Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 14 (1957)
Heft: 4

Artikel: Der Wundersaft der Bienenkönigin
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-552239

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: 10.07.2025

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

konservieren, damit man in der übrigen Zeit, in der keine frischen Heidelbeeren erhältlich sind, die selbst konservierten Früchte verwenden kann. Die in Büchsen konservierten Heidelbeeren sollten wenn irgend möglich nicht gebraucht werden oder nur in seltenen Ausnahmefällen, denn schon die Oxydation des Bleches kann dem Leberkranken gewisse Nachteile bieten. Dagegen haben Früchte, die man selbst konserviert, noch einen Teil der Wirkstoffe, die die frischen Heidelbeeren besitzen und sind dem Kranken zuträglicher als viele andere Frischsubstanzen.

Der Heidelbeersafttag kann natürlich auch von anderen Patienten an Stelle des Apfelsafttages durchgeführt werden, besonders von Kranken, die sehr empfindlich sind. Die Oeleinnahme am andern Tag kann auch geringer sein, wenn die Reaktion zu stark empfunden wird. Die große Reinigung der Galle wird allerdings nur bei einem gewissen Quantum Oel in Erscheinung treten können. Versuchsweise führte ich die Oelkur nach einem Apfelsafttag selbst auch durch, indem ich 1½ dl Oel mit ebensoviel Apfelsaft einnahm. Nach zwei Stunden wurde es mir etwas schlecht und da ich mich trotz des Saftfastens auf einer Skitour befand, trank ich einen heißen Schwarztee, um das Gefühl des Schlechtseins vor der Abfahrt beseitigen zu können. Nach zwei Diavolezza-Abfahrten war mir dann aber wieder so wohl, daß ich mich wie neu gestärkt fühlte. - Allerdings bin ich selbst ja nicht leberkrank, aber es ist für mich interessant die Kuren jeweils am gesunden Körper durchzuführen, um die Reaktionen beobachten zu können. Aber auch beim Gesunden wird die Galle durch eine solche Kur richtig und gründlich gereinigt. Drei Stunden nach der Oeleinnahme hatte ich eine dünne, gelbbraune Darmentleerung, worauf es mir sehr wohl wurde, denn die Galle war richtig ausgeräumt und gereinigt. - Oft ist der Stuhl nach der Kur grün, manchmal weist er auch graue Stellen auf. Wenn sich schwarze, kugelige Substanzen zeigen, sind diese nicht aus der Galle, sondern aus den Schlingen des Dickdarms. Dies ist meist bei Verstopfung so. In diesem Fall ist dann aber auch der Dickdarm richtig gereinigt.

Rohe Heidelbeeren üben unter den Früchten die größte Heilwirkung auf die Leber aus, weshalb es auch bei leichter Leberstörung vorteilhaft ist einen Heidelbeertag einzuschalten, ja sogar der Gesunde kann günstigen Nutzen daraus ziehen.

Woher haben die Indianer ihre guten Augen?

Notwendiges Erfordernis

Oft schon habe ich darüber nachgedacht, wie es möglich ist, daß ein siebzigjähriger Indianer besser und schärfer sehen kann als bei uns ein junger, dreißigjähriger Mann, der sich rühmen kann, gute Augen zu besitzen. Bestimmt spielt dabei das freiere, natürliche Leben in guter Luft mit viel Bewegung inmitten der Natur, sowie die einfache Lebensweise ohne Hetze und schwere Probleme, ohne beständiges Angespanntsein und Einteilen der Zeit eine wesentliche Rolle. Aber es muß doch noch etwas anderes als Grund mitwirken, etwas, das vielleicht doch mit der Ernährung im Zusammenhange steht. Da mir solche Fragen keine Ruhe lassen, bis ich ihre Ursache ergründet habe, befaßte ich mich in der Zeit, da ich mit den Indianern von Mexiko und Guatemala zusammenlebte, immer wieder mit ihrer Ernährung, um einigen Geheimnissen auf die Spur zu kommen.

Wir wissen heute, daß die Augen zur Gesunderhaltung genügend Vitamin A oder wenigstens genügend Pro-Vitamin A gebrauchen. Letzteres kann vom Körper selbst in Vitamin A umgewandelt werden. Es ist auch bekannt, daß die Asiaten, die einseitig von Reis leben, trotz der kräftigen Konstitution und Zähigkeit, die ihnen die Naturreisnahrung zu geben vermag, oft mit schlechten Augen und Augenkrankheiten, mit Nachtblindheit und dergleichen mehr zu kämpfen haben, denn Reis enthält leider kein Vitamin A. Aus diesem Grund ist es auch leicht verständlich, warum viele Asiaten und zwar vor allem die Chinesen gerne Tomaten essen, ja sogar teilweise leidenschaftlich darauf versessen sind, denn Tomaten enthalten Pro-Vitamin A.

