

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 11 (1954)
Heft: 9

Artikel: Die Bedeutung von Molkenkonzentrat in der Krebsfrage
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-552764>

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: 13.01.2026

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

dass eine vergaste Ware nicht gesundheitsschädigend wirkt, auch wenn dadurch keine akuten Vergiftungserscheinungen beobachtet werden? Möglicherweise wird da, wo die Cellulose beim Getreide, Leinsamen oder irgend einem andern Produkt nicht verletzt ist, wenig Nachteiliges haften bleiben. Dagegen wird überall da, wo eine kleine Verletzung vorhanden ist, eine kleine Oxydation mit dem Gas möglich sein. Diese Verbindung kann oder wird sich für unseren Körper sehr wahrscheinlich nachteilig, wenn nicht sogar gesundheitsschädigend auswirken. