

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 45 (1988)
Heft: 3

Artikel: Magengeschwüre
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-551802>

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: 15.03.2025

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

Aufgewärmtes Gemüse

Wenn wir Verdauungsstörungen haben und sich einige Zeit nach dem Essen Gärungen, Darmgase, leichte Bauchschmerzen, ja sogar Durchfälle einstellen, dann sollten wir einen Faktor, den wir vielleicht noch gar nicht kennen und noch nie überdacht haben, mit in Betracht ziehen. Ernährungsforscher haben schon längst festgestellt – und schon vor Jahren sind Veröffentlichungen in der Gesundheitsliteratur erschienen – dass aufgewärmtes Gemüse bei einer empfindlichen Leber und Bauchspeicheldrüse Störungen auslösen kann. Hausfrauen und Köchinnen sollten bei der Festsetzung des Nahrungsquantums bestrebt sein, vor allem beim Gemüse, nur soviel zuzubereiten, dass es bei normalem Appetit aufgegessen werden kann. Es ist oft besser, ein bisschen weniger auf den Tisch zu bringen als zuviel, wodurch man sich dann genötigt fühlt, entweder aufzuessen oder man hat Gemüsereste im Kühlschrank, die man am nächsten oder sogar erst am übernächsten Tag hervorholt und aufwärmt.

Dabei ergeben sich gewisse Veränderungen, ein Abbau erfolgt. Vor allem die Fette können sich stark verändern. Wenn man dann Störungen im erwähnten Sinne bekommt, überlegt man sich oft, woher das kommen mag. Man hat vielleicht langsam gegessen, gut eingespeichelt, alles war in Ordnung – und doch melden sich solche Unannehmlichkeiten wie Gärungen, Darmgase, Durchfälle und so weiter, die man hätte vermeiden können.

Hausfrauen und Köchinnen tun also gut daran, wenn sie die gesundheitlichen Aspekte ins Auge fassen und das Nahrungsquantum genauer berechnen. Wenn trotzdem ein bisschen übrig bleiben sollte, schafft man dies besser beiseite als das Risiko einzugehen, damit Leber und Bauchspeicheldrüse zu schockieren und dadurch unangenehme Störungen auszulösen.

Auch aufgewärmte Pilze können, ähnlich wie aufgewärmtes Gemüse, Störungen auslösen.

Magengeschwüre

In letzter Zeit gibt es immer mehr Patienten, die sich über Magengeschwüre beklagen. Sehr wahrscheinlich hängt dies mit Stress und zunehmenden Sorgen zusammen, die heute je nach persönlichen Verhältnissen nicht ohne weiteres zu vermeiden sind. Als zuverlässiges Mittel haben wir bis jetzt immer den rohen Kartoffelsaft empfohlen. Schon viele Patienten haben durch dieses einfache und billige Heilmittel eine Besserung erfahren.

Zubereitung und Einnahme

Die Kartoffeln werden auf einer Bircher- raffel gerieben und der Saft in einem Siebchen ausgepresst. Man kann auch etwas Wasser dazugeben und dann auspressen, um eine etwas bessere «Ausbeute» zu erhalten. Der Saft von einer mittleren Kartoffel reicht. Er wird morgens nüchtern, eine halbe Stunde vor dem Frühstück, eingenommen.

Eine nochmalige Einnahme vor dem Zubettgehen empfiehlt sich dem, der schneller zu einem Erfolg kommen möchte.

Birkenasche – ein bewährtes Magenmittel

Auch Birkenasche hat sich sehr gut bewährt, besonders bei saurem Aufstossen. Man nimmt dafür gewöhnliche Asche, die durch das Verbrennen von Birkenholz anfällt. Man kann auch Buchenholzasche verwenden, aber die Birkenasche hat sich als wirksamer erwiesen.

Ein guter Rat wird geschätzt

Nun schreibt mir ein Auslandschweizer aus Kenya von einem weiteren, dort üblichen Mittel. Ich habe im Jahre 1980 dem Auswanderer empfohlen, er solle in Kenya Heilkräuter anbauen. Peter O. schreibt mir nun, er habe dankbar meinen Rat befolgt und sei bis heute sehr gut damit gefahren.

