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

Artikel: Verschleppte Angina
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-968920

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

auch die nachfolgenden Monate auf die entsprechenden Erntemöglichkeiten aufmerksam machen, werden wir die richtige Zeit zum Sammeln nicht verpassen und auch zugleich viele unserer Heilkräuter, viele unserer lieben, stummen Helfer für unsere Gesundheit, kennen lernen.

Kann man ohne Kochsalz leben!

Eine umstrittene Frage

Beim Durchstreifen der Urwälder im Quellgebiet des Amazonas habe ich viele interessante Beobachtungen machen können, wovon ich heute besonders eine erwähnen möchte.

In der Gegend von Oriente, einem Grenzgebiet von Ecuador, Columbien und Peru, leben die Kopfjäger, die als Iberos bekannt sind, die Aucas und noch andere Stämme, die überaus einfach essen und den Begriff Salz überhaupt nicht kennen. Diese Feststellung hat mich sehr in Erstaunen gesetzt, denn viele Völker unternehmen oft weite Reisen, um sich Salz zu beschaffen, oder sie wandern zum Meer und holen sich Meersalz. Hier aber fand ich natürlich lebende Indianerstämme, die überhaupt kein Salz verwenden. Da allgemein die Ansicht verbreitet ist und zwar besonders durch amerikanische Zeitschriften vertreten wird, daß die Verwendung von Salz unbedingt notwendig sei, ja, daß wir eigentlich dessen Einnahme von heute noch steigern sollten, machte mich die Entdekkung der erwähnten salzlosen Ernährung nicht wenig stutzig. Allerdings kenne ich ja auch die Einstellung unserer Reformzeitschriften, kenne Abhandlungen von Dr. Riedlin, die Warnrufe von Dr. Gerson, Dr. Hermannsdorfer und Professor Sauerbruch, die alle der Ansicht sind, daß der heute als normal bezeichnete Kochsalzkonsum besonders bei Knochentuberkulose verheerende Wirkungen haben kann. Nierenspezialisten finden es als selbstverständlich, den Kochsalzverbrauch auf ein Mindestmaß herabzusetzen, vielleicht sogar jegliche Kochsalzeinnahme auszuschalten, um die Nieren zu entlasten. Wenn nun im Gegensatz hierzu besonders die Amerikaner behaupten, wir müßten noch mehr Kochsalz einnehmen, damit wir überhaupt gesund bleiben können, dann möchte ich diesen Ratgebern empfehlen, einmal ins Quellgebiet des Amazonas zu gehen, um bei den Indianern Studien vorzunehmen. Wer sich bei den dort lebenden Eingeborenen freundlich und anständig benimmt, wird keine Unannehmlichkeiten erleben müssen. Ich selbst war darüber sehr erstaunt, dort Menschen anzutreffen, die sehr zäh sind, schöne Körperformen haben und vor allem prächtige Zähne besitzen, obwohl sie in einem Klima leben, das allerlei Anforderungen an sie stellt, denn sie wohnen gewissermaßen gerade unter dem Aequator, im tropischen Urwald, wo um die Mittagszeit die Sonne senkrecht herniederscheint. Es ist in dem feuchtheißen Klima nicht leicht, stundenlang zu rudern oder schwere Lasten zu tragen und körperliche Anstrengungen zu bewältigen, wie wir sie in unseren Gegenden vielleicht nicht gewohnt sind, ohne am Abend todmüde oder sogar völlig erschöpft zu sein. Diese Leistungsfähigkeit beweist, daß der Mensch auch ohne Salz kräftig, gesund und widerstandsfähig sein kann.

Wir brauchen Salz, aber in welcher Form?

