

Hygienische Bedeutung des Obstes

Autor(en): **Gotthilf, Otto**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **7 (1903-1904)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-661181>

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.

Liebeslied.

Von K. A. Burgherr, Basel.

Des Sommers letzte Rose
Zerfiel in meiner Hand,
Die blasse Herbstzeitlose
Auf feuchten Wiesen stand.

Da bleichten auf den Wangen
Die roten Röslein dir.
Du bist zur Ruh' gegangen,
Und einsam blieb ich hier. —

Kann nimmer fröhlich werden,
Seit mir dies Leid gescheh'n. —
Was soll ich noch auf Erden? —
Auch ich möcht' schlafen geh'n. —

Hygienische Bedeutung des Obstes. *)

Die zahlreichen wohlduftenden und wohlschmeckenden Obstsorten, welche jetzt in Gärten und Wäldern das Auge erfreuen und den Appetit reizen, sind von der medizinischen Wissenschaft schon frühzeitig in ihren ehemals so überfüllten Arzneischatz aufgenommen worden. Namentlich im Fieber wandten die Ärzte das Obst häufig zur Stillung des Durstes an, ferner bei Verstopfung und zur Regelung der Diät. Im Jahre 1778 schrieb Stolbertus, ein pfälzischer Arzt: „Wie sehr wäre es zu wünschen, daß die Apotheker ihr rot Edelsteinpulver zc. aus ihren Offizinen auskehrten, und statt dieser Arkane weißgeflochtene Körbchen mit zeitigem Obst hinsetzten, und auf solche Weise den halben Teil ihrer Apotheken in einen Obstmarkt verwandelten.“

Die eigentliche Kur mit Obst war bis vor einigen Jahrzehnten fast gar nicht gebräuchlich. In neuerer Zeit allerdings hat man den Wert des Obstes immer mehr kennen und schätzen gelernt, aber doch wird es in manchen Kreisen noch nicht so geachtet, wie es seiner Natur nach verdient; denn ganz entschieden ist es unserem Organismus höchst zuträglich und gesund.

Von Nahrungsstoffen enthält das Obst fast nur Zucker und organische Salze, während die Säuren ihm den charakteristischen Geschmack und das eigentümliche Aroma verleihen. Sehr gering aber sind in den Obstsorten die eiweißhaltigen Stoffe enthalten, also diejenigen, welche bei der Ernährung hauptsächlich zur Bildung der Organe unseres Körpers dienen. Somit läßt sich eine Ernährung mit Obst allein nicht wohl denken, da man eine zu große Menge genießen müßte, z. B. statt eines Hühnereies von ungefähr 45 Gramm mit 5 Gramm Eiweißsubstanz: 550 Gramm Kirschen, 620 Gramm Zwetschgen, 1260 Gramm Äpfel, 2000 Gramm Birnen (also 4 Pfund). Es dienen daher die Obstsorten mehr zur Erquickung und Labe, sowie zur Erhaltung der Gesundheit, als zur Ernährung. Wir fragen beim Obste vor allem nach seinem Wohlgeschmack, und schätzen und bezahlen es mehr nach diesem als nach seinem Nahrungswerte. Der Wohlgeschmack aber wird bedingt durch das Verhältnis zwischen löslichen und unlöslichen Substanzen. So zergeht einem förmlich auf der Zunge der Pflirsich und die Reineclaude, weil diese Früchte verhältnismäßig arm sind an unlöslicher Cellulose, während z. B. die daran reiche Heidelbeere ein entgegengesetztes Verhalten zeigt.

Von den physiologischen Wirkungen des Obstes auf unseren Organismus gilt im allgemeinen, daß die sauren und säuerlichen Arten, wie Johannisbeeren und Pflaumen, eine eröffnende, abführende Eigenschaft besitzen, während die süßen aufklaffenden Weinbeeren leicht verstopfen. Wir besitzen also in den säuerlichen Früchten ein höchst ange-

*) Aus: Gesundheitspflege in den verschiedenen Jahreszeiten. Von Dr. Otto Gotthilf. Fr. 1. 60. Zürich, Seewarftstraße 14. Verlag von A. Wehner. Als Beleg zu unserer Empfehlung in Nr. 12, Jahrg. VI.

nehmes, sehr milde wirkendes Abführmittel. Wohl merke man sich aber, daß Obst um so schwerer zu verdauen ist, je mehr Hülsen, Kerne und Zellstoff mit demselben genossen werden. Da diese Stoffe fast ganz unverdaulich sind, so ist es nicht ratsam, sie zu verschlucken, weil sie nicht nur einen unnützen Ballast für Magen und Darmkanal bilden, sondern auch schlimme Verstopfungen veranlassen können. Namentlich sehr gefährlich ist es, wenn die Hülsen und Kerne sich im Blinddarm (und dessen wurmförmigen Fortsatz) einteilen, wo dann zu ihrer Entfernung schwere Darmoperationen vorgenommen werden müssen. Daher sind besonders die Kinder zu ermahnen, alle Fruchtkerne und Schalen hübsch auszuspeien.