Er dankt auch für den «Kleinen Doktor» und die «Gesundheits-Nachrichten», die ihm dort in der Fremde sehr gute Dienste leisten. Wir bekommen oft Mitteilungen von Auslandschweizern, aus vielen Ländern der Welt, die das im «Kleinen Doktor» und in den «Gesundheits-Nachrichten» niedergelegte Gedankengut in der Fremde sehr gut gebrauchen können. Dieser Bekannte hat in Meeresnähe ein Stück Land gekauft, wo er eine kleine, gemischte Farm betreibt. Er arbeitet aber noch in seinem angestammten Beruf als Elektriker, und seine Frau ist für Milch und Brot, das heisst für die Nahrung besorgt.

Unreife Bananen gegen Magengeschwüre

Nun schickte er mir einen Zeitungsartikel, veröffentlicht von einer britischen Forschungsgesellschaft, die festgestellt hat, dass sich Bananen ebenfalls als Heilmittel gegen Magengeschwüre bewährt haben. Dr. David Lewis von der Universität in Birmingham, England, schreibt, dass die unreifen Bananen – also nicht die ausgereiften Früchte – als Heilmittel gegen Magengeschwüre in Betracht kommen. Dr. Lewis hat sich noch darüber an der Banaras-Hindhu-Universität in Varanasi, Indien, erkundigt. Von dort erhielt er die Heilwirkung unreifer Bananen bestätigt. Man hat die Wirkungseffekte in Indien, in Ghana und in Westindien geprüft. Gelbe

und reife Bananen waren ohne Wirkungseffekte.

Wie werden sie zubereitet?

Dr. Lewis berichtet, dass man die Bananen für Heilzwecke bereits fünf Wochen vor der Reife erntet, in feine Scheiben schneidet und an der Luft trocknet, aber höchstens bis 50 Grad Celsius, sonst werden die Wirkungseffekte zerstört. Anschliessend werden die getrockneten Bananen zu Pulver verfeinert. Der Patient erhält täglich vier Gramm Pulver auf nüchternen Magen. Der gleiche Effekt kann auch erreicht werden, wenn man diese unreifen Bananen mit einer Raffel schabt und vier Gramm vom frischen Mus verwendet. In seltenen Fällen musste dreimal täglich eine Dosis gegeben werden, um in verhältnismässig kurzer Zeit eine Heilung von Magengeschwüren zu erwirken.

Ein guter Ersatz für Kartoffelsaft

Ich veröffentliche dies in erster Linie deshalb, weil wir so viele Leser unserer «Gesundheits-Nachrichten» in südlichen, tropischen Gegenden haben, wo genügend Bananen wachsen, aber keine Kartoffeln. Und ich hoffe, dass ich damit vielen einen Dienst erweisen kann. Aber dabei darf man nicht vergessen, dass man die Grundursache der Magengeschwüre, also andauernden Stress und Ärger, ebenfalls bekämpfen muss, um nicht rückfällig zu werden.

Alt werden und jung bleiben

Vorausgesetzt, dass man sich nicht durch falsche Ernährung eine Arteriosklerose aneignet, kann der Mensch damit rechnen, dass die Körperzellen rascher altern als die Nerven, vor allem die Gehirnzellen. Bei älteren Menschen erlebt man oft, dass sie in der körperlichen Leistungsfähigkeit rascher abnehmen als in der geistigen. Ich habe dies kürzlich wieder feststellen können, als ich einen alten Freund besuchte, den ich schon seit 1920 kenne. Er ist gerade 90 Jahre alt geworden. Ich war über seine geistige Frische sehr erstaunt. Wir haben uns über

die vielen Erfahrungen, die wir rückblickend in unserem Leben zum Teil gemeinsam gemacht haben, lange unterhalten.

Warum manche alt werden?

Ich habe mir dann überlegt, worin das Geheimnis lag, dass Adolf 90 Jahre alt wurde und körperlich noch einigermaßen leistungsfähig war, denn er konnte noch ziemlich ausgedehnte Spaziergänge unternehmen. Vor einigen Jahren überstand er sogar eine sehr schwere Lungenentzündung, bei der sein behandelnder Hausarzt Zweifel