Des Rätsels Lösung

Die Indianer sind Maisesser und Mais enthält Pro-Vitamin A, also das sogenannte Karotin. Zwar genügt der Karotin-Gehalt im Mais nicht, um den Indianern die hervorragende Sehschärfe und das gute Auge zu erhalten. Auch die Nachtblindheit ist bei den Indianern nicht bekannt, ebensowenig die langsame Reaktion der Pupillen in der Umstellung auf verschiedene Lichtstärken, die bei uns so vielen zu schaffen macht, und die besonders bei Fliegern tragische Folgen haben kann. Wenn also der regelmäßige Genuß von Mais dem Indianer die erwähnten Vorzüge nicht alleine zu beschaffen vermag, muß der gesuchte Grund noch wo anders liegen. Aber wo? Ich glaube nun, nicht fehl zu gehen, wenn ich ihn bei einer eigenartigen Frucht suche, die der Paprika ähnlich ist, und die der Indianer so regelmäßig verwendet, wie wir die Zwiebel gebrauchen mögen. Diese Frucht wächst ähnlich wie eine Tomate, ist aber länglich, ungefähr 10—12 cm lang. Es gibt eine rötlichgelbe und eine dunkle, fast schwarze Sorte von dieser Frucht. - Geschmacklich ist sie sehr scharf, besonders für jenen, der nicht an sie gewohnt ist. Mir jedenfalls hat sie beim Essen alle Muskeln im Munde zusammengezogen. - Die Indianer behaupten, ohne diese Frucht nicht gesund bleiben zu können. Sie soll den Körper auch vor Krankheiten und zwar vor allem vor Infektionskrankheiten bewahren. Dies ist allerdings verständlich, wenn man weiß, daß diese Frucht ein Höchstmaß von Karotin und zudem noch außerordentlich viel Vitamin C enthält. Ich habe mich sogar bemüht, diese Gewürzfrucht zu importieren, um daraus für uns eine kräftige, gesunde Würze herstellen zu können.

Unsere Möglichkeiten

In unserer Gegend wachsen nur zwei Pflanzen, die einen sehr hohen Gehalt an Karotin, also an Pro-Vitamin A aufweisen und zwar die Löwenzahnblätter und die Petersilie, die zudem noch einen hohen Gehalt an Vitamin C besitzt. Es ist daher angebracht, die Petersilie in Zukunft nicht nur zum Garnieren einer schönen Platte zu verwenden, sondern sie Salaten und Gemüsen beizugeben. Ebenso enthalten roher Spinat, Kohl, Brunnenkresse, Lattich, Tomaten und auch die Karotten, von welchen ja übrigens der Name stammt, viel Karotin. Aus dem Grunde haben wir schon vor Jahren frischen Karottensaft eingedickt und das Biocarottin geschaffen, um für die Augen und die Leber ein praktisches, heilwirkendes Nahrungsmittel zu gewinnen. Auch die Blätter des Rübkohls, bekannt auch als Kohlrabi, sind sehr reich an Pro-Vitamin A und sollten deshalb, statt achtlos weggeworfen, unbedingt verwendet werden. Wenn sie im Frühling noch zart sind, kann man sie vorteilhaft mitkochen oder in die Suppe schneiden. Später kann man auch den Saft auspressen und ihn der bereits angerichteten Suppe roh beigeben.

Der Wundersaft der Bienenkönigin

Ein ungelöstes Rätsel

Nicht alle wissen, daß sich eine Arbeitsbiene innert 28 emsigen Arbeitstagen so sehr verausgabt hat, daß sie stirbt. Auch ist immer noch nicht allen bekannt, daß aus der gleichen Eizelle, aus der für gewöhnlich eine Arbeitsbiene entsteht, die Bienenkönigin hervorgehen kann, sobald diese Eizelle mit einem ganz besonderen Futtersaft, nämlich dem Königinfuttersaft oder dem Weiselsaft, wie man ihn in Deutschland nennt, versehen wird. Wenn wir dieses Naturwunder näher betrachten, dann müssen wir bestimmt feststellen, daß hinter diesem Geheimnis etwas

