

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 10 (1953)
Heft: 8

Artikel: Auslandbericht aus Marokko
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-969007>

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: 17.05.2025

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

anderem Erdnussöl, auf das der Patient sehr empfindlich zu sein scheint. Auch dieser Kranke wird sein Ekzem äusserlich und innerlich erfolgreich behandeln können, wenn er die erwähnten Richtlinien beachtet. Er wird aber durch ein gutes Nierenmittel auch noch auf die Nieren einwirken und sich nach den Diätvorschriften richten müssen, denn in solchem Fall sollten dem Körper keine neuen Stoffe zugeführt werden, die er nicht verarbeiten kann. Die Schondiät, wie sie im «kleinen Doktor» beschrieben ist, ist günstig, noch günstiger wäre eine vorübergehende Saftdiät mit vorwiegend Carottensaft. An Stelle von Kochsalz, das ebenfalls nicht ertragen wird, tritt die Reinkulturhefe Vitam R. Unerlässlich ist auch die Pflege des Darmes durch Einnahme von frisch gemahlenem Leinsamen. Da eine gewisse Fettempfindlichkeit vorliegt, ist auch das Leinsamenpräparat Linosan angebracht, das den Schädigungen nicht nur Rechnung trägt, sondern zugleich auch regenerierend wirkt.

Je besser wir bei vorkommenden Störungen jeweils die Ursache der Schädigung erfassen, umdesto rascher und leichter ist es für uns, diese zu beheben und den Schaden auf rein natürliche Art und Weise wieder auszuheilen.

Auslandbericht aus Marokko

Bestimmt mag unsere Leser ein Bericht aus Marrakesch interessieren. Die Berichterstatterin ist zwar keine Araberin, sondern eine regelrechte Bernerin, die indes schon 20 Jahre in Marokko weilt und sich dort sehr gut eingelebt hat. Sie schreibt darüber:

«Leider bin ich gar nicht schriftstellerisch veranlagt und zudem ist mir alles, alles so selbstverständlich, dass ich fürchte, Ihnen nicht viel bieten zu können.

Die Nationalspeise der Araber ist der Couscous, gerollter Hartweizengries, der nur im Dampf gekocht wird. Eine Couscouspfanne ist hierzu nötig, respektive ein Sieb und zwei Pfannen mit Gemüse und Fleisch. Dies ist nun allerdings bei den Armen nur eine Festtagsspeise. Die Hauptnahrung der armen Bevölkerung besteht in Gerstenbrot, das alle Tage frisch und wenig gebacken wird, ferner aus Datteln, Oliven und Minztee. Eine Art Griessuppe, Harira, die je nach der Jahreszeit mit verschiedenen Gemüsen und je nach dem Geldbeutel noch mit Butter zubereitet wird. Milch wird viel und gern getrunken. Die Butter wird von der ganzen Milch in einer Ziegenhaut gemacht.

Reichere Araber schützen aber auch die französische, respektive europäische Küche. So kommt es, dass man heute auch unter den Arabern Alkoholtrinker findet. Dieses Uebel scheint sich immer mehr zu verbreiten.

Der Umschwung in der Zivilisation bringt auch wieder allerhand neue Krankheiten mit. Als ich vor fast 20 Jahren hieher kam, habe ich zwar nie den Eindruck gehabt, dass alle Araber besonders gesund seien. Viele von ihnen waren schon damals in unserer Gegend versücht durch Syphilis. Es fanden sich auch viele Augenkrankheiten und Krüppel vor. Frankreich hat dagegen unendlich viel getan.

Anders ist es bei den Berbern. Das ist mehr ein Urvolk, das ein hartes Leben tragen muss. Im kalten Winter hausen sie mit ihren Tieren bei knapper Nahrung in derselben Behausung. Eine natürliche Ausscheidung des Schwächlichen, nur Gesunde können unter diesen Umständen gedeihen.

So der Bericht der Erzählerin, den sie Ende April schrieb. Die Fortsetzung traf anfangs Juni ein. Inzwischen hatte sie den «kleinen Doktor» erhalten und berichtete erneut:

«Mit dem Buch haben sie mir eine ganz grosse Freude bereitet! Ich kenne es noch nicht und freue mich, es eingehend zu studieren während den Ferien in unserem Berghaus bei den Berbern.

