

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 16 (1959)
Heft: 4

Artikel: Sind Ostereier gesundheitlich zuträglich?
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-968921>

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: 22.02.2026

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

folgreich vorzugehen, pinselt man den Hals mittelst eines feinen Haarpinsels mit Molkosan aus und nimmt zugleich noch Lachesis D 12 und Echinaforce ein, nebst einem organisch gebundenen Kalk, wie er uns im Urticalcin geboten wird.

Folgen richtiger und unrichtiger Behandlung

Kürzlich berichtete mir ein Patient über die nachteiligen Folgen, die ihm eine unrichtig behandelte Angina eingebracht hatte. Durch die Verschleppung der Anginagifte stellte sich eine äußerst große Schwäche mit Müdigkeit ein, was begreiflicherweise auch ein Unlustgefühl zum Arbeiten hervorrief. Der Schlaf war schlecht, und der Appetit fehlte. Alle diese Symptome veranlaßten den Kranken, einen homöopathischen Arzt aufzusuchen. Dieser stellte nunmehr eine Blutsenkung von 52 fest und beanstandete, daß der Patient nicht schon früher gekommen sei. Er gab ihm einige homöopathische Mittel, aber statt diese nun unverzüglich einzunehmen, wandte sich der Kranke zuerst noch an mich und zog es alsdann vor, nur das verordnete Echinaforce einzunehmen, wiewohl die homöopathischen Mittel angebracht gewesen wären. Eigenartigerweise war nach 10 Tagen die Blutsenkung schon auf 30 zurückgegangen, worüber der Arzt sehr erstaunt war. Der Patient fühlte sich bereits bedeutend besser. Als nach einigen weiteren Tagen die Blutsenkung zur Freude des Arztes wieder in Ordnung war, da war auch das Kranksein verschwunden und die Leistungsfähigkeit wieder hergestellt. Leider erfuhr aber der Arzt nicht, daß Echinaforce und nebenbei auch noch Urticalcin geholfen hatten, den mißlichen Zustand in solch kurzer Zeit erfolgreich zu überwinden.

Vorbeugende Pflege

Aus dem erwähnten Bericht ist bestimmt eindeutig ersichtlich, daß es verkehrt ist, die Anzeichen einer Angina leicht zu nehmen. Im Gegenteil, wir sollten sie überhaupt zu verhüten suchen, was mit einer regelmäßigen Halspflege möglich ist, indem wir täglich mit verdünntem Molkosan gurgeln und dann und wann den Hals auch mit unverdünntem auspinseln, je nachdem unser Allgemeinbefinden und auch die Witterung zu wünschen übrig lassen. Auch das öftere Einnehmen von Urticalcin, dem leicht assimilierbaren Kalkpräparat, wirkt sich in vorbeugendem Sinne äußerst vorteilhaft aus. Bei allen entzündlichen Erscheinungen aber greifen wir zu Echinaforce, denn es ist eigenartig, wie wunderbar entzündungswidrig dieses Mittel zu wirken vermag. Bei verschleppten Bakteriengiften und dergleichen mehr ist es der richtig gewählte Helfer. Ich konnte kürzlich diese Feststellung an mir selbst bestätigt finden, als ich mich im Amazonagebiet befand, wo ich mir ein septisches Fieber gezogen hatte, so daß es bei mir innert 24 Stunden hart auf hart ging. Auch da half Echinaforce, das ich in den Tropen vorsichtshalber immer bei mir habe, erfolgreich. Aus all dem Erwähnten ist demnach ersichtlich, daß uns die Natur genügend Mittel zur Verfügung stellt, weshalb wir es nie soweit kommen lassen sollten, daß uns verschleppte Anginagifte Leiden und Schaden zufügen können.

Sind Ostereler gesundheitlich zufräglich?

Es war einmal

Wenn wir obige Frage stellen, so ist sie tatsächlich neuzeitlich, obwohl die Sitte, Ostereier zu genießen, ein alter Brauch ist, der weit in die Heidentzeit zurückreicht. Man kann eigentlich darüber sehr erstaunt sein, daß in unseren Tagen, wo ein wahrer Hunger darnach herrscht, alles nach neuem Muster umzugestalten, wo oft sogar schöne, alte Häuserfronten weichen müssen, um sachlich modernen Bauten Platz zu machen, man sich anderseits nicht auch von diesen sagenhaften Liebhabereien trennen kann! Sie sind tatsächlich so tief eingewurzelt, daß auch der heidnische Ursprung keine Rolle spielt, denn man mag nun