ganz Eigenartiges stecken muß, sonst könnte doch dieser besondere Nährsaft nicht eine weit größere Biene erstehen lassen, die zudem 60 mal länger leben kann als die gewöhnlichen Arbeitsbienen. Dieser ganz besondere Saft, den die Arbeitsbienen für jenes Ei, das die Bienenkönigin ergeben soll, sammeln, ist noch nicht völlig erforscht, denn man kennt seine Wirkstoffe erst zum Teil. Vielleicht oder gar vermutlich hatten schon die alten Völker Kenntnis davon, denn immer wieder liest man von Götterspeisen und Wundernahrung, ohne darüber einen genauen Anhaltspunkt zu finden, wie diese gewonnen wurden. Es ist daher gar nicht so ganz abwegig, wenn man dahinter den Königinfuttersaft vermutet. Bestimmt müssen in diesem Saft überaus wichtige Werte liegen, sonst würde er die Königin nicht zu den besonderen Leistungen befähigen, legt sie doch täglich bis zu 2000 Eier und muß dazu nur einmal befruchtet werden. Es ist dies in der Tat eine in der Natur nur einmal vorkommende Riesenleistung, die die Königinbiene auf diese Weise vollbringen kann.

Die Weltpresse befaßt sich mit dem Königinfuttersaft

In wissenschaftlichen und illustrierten Zeitschriften lesen wir heute besonders viele Berichte aus aller Welt über die Wirksamkeit des Königinfuttersaftes. Wohl ist damit eine geschickte Reklame verbunden, weil jeder glaubt, er habe mit seinem Präparat das beste Erzeugnis auf diesem Gebiet zustande gebracht. Auf alle Fälle aber verraten all diese Bestrebungen nur, daß heute die ganze Welt Stärkungsmittel nötig hat und zwar solche, die kein Risiko darstellen, also nicht chemotherapeutisch, sondern natürlich sind. Niemand weiß, wie die Bienen diesen natürlichen Komplex zusammenstellen. Sie selbst erhielten vom Schöpfer den notwendigen Instinkt diesen Nahrungsstoff aus den von der Natur dargebotenen Möglichkeiten zuzubereiten. In ihm verwirklicht sich tatsächlich für uns jener vielversprechende Begriff, der vom Nahrungsmittel verlangt, daß es zugleich Heilmittel sei und vom Heilmittel, daß es als Nahrungsmittel wirke.

In der Tagespresse erschien seinerzeit der Bericht über die rasche Genesung des Papstes, nachdem sein Leibarzt, Dr. Galeazzi, den Königinfuttersaft als Kräftigungsmittel eingesetzt hatte.

Auch der Pressebericht über das Urteil von Dr. Paul Niehans, dem bekannten Schweizerarzt, ist sehr interessant. Er, der die Transplantationen durchführt und auf dem Gebiete der Uebertragung endokriner Drüsenstoffe mit seiner Frischzellen-Therapie so viel geleistet hat, sagte, daß Gelée Royale auf das Drüsengewebe eine ähnlich belebende Wirkung ausübe wie die Einspritzung von Frischzellen. Alle diese Feststellungen hinterlassen bestimmt den Eindruck, daß es angebracht ist, wenn man in Zukunft dem Gelée Royale vermehrte Beachtung schenkt.

Vom 4.—6. April des letzten Jahres tagte in Baden Baden unter dem Präsidium von Prof. Dr. Galeazzi der zweite internationale biogenetische Kongreß. - Es ist bestimmt interessant, festzustellen, daß sich ein großer Teil der Referate mit den Forschungsergebnissen auf dem Gebiete von Gelée Royale befaßte.

Auch über die Berichte des Franzosen Prof. Belvefer aus Paris, der mit Gelée Royale jahrzehntelange Forschungsarbeiten durchgeführt hat, muß man wirklich staunen, denn es geht daraus hervor, was von den verschiedenen Wissenschaftlern auf dem Gebiet alles zu Tage gefördert und gearbeitet wurde. Dazu gehört auch die Feststellung jener bereits erwähnten Tatsache, daß die Bienenkönigin infolge dieses eigenartigen Nährstoffkomplexes jährlich 300 000 bis 450 000 Eier zu legen vermag, was eine Riesenarbeit bedeutet, die in der Natur wirklich ihresgleichen sucht. Am besten hält sich Gelée Royale in dem von den Bienen selbst gegebenen Medium, nämlich im Honig.

