

Die Vorzüge des Meerwassers verstärkt

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **13 (1956)**

Heft 11

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-968886>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

es hinter dem Ladentisch, dem Buffet oder im Fabrikssaale, haben doppelt schwer ihre Beine in Ordnung zu halten. Auch die heutigen Schuhe mit den hohen Absätzen wie noch andere ungünstige Kleidungsstücke sind oft Ursache von venösen Stauungen. Im Winter und besonders in der Uebergangszeit hat man kalte Füße, da die Mode selten einen warmen Strumpf zuläßt. Mit den gebilligten Nylonstrümpfen aber wird man nicht nur frieren, sondern die Venen noch mehr schädigen.

Wie schnell ist in solchem Falle der Arzt dabei, mit Einspritzungen die am meisten betroffenen Venen zu veröden, wobei nicht selten an einem Beine beide Hauptvenen außer Kurs gesetzt werden. Wie soll da der rücklaufende Blutstrom noch normal funktionieren, wenn alles nur von den Nebenvenen bewältigt werden soll? Die bösen Folgen, die dies für das Alter haben kann, wird die Zukunft zeigen. Auch ist die Befürchtung, daß man mit einer zu starken Verödung womöglich sogar einen Altersbrand provozieren könnte, keineswegs ganz abwegig. Kommt es nach einer solchen Verödung noch zu einer Schwangerschaft, dann treten auch die Schwierigkeiten in vermehrtem Maße auf.

Welche Behandlungsweise ist nun neben der bereits erwähnten Atmungsgymnastik und Bewegungstherapie empfehlenswert? Es war in Freudenstadt sehr erfreulich festzustellen, daß die lang verachtete Blutegelanwendung, die in letzter Zeit auch in den Spitälern wieder eingeführt worden ist, besonders bei Koagulationsthromben von Prof. Storck befürwortet wurde. Dagegen lehnte er das aus Blutegeln hergestellte Hyrudin bei Schwangerschaft strikte ab.

Dr. Malten trat energisch für eine ganz einfache und natürliche Ernährung ein, indem er betonte, daß ohne eine richtige Diät auch mit den besten Mitteln und Anwendungen kein restlos befriedigender Erfolg erzielt werden könne. Der weiße Zucker wie auch Weißmehl und die daraus hergestellten Teigwaren und Brot sind besonders als schlimme Uebeltäter gebrandmarkt worden.

Nebst der richtigen Diät sind auch noch Bewegung und Atmung zu den wichtigsten Heilfaktoren zu rechnen. Nicht vergessen dürfen wir dabei allerdings auch die bewährten Venenmittel aus vorwiegend Johanniskraut, nämlich Hyperisan und das Kastanienpräparat Aesculus hypocastanum. Oft ist auch eine Zufuhr von biologischem Kalk unerlässlich, weshalb Urticalcin das dritte Mittel im Bunde sein sollte.

Es ist erstaunlich, wie gut Schwangerschaften und Geburten bei Berücksichtigung der erwähnten Heilfaktoren vor sich gehen.

Ein gutes Rezept zur Erwirkung von möglichst schmerzfreien Geburten hat Dr. Aschner aus New York noch bekanntgegeben. Man mischt 80 g Brombeerblätter mit 20 g Zimtrinde, setzt diese Mischung in kaltem Wasser an und läßt sie langsam aufkochen. Dieser Tee soll bei den Frauen Wunder wirken. Er hat sich denn auch schon lange Zeit bewährt, denn es handelt sich hierbei um ein altes, gutes Bauernrezept.

Die Vorzüge des Meerwassers verstärkt

Obschon im Meerwasser keine Vitamine enthalten sind, wie sich solche in unserer Nahrung vorfinden, können wir darin doch eine Menge wichtiger Mineralbestandteile und vor allem ungefähr 30 Spurenelemente entdecken. Sogar Gold, dieses für unsere Herzmuskulatur so wichtige Metall, ist in ganz feiner Lösung im Meerwasser enthalten, wenn es auch nur als Goldsalz und in verschwindend kleinen Mengen von hunderttausendstel Milligrammen darin vorkommt. Daß das für unsere Schilddrüse so wichtige Jod darin ebenfalls gefunden wird, ist allgemein bekannt. Weniger bekannt aber ist der Gehalt an Brom, das auf die Nieren so beruhigend wirken kann und nicht schädlich ist, weil es im Meerwasser ebenfalls nur in Mengen vorhanden ist, die dem Körper nützen.

