

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Band:** 40 (1983)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Symphytum, Wallwurz gegen schmerzhaftes Gelenkentzündung  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-970183>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 19.10.2024

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



krankte, und nur wenige erkrankten an Arthritis und Rheuma. Wir sind überzeugt, dass die einfache und natürliche Ernährung eine Hauptrolle spielt. Ein besonderes Merkmal dieser Ernährung ist das Gemüse, das durch Milchsäuregärung zubereitet wird. Davon essen die Koreaner enorme Mengen. Diese Kost, die die Koreaner Kimtschi nennen, ist leicht verdaulich und wird durch die Gärung besser haltbar gemacht, ähnlich unserem Sauerkraut. Da der Zucker während der Gärung in Milchsäure verwandelt wird, ist die Kost auch für Zuckerkrankte bekömmlich. Ausserdem enthält sie wenig Kalorien. Wenn man also seinen Speiseplan auf milchsaures Gemüse umstellt, kann man schlank bleiben und bei Fettleibigkeit sein Gewicht reduzieren. Geschmacklich entwickelt dieses Gemüse einen angenehmen, aromatischen Geschmack. Rote Beete zum Beispiel und Gemüsearten mit einem bitteren Geschmack schmecken milder. Zudem entstehen durch den Gärungsvorgang wieder vermehrte Vitamine, und die Mineralbestandteile werden assimilierbarer gemacht. Vergorenes Gemüse braucht man nicht zu salzen, weil die Milchsäure geschmacklich gesehen

das Salz ersetzt. Wo man noch etwas mit Salz nachhelfen muss, kann man dies mit Herbamare oder Trocomare tun. In diesen vergorenen Gemüsen ist, weil sie nicht ausgelaugt sind, das Kalium-Natrium-Verhältnis in ausgewogener Form erhalten. Ich möchte nicht zu erwähnen vergessen, dass unsere A. Vogels Gemüsesaftmischung aus biologisch gezogenem Gemüse mit Milchsäurevergärung gewonnen wird und dass unser seit über 40 Jahren bekanntes Molkosan ebenfalls ein Produkt einer Milchsäuregärung ist, die bei der Käsegewinnung entsteht. Auch möchte ich darauf hinweisen, dass alle Milchnährsalze, die bei der Käsegewinnung in der Molke und Schotte anfallen, im Molkosan enthalten sind. Diese wertvollen Nährsalze findet man weder im Rahm noch in der Butter oder im Käse. Da sind vorwiegend die fett- und eiweisshaltigen Bestandteile der Milch enthalten. Diese wichtigen Nährsalze aus Alpenkräutern findet man bei uns nur in der Molke oder Schotte. Darum ist Molkosan für die Salatsaucen, zum natürlichen Säuren von Getränken oder verdünnt mit Mineralwassereinwertvolles, mineralstoffreiches Naturprodukt.

### **Symphytum, Wallwurz gegen schmerzhafte Gelenkentzündung**

Die Mutter eines Studenten schreibt uns, dass ihr Sohn kurz vor dem Diplomabschluss steht und eine unerträgliche schmerzhafte Gelenkentzündung am Zeigefinger hat. Die Schmerzen ziehen sich bis zum Ellbogen und den Arm hinauf; alles verkrampfte sich. Er befürchtet, in diesem Zustand seine Diplomprüfung nicht bestehen zu können. Der Arzt behandelte ihn mit Cortison, aber das hätte – wie die Frau schreibt – den Schmerz nur noch vergrössert.

Darauf machte sie ihrem Sohn Umschläge mit Wallwurz-Tinktur (*Symphytum officinalis*, Urtinktur). In solchen Fällen trinkt man Watte mit der Tinktur und legt sie über Nacht auf. Abwechslungsweise machte sie Anwendungen mit gequetschten Kohlblättern. Die Schmerzen haben langsam nach-

gelassen und nach drei Wochen waren sie kaum noch spürbar. Nach weiteren drei Wochen konnte ihr Sohn wieder mit dem Klavierspielen beginnen. Die Schmerzen und die Verkrampfungen seien vollständig verschwunden. Um nicht wieder rückfällig zu werden, reibt sich der Student die Hände und die vorher empfindlichen Stellen dreibis viermal täglich tüchtig mit Wallwurz-Tinktur ein.

Mit so einfachen Naturmitteln kommt man oft besser und zuverlässiger zum Ziel und bewirkt erstaunliche Heilerfolge, anders als mit dem so stark und spontan wirkenden Cortison.

Auf diese Weise können Probleme oft auf einfache Weise gelöst werden, wenn man sofort das Richtige tut und die entsprechenden Pflanzen einsetzt.