Gegenwärtig hat der Islam seinen Fastenmonat, woran jeder irgendwie anständige Araber strenge hält. Während dem ganzen Monat von 4 Uhr morgens bis 8 Uhr abends dürfen sie weder essen, noch trinken. Letzteres ist besonders schlimm während der Hitze. Wenn die Sonne untergegangen ist, verkündet der «Muezzin» von allen Moscheen die Essens-

zeit: 8 Uhr! Da gibt es zuerst Milch oder Kaffee, welcher Letzterer bevorzugt ist, ferner Harira, also Suppe. Das grosse Essen mit Fleisch und Gemüse ist für die Nacht um 3 bis 4 Uhr bestimmt. Ausser dieser Fastenzeit stimmen die Mahlzeiten der Araber mehr oder weniger mit den unsern zusammen, und zwar mehr denn je, da sie sich diese auch nach unsern Arbeitsstunden richten müssen. Reiche essen natürlich einmal mehr und lassen sich Tee zwischenknein servieren.»

So lautete der zweite Bericht der Erzählerin, der mit einer Einladung wörtlich schloss:

«Was für mich zur Selbstverständlichkeit geworden ist, ist für sie dann sehr interessant. Wir werden sie gerne herumführen und unser Berghaus steht Ihnen zudem zur Verfügung!»

Wir haben zwar Marrakesch bereits schon einmal kurz besucht und in das Leben verschiedener Verhältnisse hineingeschaut, aber bestimmt liesse sich ein wirkungsvolleres Bild davon entwerfen, könnten wir einmal dieser Einladung Folge leisten. Der Eindruck, den wir von unserm ersten Besuch mit nach Hause genommen haben, war ein denkbar ungünstiger, denn das, was sich auf den Strassen, Plätzen und Märkten abspielte, war so, wie wir es bei uns nirgends finden. Streiten, feilschen, handeln, markten, übervorteilen, betteln und nichtstun war an der Tagesordnung und verdunkelte das, was noch an Werten versteckt sein mag. Aber um diese Werte zu heben, braucht es etwas mehr Zeit, als uns zur Verfügung stand, darum ein andermal, wenn es möglich ist.

Linosan

Wieder beginnt ein Rätselraten, denn wer soll von sich aus wissen, was *Linosan* bedeutet? Wir wollen daher gleich anfangs die Neugierde einigermaßen zufriedenstellen, indem wir das Geheimnis lüften. Es handelt sich diesmal um ein Viergespann, das ein hochwertiges, diätetisches Nahrungsmittel bildet. Aus einem wichtigen Grund wurde es zusammengestellt, und auch diesen möchten wir gleich anfangs bekanntgeben.

Die biologische Darmpflege gehört zu den wichtigsten Massnahmen, neuzeitlicher Gesundheitsregeln. Keine Ernährungsform, mag sie auch noch so gut sein, wird ihren Zweck restlos erfüllen, wenn der Darm nicht richtig in Ordnung ist. Dies ist der Fall, wenn der Darm die guten Stoffe entweder nicht recht aufnimmt oder sie nicht richtig verwerten kann. Es ist deshalb dringend notwendig, dass zu einer richtigen Darmpflege immer und immer wieder Sorge getragen wird.

Leinsamen

Viele Naturvölker, die regelmässig Leinsaat oder andere Oelsaaten geniessen, wie dies in Nord-Afrika, in Indien und auch auf andern Kontinenten üblich ist, haben in der Regel eine ausgezeichnete Darmtätigkeit und sind dadurch sehr widerstandsfähig und gesund. Die regelmässige Einnahme solcher Oelsaaten ist dabei bestimmt zum grossen Teil mitbeteiligt, da ihre Schleimstoffe die Darmschleimhäute immer sehr gut in Ordnung halten. Der Leinsamen ist nun als erstes ein wesentlicher Bestandteil von Linosan. Da er aber immer in frischgemahlenem Zustand eingenommen werden muss, weil er sehr rasch oxydiert und dadurch seinen vollen Wert einbüsst und auch geschmacklich wesentlich verliert, muss er mit schützenden Komponenten verbunden werden, wodurch er ohne jegliches Konservierungsmittel haltbar gemacht werden kann. Leinsamen nun ist nach den neuesten Forschungen als wertvolles Nahrungsmittel zu bezeichnen, da er durch seinen hohen Gehalt an noch ungesättigten Fettsäuren besonders bedeutungsvoll ist. Geniessen wir den Leinsamen zusammen mit einer guten Eiweissnahrung, vielleicht mit Quark, Joghurt oder roher Milch, dann spielen die essentiellen Aminosäuren mit den hochungesättigten Fettsäuren zusammen und