Auch Fluor, das für die Zähne bekanntlich so wertvoll ist, fehlt im Meerwasser nicht, ebenso sind die Wismutsalze, die auf die Magenschleimhäute äußerst wohltuend zu wirken vermögen, in einer Menge vorhanden, die dem Körper sehr zuträglich ist.

All diese Spurenelemente sind noch viel besser assimilierbar, wenn sie mit den Vitalstoffen heilwirkender Pflanzen verbunden sind. Durch die Kombination von Meersalz mit Frischpflanzen konnte dieser Vorteil verwirklicht werden. Im «Herbamare» ist frischer Lauch verarbeitet, wie auch frische, biologisch gezogene Selleriepflanzen, während «Trocumare» Kressearten mit ihren antibiotischen Stoffen und frischen Meerrettich enthält. Durch diese vorzügliche Kombination der Mineralstoffe des Meerwassers zusammen mit den Frischpflanzen, die sowohl Vitalstoffe, als auch aktivierende, aetherische Oele enthalten, ist ein würzstoffhaltiges Nahrungsmittel entstanden, das im wahren Sinne des Wortes dem alten Grundsatz entspricht, nämlich: «Nahrungsmittel sollen Heilmittel und Heilmittel sollen Nahrungsmittel sein.

Verdauungsstörungen infolge früherer Gelbsucht

Eine Gelbsucht kann nach Jahren noch unliebsame Auswirkungen haben. Dies bekam einer meiner Kollegen auf besondere Weise zu verspüren infolge eines Besuches, den er bei einer Tante in der Stadt ausführen mußte, wo er, wie dies seit seiner Kindheit üblich war, mit ausgezeichnetem Apfelkuchen bedient wurde. Noch immer war die ältere Dame eine gute Köchin, die es verstand, einen Teig zuzubereiten, der so zart war, daß er auf der Zunge fast verging, denn sie sparte die Butter nicht und verwendete für den Guß zudem noch reichlich Rahm. Von klein auf war dieser Kuchen ein Leckerbissen für meinen Freund gewesen, und er verspürte nach seinem Genuß auch nie irgendwelche Störungen. Umso eigenartiger mutete es ihn deshalb an, daß dies plötzlich nicht mehr so sein sollte, denn, nachdem er den Kuchen mit der üblichen Wertschätzung und gutem Appetit gegessen hatte, stellten sich Störungen ein, unter denen er früher nie zu leiden hatte. Erst wollte er dafür die Reise mit ihrer Aufregung, das viele Erzählen und späte Zubettgehen verantwortlich machen, als sich aber die gleichen Störungen auch nachträglich nach dem Genuß dieses Kuchens wiederholten, beriet er sich dieserhalb mit mir, weil ich mich in der Naturheilmethode gut auskenne und wir beide kamen zum gleichen Schluß. Da die Leber vor der Gelbsucht gut arbeitete, half sie auch den schmackhaften Kuchen gut verdauen, denn es war wirklich ein ausgezeichnete Kuchen, der ganz auf naturreiner Grundlage hergestellt war. Nichts Künstliches war dabei verwendet worden, nur wie üblich Mehl, Zucker, Aepfel, reichlich Butter nebst feinem Rahm und geriebenen Mandeln. Worauf waren also die Störungen zurückzuführen? Zuerst meldete sich ein leichtes Unwohlsein, dann stellten sich Darmgase und Gärungen ein, die nicht aufhören wollten. Als Folge war am andern Tag der Stuhl grau-gelb, zerfetzt und sehr schlecht im Geruch.

Noch eigenartiger muteten diese Störungen an, weil mein Freund bei einer andern Tante, die als Bauernfrau ihre Kuchen einfach nur mit Brotteig ohne Butter zubereitete, ohne Bedenken seinen Appetit stillen konnte. Wohl war das Gebäck nicht so zart wie jenes von der Tante in der Stadt. Auch der Rahm fehlte auf dem Guß, der mit etwas Milch, Honig und geriebenen Mandeln zubereitet war. Woran mochte es also liegen, daß dieser Kuchen, den man gründlich kauen mußte, der aber im Grunde genommen auch recht gut war, keine Schwierigkeiten für die Verdauung bereitete?

Wenn man solche Erfahrungen gründlich überlegt, dann kann man feststellen, daß die Leber unbedingt einwandfrei arbeiten muß, wenn man eine Zusammenstellung von Mehl, Zucker und Butter, vielleicht sogar von Schweine-