einmal trotz der Nüchternheit unserer Tage nicht von diesem alten Kinderspiel lassen. Wie die Wörterbücher uns verraten, stammt es aus der Zeit, da man der Frühlingsgöttin Ostera huldigte, von der auch der deutsche Name Ostern abgeleitet wurde. Vielerorts haben sich besondere Spiele erhalten die selbst heute noch mit den buntgefärbten Ostereiern durchgeführt werden. Auch bei uns im Engadin ist ein solches, das bekannte Eierrollen, noch immer üblich. Jedes Jahr lockt es den modernen Menschen zur Osterzeit zur alten Gemütlichkeit zurück. Er vergißt für Augenblicke sein sachliches Denken und beginnt Eier zu färben, wie in den Tagen der Großmutter, nur nicht mehr mit Zwiebelschalen, Kerbelkraut und Buntpapier, sondern mit chemisch modernen Mitteln. Aber das spielt ja keine Rolle. Wichtig ist für ihn ganz einfach, daß er sich durch die buntgefärbten Eier in die Kindheit zurückversetzt fühlt, wo er auf der Suche nach dem Nestchen, das die gefärbten Eier versteckt hielt, vor Freude auf die große Überraschung alles andere um sich herum vergaß. All das überwog die nachherigen Störungen, die der ungewöhnliche, oft unmäßige Eierschmaus mit sich brachte. Wenn man nachher auch durch Leibscherzen geplagt wurde, wenn man gar erbrechen mußte und sich deshalb fest vornahm, in Zukunft dem alten Brauch nicht mehr zu huldigen, kaum war die Osterzeit wieder da, hatte man auch all seine guten Vorsätze längst wieder vergessen, und erneut machte man eben die gleichen Erfahrungen wieder durch.

Gesundheitliche Überlegungen

Trotz dem modernen Zeitgeist hat dies bei den meisten von uns auch heute noch nicht geändert. Oft werden zu dieser Zeit ganz bedenkenlos ziemliche Mengen hartgesottener Eier eingenommen, was zur Folge hat, daß nach Ostern besondere Mittel reichlicher verlangt werden, vor allem Magen- und Lebermittel, denn diese beiden Organe werden durch hartgesottene Eier am stärksten betroffen. Rheumatiker und Arthritiker beobachten sehr oft auch negative Reaktionen und Verschlimmerungen ihrer Zustände, wenn sie dem Genuß von Ostereiern etwas zu reichlich frönen. Es heißt also mit Eiern sehr vorsichtig sein, ganz besonders, wenn sie hart gesotten sind. Oft essen Vegetarier an Stelle von Fleisch Eier und bedenken dabei gar nicht, daß die Eier eine viel schlechtere Wirkung haben als das Fleisch, insbesondere bei Rheumatikern, Arthritikern und Harnsäure-Naturen. Fleisch bildet, generell gesagt, nicht soviel Harnsäure und Stoffwechselprodukte wie Eier, vor allem gekochte Eier. Leberkranke wissen dies sehr gut, denn wenn ein Leberkranker ein gegrilltes Stück Fleisch isst, wird er davon normalerweise keine Störung bekommen, was aber nach einer Eiermahlzeit der Fall ist.

Wohl enthalten die Eier, analysenmäßig betrachtet, sehr konzentrierte Nährstoffe. In erster Linie sind sie natürlich eine Eiweißnahrung. Sie enthalten hingegen auch verschiedene andere Mineralstoffe und sogar Vitamine. Diese Stoffe sind natürlich am wertvollsten, wenn das Ei roh gegessen wird, denn durch das Erhitzen verändert sich ein Teil, wird schwer verdaulich, und der andere Teil wird zerstört. Es ist aber nicht jedermann Sache, rohe Eier zu genießen, und zudem ist es nicht ratsam, oft und viel rohe Eier zu essen, da die Gefahr besteht, daß sie schweflige Säure bilden und zwar je nach den Sekreten oder je nach den Verdauungsfermenten, die man selbst besitzt. Wer unbedingt Eier essen will, sollte sich angewöhnen, sie nur 2—3 Minuten kochen zu lassen. Ein solches Zweiminuten-Ei, wie es genannt wird, sollte man indes nicht täglich einnehmen, sondern nur hie und da einmal. Auf dem Land und in den Bergen erspart man sich das Kochen vielfach, indem man dann und wann einfach ein rohes Ei austrinkt.

