht wundern, wenn man sich nach dem Genuss eines solch alten Kuchens nicht wohl fühlt. Er mag uns zwar geschmacklich selbst am dritten Tag noch munden, unbemerkt aber unterliegen Eiweiss, Fett und Zucker darin einem Abbauprozess und zwar vor allem das Eiweiss. Wenn dann dieses verdorbene Eiweiss die Leber schädigt, ist dies nicht sehr verwunderlich. Ein Kuchen, der am ersten oder zweiten Tag nicht aufgegessen wird, sollte verschenkt werden, denn mit alten Speisen kann man sich mehr schaden als nützen.

Auch mit Früchten, vor allem mit Beeren ist es gleich bestellt. Diese sollten ebenfalls möglichst am Tage, da man sie pflückte, spätestens aber am darauffolgenden Tag gegessen werden. Muss man sie längere Zeit aufbewahren, dann bilden sich Schimmelpilze, die zwar nicht so schlimm wirken, wie ein Gärungsprozess. Es gibt nun viele Menschen, die auf angegorene Speisen sehr ungünstig reagieren. Sie bekommen Darmgase, Gärungen und Verdauungsstörungen. Angegorene Früchte sollte man mit Zucker etwas aufkochen, damit die Gärungserreger und die Hefepilze getötet werden und keine Störungen verursachen können. Nicht jeder ist gleich empfindlich, ein grosser Teil ist es jedoch und ganz besonders Kinder. Noch schlimmer sind die Folgen bei verdorbenen Fleisch- und Fischspeisen. Der Eisschrank schützt vor dem Verderben nicht vollständig. Wenn die Speisen zu lange darin stehen, findet an ihnen trotz der Kühle ein gewisser Abbau- und Verderbungsprozess statt. Man muss also auch da sehr gut aufpassen.

Eine starke Fischvergiftung beobachtete ich seinerzeit auf einem italienischen Schiff auf der Fahrt nach Afrika. Der Kellner servierte einem Fahrgäst einen Fisch, der schon zwei Tage zuvor zubereitet worden war. Da er aber vorblieb, wanderte er zur Aufbewahrung in den Kühlschrank und von dort nach zwei Tagen in den Magen des hungrigen Fahrgastes, was bei diesem eine starke Fischvergiftung zur Folge hatte.

Eine gute Hausfrau und Köchin sorgt stets dafür, dass alles, was übrig bleibt, spätestens am darauffolgenden Tage verwertet wird. Zu alte Resten lässt sie nicht anstecken, sondern gibt Uebriggebliebenes lieber zur rechten Zeit an Bedürftige weiter. Man kann allerdings manches noch zur rechten Zeit zu einer Suppe oder anderweitig verwenden. Speisen, die zu lange herumstehen, verlieren an Wert, verderben und verursachen Schaden, sind also auch dem Sparenden nicht vonnutzen. Weit besser wäre