Nun wird uns aber ein Biologe sagen: «Ja halt, ohne Salz kann der Mensch überhaupt nicht leben, denn wie soll er die Salzgemische der Blutflüssigkeit bilden können, wenn er kein Salz zur Verfügung hat? Das ist der Grund, weshalb wir eine gewisse Menge Kochsalz benötigen.» Auch die Ueberlegung dieses Mannes ist in Erwägung zu ziehen, denn ohne Salz kann tatsächlich niemand von uns leben. Wo also liegt des Rätsels Lösung, wenn wir doch feststellen können, daß die erwähnten Indianer völlig salzlos leben? Im Grunde genommen handelt es sich um eine sehr einfache Sache. Alle Menschen, die eine ganz natürliche Nahrung genießen, die sich also von Erzeugnissen aus einem gesunden, natürlichen Boden mit genügend Mineralstoffen ernähren können, haben es nicht nötig, zusätzlich noch Salz, also kristallisiertes Salinensalz einzunehmen, denn ihr Salzbedarf wird durch ihre Nahrung vollständig gedeckt. Als Hauptnahrung dient den erwähnten Indianern vorwiegend eine Wurzel, die als Yuca bekannt ist. Da diese Wurzel einen großen Basenüberschuß besitzt und sehr wertvolle Mineralstoffgemische enthält, gibt sie den Indianern die notwendige, gute Grundlage für ihren Salzbedarf. Sie essen auch noch verschiedene Wildfrüchte, etwas Fische und in bescheidenem Rahmen auch ein wenig Fleisch, das über dem Feuer gebraten wird. In den letzten Jahren haben sich einige von ihnen auch Reis und Mais beschafft, um aus diesen wertvollen Nahrungsmitteln zusätzliche Nahrung zu erhalten. Die Hauptnahrung bildet indes immer noch die Yucawurzel. Sie ist gewissermaßen das, was bei uns das Brot und bei den Asiaten der Reis bedeutet.

Zusätzlich zu dieser Ernährung besitzt der Indianer allerdings noch andere Vorzüge, die wir vielerorts teilweise ermangeln, so eine gute Luft ohne Fabrik- und Autogase, die unsere Körperfunktionen bekanntlich ungünstig zu beeinflussen vermögen und vor allem auch eine natürliche Betätigung. Wenn nun Indianer aus diesen salzlos lebenden Stämmen mit der Zivilisation etwas mehr in Berührung kommen und deshalb salzhaltige Speisen wie gesalzene Fische zu essen bekommen, dann werden sie krank, denn ihr Körper ist nicht an die Einnahme von Salinensalz gewohnt. Sie beginnen unter Stoffwechselstörungen zu leiden, bekommen Durchfall und verlieren einen Teil der guten Widerstandsfähigkeit gegen Infektionskrankheiten, so daß sie instinktiv das Salz wieder zu meiden beginnen, denn sie haben den Eindruck, daß es sich dabei um eine giftige Würze handle.

Ein Ausweg auch für uns

Es war das erste Mal, daß ich eine solche Beobachtung machen konnte, und sie hat mir zu denken gegeben, weshalb ich sie meinen Lesern nicht vorenthalten möchte. Sie sollte uns anregen, zu überlegen, ob es nicht doch besser wäre, die vielen Ratschläge, die befürworten, daß wir unsere Kochsalzeinnahme auf ein Mindestmaß herabsetzen, ernstlich berücksichtigen. Auch sollte dieses Salz noch reich an Spurenelementen sein, wie dies beim Meersalz der Fall ist. Je reiner ein Salz als Chlornatrium, also als Kochsalz eingenommen wird, umso mehr ist dies für uns ein Risiko, denn dies kann eine Störung im Gleichgewicht unseres Mineralstoffwechsels hervorrufen. Zugleich bedeutet es eine einseitige Belastung der Harnorgane. Meersalz, wenn möglich in Verbindung mit biologisch gezogenen Pflanzen, wie dies in Herbamare und Trocomare der Fall ist, bildet für uns bestimmt eine bessere, wenn nicht die beste Lösung. Sicherlich ist es für uns stets ratsam, wenn wir zu unserer Schonung dem Grundsatz huldigen, beim Salzen stets geizig zu sein, wenn auch sonst der Geiz als Untugend zu Recht verpönt ist.

Verschleppte Angina

Ein gefährlicher Gast

Wenn man spürt, daß eine Angina im Anzug ist, sollte man ihr unverzüglich Beachtung schenken, denn sie ist keineswegs harmlos. Gleichwohl betrachtet man ihre Symptome oft als völlig unwesentlich und unwichtig, indem man denkt, daß man schon oft mit ein wenig Halsweh fertig geworden sei. Auch das Schluckweh hat sich schon manchmal, ohne weitere Störungen zu hinterlassen, unauffällig wieder verzogen. Etwas unangenehmer ist das Gefühl, als hätte man Haare im Hals, aber auch das ist nicht ernst zu nehmen, denn es ist ja auch schon ohne weitere Folgen wieder vorübergegangen. So mag mancher leichthin überlegen, man kann sich indes aber auch schwer täuschen, denn die Angina ist keine solch einfache Angelegenheit, und man sollte sie richtig bekämpfen. Um dabei er-

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 in 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 zugezogen 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 Ostereier gesundheitlich zuträglich?

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 Heidenzeit zurückreicht. Man kann eigentlich darüber sehr erstaunt sein, daß in unsern 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 Ueberraschung 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 Leibschmerzen 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 Ueberlegungen

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, das 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 jedermanns 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