Von den Ärzten hat namentlich Professor Uffelmann immer wieder darauf hingewiesen, welcher günstigen Einfluß die Obstkur haben bei hochgradig darniederliegender Verdauung, bei chronischem Magenkatarrh, besonders nach übermäßigem Genuß geistiger Getränke, bei Hämorrhoiden, bei Blutandrang zum Gehirn, bei Sforbut und bei gewissen Erkrankungen der Leber und der Milz. In allen diesen Fällen sind die organischen Säuren der Früchte mit ihrer gelind abführenden Wirkung von sehr günstigem Einfluß. Namentlich guten Erfolg hat die Obstkur bei den Hämorrhoidariern, die bei sitzender Lebensweise an gestörter Verdauung, Kongestionen und hypochondrischer Gemütsstimmung leiden. Für fiebernde Kranke ist die kalte Brühe von gekochtem Obst ein wahres Labfal, und für jedermann bilden Obstkaltschalen, oder Wasser mit Fruchtsaft ein erquickendes und angenehmes Getränk. Auch der Apfelwein sollte viel mehr Anerkennung finden, besonders bei Vieltrinkern und Vieleßern. Geradezu medizinische Wirkung hat er bei Steinkranken. In ärztlichen Kreisen ist es allgemein bekannt, daß in Apfelweingegenden Steinoperationen sehr selten sind. Dr. Denis-Dumont, Arzt in der obstreichen französischen Normandie, hat zuerst hierauf hingewiesen und als Grund angegeben, daß durch den regelmäßigen Genuß dieses Cider (Obstwein) kohlen-saures Alkali im Organismus gebildet werde und er daher in gleicher Weise wirke wie die kurgemäße Anwendung der Mineralwasser von Vichy, Bals &c.

Eine regelmäßige Obstkur wird fast nur mit Weintrauben durchgeführt; denn einerseits wird hartes Obst, wie Äpfel und Birnen, nur in geringer Menge vertragen, andererseits sind die weichen Früchte, z. B. alle Beerenarten, nur für die kurze Zeit ihrer Reife verwendbar. Es ist nicht ratsam, die Trauben frisch von den Stöcken zum Essen zu nehmen. Namentlich morgens sind die Weinberge zu feucht und die Trauben zu kalt. Zudem weiß man dann nicht genau die Menge, die man isst. Die Trauben, welche ein bis zwei Tage liegen, sind besser temperiert und nachgereift als die frischen.

Die Diät, welche bei der Traubenkur zu beobachten ist, richtet sich besonders nach dem Zwecke, den man zu erreichen strebt, d. h. danach, ob die Kur eine nährende oder eine die Ernährung schmälernde sein soll. Im ersten Falle sind zu empfehlen süße Trauben und viel mageres Fleisch, im letzten saure Trauben und wenig Fleisch. Ganz zu vermeiden sind aber stets alle Substanzen, welche den Magen irgendwie beschweren, z. B. harte, fette, dichte oder rohe Speisen (Schweinefleisch, Käse, schweres Backwerk, fette Mehlspeisen, Schwarzbrot). Wassergenuß ist einzuschränken, etwas Wein erlaubt. Milch kurz vor oder bald nach dem Traubengenuß ist nicht zuträglich. Bewegung im Freien trägt bedeutend zur schnelleren Verdauung bei.

Wir können also mit Recht sagen, daß wir im Obste das beste und angenehmste Naturheilmittel besitzen. Möge das immer mehr anerkannt und gewürdigt werden. Zur Reifezeit sollte in jedem Hause auf dem Tisch von früh bis spät ein Teller frischen Obstes stehen zu Nutz und Frommen für Jung und Alt. Denn stets wird wahr bleiben, was schon vor zweiundeinhalb Jahrhunderten der Breslauer Dichter Logau sang:

„Wie ist es doch gesund, auf Speisen, die da nähren,
Zu Zeiten frisches Obst erquicklich zu verzehren!“