Des Guten zuviel

Es kommt vor, daß Leute wenig Sinn für richtige Nahrungszusammenstellung haben, und daß ihnen jede Ahnung fehlt, was zu üppig, also unangebracht ist. So kann

es geschehen, daß sie zu ein und derselben Mahlzeit Eier, Fleisch und Käse genießen, also dreierlei Eiweißprodukte einnehmen, was entschieden zuviel ist. Solch eine Eiweißüberfütterung erhöht nicht nur den Blutdruck, sondern bildet auch eine gefährliche Grundlage für den gefürchteten Krebs. Es ist also weit vorteilhafter, sich bei einer Mahlzeit mit einer Eiweißnahrung zu begnügen und zudem auf eine bescheidene Menge zu achten, denn wir neigen in der Schweiz ohnedies dazu, uns zu eiweißreich zu ernähren. Wie bereits angetont, ist dies bei Menschen, die zu Krebs veranlagt sind, wie auch bei älteren Leuten, die unter Arteriosklerose zu leiden haben, überaus nachteilig. Der Wichtigkeit halber möchten wir auch nochmals wiederholen, daß gekochte Eier vor allem für Rheumatiker, Arthritiker, Leber-, Magen- und Darmkranke eine äußerst unzuträgliche Nahrung sind. Aber auch Gesunde sollten sich davor hüten, zuviel gekochtes Eiweiß einzunehmen. Die ungünstigste Form, die wir vom gesundheitlichen Standpunkt aus betrachtet, einnehmen können, sind die erwähnten hartgesotterten Eier, also auch die Ostereier. Es ist daher erstaunlich, daß oft sogar in Reformkreisen, die in Ernährungsfragen doch führend sein möchten, bedenkenlos gekochte Eier gegessen werden, während man sich anderseits über die Nachteile der Fleischnahrung sehr aufhalten kann. Man treibt dadurch gewissermaßen den Teufel mit dem Belzebuben aus.

Spinat

Ein ausgezeichnetes Frühlingsgemüse

Sobald im Frühjahr der Boden schneefrei ist, so daß der Spinat, den wir im vergangenen Jahr angesät haben, hervorzusproßen beginnt, werden wir ein Auge auf ihn haben, um schon die ersten kleineren Blättchen als Salat zu verwerten. Wir werden auch nicht verfehlten, noch ein Frühjahrsbeet von diesem hervorragenden Mineral- und Vitaminlieferant anzusäen, damit wir möglichst lang davon nutzen können, denn wenn die Hitze einsetzt, beginnt er zu stengeln und muß deshalb weichen. Der etwas herbare Neuseeländerspinat ist allerdings diesem Uebel weniger rasch verfallen, so daß wir uns auch noch ein Beet von dieser Sorte zulegen.

Beim Anpflanzen von Spinat achten wir auf biologisch einwandfreien Boden und auch die Pflege muß entsprechend sein. Mit Jauche oder Kunstdünger gezogenes Gemüse löst besonders bei schlechter Leberfunktion wie auch bei Kleinkindern Störungen aus. Also, halten wir uns besonders auch beim Spinat an die goldene Regel biologischer Düngung und Pflege, wobei regelmäßiges Hacken sehr vorteilhaft ist. Es wäre schade, müßten wir auf den Spinatgenuss verzichten, nur weil wir ihn unrichtig behandeln, denn er besitzt viel Eisen und Chlorophyll, was für das Blut sehr wichtig ist. Im frühen Frühling gehören die ersten Spinatblättchen, als Salat zubereitet, zudem zu jenen notwendigen Vitaminlieferanten, die mithelfen, die Frühjahrsmüdigkeit zu überbrücken. Auch für Leberkranke ist er als Salat eine förmliche Heilnahrung, was allerdings auch bei bloßen Leberstörungen der Fall ist. Dabei ist jedoch zu beachten, daß zur Zubereitung des Salates möglichst unraffiniertes Sonnenblumenöl und statt Essig Zitrone oder noch vorteilhafter Molkosan verwendet wird, da Letzteres vorzüglich auf die Bauchspeicheldrüse einwirkt und deshalb die Verdauung wesentlich fördert. Wenn die Blättchen zu groß sind, schneiden wir sie je nach Wunsch grob oder mittelfein. Wer infolge man gelhafter Zähne nicht gut kauen kann, kann sie auch gehackt genießen. Vorteilhaft ist es zudem, wenn wir den rohen Spinatsaft einer Schleimsuppe ungekocht beifügen oder dem Kleinkind in den Schoppen geben.