Aus weiteren Berichten können wir feststellen, daß Gelée Royale nicht nur belebend und verjüngend wirkt, weil es die endokrinen Drüsen günstig beeinflußt, sondern auch bei Keuchhusten und Asthma und zwar besonders im Kindesalter auffallend erfolgreich einsetzt. Auch bei schwächlichen Kindern stellte man fest, daß sie sich durch die Einnahme von Gelée Royale rasch erholten und besseren Appetit erhielten. - Ebenso wird Bronchitis mit Erfolg beeinflußt, ja sogar Migräne, Magen- und Gallenleiden, Verdauungsstörungen, Nervenschwäche, wie auch jene eigenartige Müdigkeit, die infolge schlechter Funktion endokriner Drüsen in Erscheinung treten kann. All diese und noch viele andere Leiden können mit Gelée Royale, wenn nicht geheilt, so doch wesentlich gebessert und überaus günstig beeinflußt werden. Es wird sogar behauptet, daß gegen die Krebsdisposition die regelmäßige Einnahme von Gelée Royale ganz vorzüglich wirken soll. Auch auf die Haut übt es einen günstigen Einfluß aus und zwar sowohl durch die innere Einnahme als auch durch das Einmassieren in die Haut, indem man den Honig etwas verdünnt und mit dem Honigwasser eine Massage durchführt.

Die Preisfrage

Manches Fragezeichen hat sich schon betreffs des Preises von Gelée Royale erhoben, denn es wird in ganz verschiedenen Preislagen verkauft. In Amerika wird das Fünf-, Sechs-, ja Zehnfache von dem verlangt, was wir bei uns in Europa dafür bezahlen müssen. Doch auch die einzelnen europäischen Produkte sind in der Preisgestaltung sehr verschieden.

Apiforce, unser Gelée Royale, das mit Bienenhonig konserviert ist, wird nun in neuen Döschen von 75 gr mit 300 Milligramm reinem Gelée Royale zu Fr. 12.50 geliefert. Diese Menge reicht ungefähr für einen Monat aus.

Sesam-Samen

drei Qualitäten charakterisieren die kleinen, ölhaltigen Samen der subtropischen Sesampflanze:

Die Sesamsamen wirken nervenstärkend und aufbauend

Sie enthalten eine ganze Gruppe von verschiedenen Mineralien und von hochwertigen Eiweißstoffen. Diese Stoffe sind z. T. in Verbindung mit hochungesättigten Fettsäuren und werden durch diese unverzüglich an die Zellen abgegeben.

Die Sesamsamen wirken entschlackend

Die hochungesättigten Fettsäuren im Sesamöl (sog. Vitamin F), deren Wirkung durch die Anwesenheit von Vitamin E verstärkt wird, tragen nicht nur Eiweißstoffe und Mineralien zu den Zellen, sondern auch den für die Verbrennung (Oyxdation) im menschlichen Körper unentbehrlichen Sauerstoff. Auf diese Weise wird der Stoffwechsel gefördert, die Organe können richtig arbeiten, die mit der Nahrung und der Luft zugeführten Fremdstoffe werden wieder entfernt, sodaß sie nicht als Giftstoffe im Körper abgelagert werden.

Die Sesamsamen haben eine besondere vitale Kraft

Es ist ihnen ein Stoff eigen, der überaus aktiv wirkt, der die Lebensvorgänge beeinflußt, der eine selten große Dynamik besitzt, sodaß die sogenannten Wesenszüge der Sesamsamen angetrieben von dieser dynamischen Kraft zur vollen Auslösung gelangen.

Die hochungesättigten Fettsäuren, die als Transportmittel so lebenswichtige Funktionen erfüllen, sind unersetzlich und sollten in der Nahrung täglich enthalten sein, denn ihr Fehlen kann im Laufe der Jahre zu verschiedenen Krankheiten und Hautschäden führen. Die Haut wird rissig und verliert die natürliche Widerstandskraft gegen infektiöse Krankheiten. Hautentzündungen und Geschwüre können auftreten, ebenso Verdauungsbeschwerden, Leberstörungen und allgemeiner Wachstumsstillstand.

Alle diese Schäden können vermieden, z. T. auch behoben werden, wenn die Nahrung den nötigen Gehalt an hochungesättigten Fettsäuren aufweist.