Zeitschrift: Sauter's Annalen für Gesundheitspflege : Monatsschrift des Sauter'schen Institutes in Genf

Herausgeber: Sauter'sches Institut Genf

Band: 29 (1919)

Heft: 9

Artikel: Melonen

Autor: Ulsamer, Joh. Alf.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1037983

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: 02.07.2025

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

Gehen freilich kann es auch heute noch nicht, mit 1 3/4 Jahren. Doch suchen die Eltern glücklicherweise deshalb keine ärztliche Hilfe, denn wie kann der Arzt in solchen Verhältnissen der englischen Krankheit Herr werden, wo trotz ausreichenden Verdienstes ein Krug Bier zum Frühstück, einer zum Mittagessen und einer zum Abendbrot die Hauptsache ist und Trägheit, Unwissenheit und Mißachtung der allerersten Lebensregeln herrschen.

Ein dritter Fall. Der eine von zwei sehr kleinen Zwillingen war bereits nach einem Tage gestorben; der andere lebte vorerst noch, aber man wartete auf sein Ende. Namentlich atmete er mühsam und bei genauerem Zusehen fanden sich die unteren seitlichen Teile des Brustkorbes stark eingesunken, eingezogen, die Lungengrenzen auffallend hochstehend, also mangelhaft ausgedehnt; es war also zweifellos eine mangelhafte Ausbildung und Atmungsfähigkeit der Lungen vorhanden. Auch hier gab ich Kali phosphoricum 3. Verreibung, und auch hier meinten die Eltern bald mehr Lebenzeichen und mehr Lebenskraft wahrzunehmen; jedenfalls lebte das Kind noch 6 bis 8 Wochen und starb (in anderer Behandlung) an unbekannter Krankheit.

Daß in diesem dritten Fall das Mittel einen unzweifelhaften Erfolg hatte, möchte ich nicht behaupten. In den beiden anderen Fällen aber war seine wohltätige Wirkung ganz unverkennbar, wahrscheinlich hat es die entscheidende Wendung zurück zum Leben hervorgebracht. Ueber die Ursachen, weshalb eine solche Lebensschwäche so oft eintritt, über die eigentlichen körperlichen Unterlagen, sozusagen die physiologischen Hergänge, wissen wir ja recht wenig. Offenbar genügt oft eine geringfügige Störung, irgend ein kleines Defizit im Haushalt des jugendlichen Organismus. Sollte es das Kali sein?

Kali phosphoricum, das Schüßlermittel, ist ein unentbehrlicher Bestandteil jeder tierischen und pflanzlichen Zelle, der Gehirn-, Nerven-, Muskel-, Drüsen- und Blutzellen. Und bemerkenswert ist, das immer der jugendliche Organismus reicher an Natronsalzen (Kochsalz) ist als der ältere, der Embryo reicher daran als der Neugeborene. Die Wirbeltiere des Festlandes werden durchweg im Laufe ihrer Entwicklung kochsalzärmer und dafür relatif kalireicher.

(Homöopathische Monatsblätter.)

Melonen.

Von Joh. Alf. Ulsamer, Hauptlehrer.

Für Deutschland kommen in Betracht die Kantalupen und die Netzmelonen, dann in günstigen Sommern auch die Wassermelone, Cucumis Citrullus, auch Augurie, Arbuse und Zitrullengurke genannt. Die Kantalupen sind platt gedrückt, breitgerippt, runzelig und haben häufig orangerotes, bisweilen grünes, schmelzendes, sehr zuckerreiches, gewürzhaftes Fleisch. Sie können 3 bis 4 Kilogramm schwer werden.

Die Netzmelonen haben eine dünne, netzförmige Schale, sind meist länglich und haben ein weißes oder grünliches Fleisch. Will man Melonen in wärmeren Ortslagen im Freien ziehen, so muß man folgendes Verfahren einhalten:

„Man macht in einer Lage, die von Osten nach Westen läuft, 80 Zentimeter hohe Hügel in etwa 2 Meter Entfernung voneinander; der untere Teil der Hügel, 64 Zentimeter hoch, muß aus Rasenerde, Holzkohle, Pferdemist und Gartenabfällen bestehen. Diese überziehe man mit einer 16 Zentimeter hohen Schicht guter, nahrhafter Gartenerde.

Anfangs April müssen die Pflanzen für

diese Hügel herangezogen werden, was man entweder im Zimmer in Töpfen, mit guter Gartenerde gefüllt, oder im Mistbeet ebenfalls in Töpfen bewerkstelligt.