Falls wir den Spinat kochen, ist es besonders für Leberleidende gut, wenn wir ihn ohne Fett im eigenen Saft dämpfen. Dies kann vorteilhaft in den neuen Stahlpfannen mit Doppelboden geschehen oder auch im Dampfkochtopf. Bei diesem Kochverfahren kommt es aber sehr da-

rauf an, daß der Spinat biologisch gezogen wurde, da er alsdann ausgezeichnet mundet. Die einzige Würze, die dabei erforderlich sein mag, ist eine kleine Beigabe von Knoblauch und sehr wenig Trocomare. Ist der Spinat aber nicht biologisch gezogen, dann wird er nicht gut schmecken, denn als Blattgemüse nimmt er eben alle ungünstigen Stoffe, die wir ihm verabfolgen, in sich auf, und wir müssen alsdann sehen, wie wir damit fertig werden. Wer keinen eigenen Garten besitzt, sollte darauf achten, wenigstens anderweitig biologisch gezogenen Spinat zu erhalten. Wenn wir diesen, wie vorgeschlagen, zubereiten, dann ist es nicht nötig, ihm noch irgendwelche Beigabe von Fett zu verabfolgen, was für Leber und Galle vorteilhaft und schonend ist. Weniger günstig ist indes die Zubereitung in Oel, selbst wenn es sich um unraffiniertes handelt, da der Spinat dadurch leicht zu fett wird. Oft bekommt man in Hotels und Gaststätten Blattspinat, der regelrecht durchs Wasser gezogen wurde und deshalb seiner Werte beraubt ist. Auch gehackter Spinat wird oft so zubereitet und sehr zu hüten hat man sich vor dem Büchsenspinat, der dann nebst dem Mangel durch Be raubung noch die Schädigung des Auffärbens aufweist.

Vorteilhaft, aber vielleicht weniger bekannt, sind auch Spinatspätzchen oder auf schweizerdeutsch Spinatknöpfli, wenn wir zur Zubereitung Rohsaft und wenn irgend möglich Vollmehl verwenden.

Da besonders der rohe Spinat nicht nur als Nahrungs sondern vor allem auch als Heilmittel angesprochen werden kann, sollte er während der Saison täglich in Form von rohem Salat oder Rohsaft genossen werden.

Fällige Gartenarbeiten

Vorteilhaftes Anpflanzen

Im April haben wir im Garten vor allem vieles anzupflanzen. Da ist es günstig, wenn wir schon vorher unsern Kompost gut in Ordnung gebracht haben, denn wir benötigen viel davon, da alles, was wir säen und pflanzen, mit Kompost versehen werden soll. Nie dürfen wir vergessen, unsern Komposthaufen vor der immer stärker werdenden Sonne stets gut zu schützen. Man sollte ihn deshalb mit etwas zudecken, das den Sonnenstrahlen ausgesetzt werden darf, mit Torfmull, mit Sand oder auch nur mit Gartenerde. Gerade deshalb ist der Kompost so wertvoll, weil er, wenn richtig bereitet und sorglich zugedeckt, eine reiche Bakterienflora aufweist, die unsere Pflanzen benötigen.

Auch unsere Freunde in den Höhenlagen dürfen sich schon im April hinter die Gartenarbeiten wagen, wenn dies auch gegen die alten Gewohnheiten verstößt. Statt also mit Ansäen und Anpflanzen bis zum 15. Mai zuzuwarten, dürfen wir ruhig damit beginnen, sobald der Schnee weg ist, denn wenn wir warten, bis die schöne Winterfeuchtigkeit aus dem Boden verschwunden ist, haben wir erstens bedeutend mehr Mühe und kommen zudem viel zu spät. Ich konnte im Engadin diesbezüglich interessante Erfahrungen sammeln. Sobald im April der Schnee weg war, habe ich Karotten gesät, auch Kresse, Radieschen, Spinat, Pflück- und Schnittsalat und habe zudem Kefen und Erbsen gesteckt. Ja, selbst Setzlinge wagte ich zu pflanzen, denn der Kohl erfriert ohnedies nicht und gewisse Kabissorten sind heute bereits so dauerhaft, daß auch sie ohne Bedenken gesetzt werden dürfen. Sogar einige Salatsetzlinge steckte ich in den Boden, denn was macht es schon aus, wenn bei allfälliger Kälteeinfall oder bei erneutem Schnee auch ein paar eingehen. Die frühe Ernte der übrigen hebt den kleinen Verlust bei weitem wieder auf. Es ist erstaunlich, was selbst in Höhenlagen von 1200—1600 m alles zu gedeihen vermag, wenn der Samen und die Pflanzen frühzeitig in die Erde gelangen. Das bereits erwähnte Ausnützen der Winterfeuchtigkeit ist für ein gutes Wachstum von größerer Bedeutung als wir glauben.