Sind die Sammellappen ausgebildet, so pflanze man einzeln in kleine Töpfe und lüfte bei guter Witterung.

Ist das Ende des Monat Mai noch kalt, und haben die Pflanzen die Töpfe ausgewurzelt, so versetzt man sie in größere. Kann man ziemlich sicher annehmen, daß keine Nachtfröste mehr kommen, so pflanze man zwei Pflanzen auf die Spitze der eben beschriebenen Hügel bis an die Herzblätter ein und bedeckt in der ersten Zeit die Pflanzen mit Glasglocken, die man bei günstiger Witterung lüftet.

Beim Pflanzen stütze man die Ranken etwas ein und lege gegen zu starke Sonnenhitze auf einem Gestell Rohrdecken über den Hügel, welche man bei anhaltendem Regenwetter durch Laden ersetzt. Später schneide man die Ranken nach dem fünften Blatte und nach der angesetzten Frucht ab, worauf man nur noch die Ranken, die keine Früchte tragen, etwas einstutzt. Reichliche Bewässerung bei trockener Witterung ist selbstverständlich. (Nach Erfurter Gartenbüchern.)

Meist werden die Melonen in warmen Frühbeeten gezogen. Zur Kultur legt man im Februar ein warmes Mistbeet an, bedeckt es 20 Zentimeter hoch mit Erde, welche verrotteten Kuhmist enthält, säet, wenn die Temperatur auf 25 Grad gestiegen ist, piktiert die jungen Pflanzen und bringt sie später auf ein anderes Beet zu 1 bis 2 in der Mitte jedes Fensters. Ist das vierte Blatt gebildet, so schneidet man auf zwei Augen, die sich bildenden Zweige wieder auf zwei Augen und die nun sich bildenden Zweige auf vier Augen. Die weiblichen Blüten muß man mit einem Pinsel befruchten. Entwickeln sich nun die Früchte, so schneidet man den Zweig über der letzten Frucht auf drei Blätter weg und läßt später an jedem Stock nur 3 bis 5 Früchte. Die schwellenden Früchte legt man auf ein Brettchen oder einen Dachziegel.

Melonen werden ihres saftigen, wohlschmeckenden, kühlenden Fleisches wegen häufig als Dessertfrucht mit Zucker, auch eingemacht, genossen. Ein übermäßiger Genuß bewirkt jedoch leicht Magendrücken, Kolik und Durchfall. Sie enthalten 1,0 Stickstoffsubstanz, 0,32 Fett, 2,13 Zucker, 4,40 stickstofffreie Extraktstoffe, 1,09 Holzfaser, 0,68 Mineralstoffe, 90,38 Wasser.

Die Wassermelone mit eingeschnittenen, fünflappigen Blättern, trägt 10 bis 15 Kilogramm schwere Früchte, welche ein sehr saftiges Fleisch und rote oder schwarze Samen besitzen. Sie ist in Afrika und Ostindien heimisch, wird aber jetzt häufig in Unteritalien, Südfrankreich, Ungarn, Südrußland, Nordamerika, Aegypten angebaut. Die Frucht ist hart, glatt, schwarz-grün, mit blaßgrünen und weißlichen Flecken gezeichnet. Es ist eine der köstlichsten Früchte des ganzen Orients. Das äußere Fleisch ist härtlich, weiß und ungenießbar, das innere weich, rot und saftig, süß und sehr schmackhaft.

Die weißen Wassermelonen werden roh gegessen, die härteren gekocht, auch mit Mehl vermischt und als Brot genossen.

Melonen bauen und zur Reife bringen war und ist stets eine kleine Kunst, die aber leicht zu lernen ist. Selbstgezogene Melonen auf den Tisch zu bringen in heißer Jahreszeit mit oder ohne Zucker als seltene Kost zur Erquickung in Freundeskreisen zu genießen, war das Ideal aller mir bekannten Gartenfreunde.

In Ungarn, wo die Wassermelonen felderweise gezogen werden, gibt es sehr selten eine Familie, die etwas anderes als diese Früchte zum Durstlöschen benützt.

Bei Cholera, Ruhr, Durchfall und dergleichen dürfen aber Melonen nicht oder nur mit Zucker und Pfeffer genossen werden, da sie die Gedärme zu sehr abkühlen.

(Kneipp-Blätter.)

Inhalt von Nr. 8 der Annalen 1919.

Die Bluttransfusion (Fortsetzung und Schluß). — Ueber Verstopfung. — Sport- und Körperpflege. — die Entwicklungsgeschichte des Luftbades. — Wohlschmeckender Tee. — Leinsamen und Hanfsamen als Heilmittel.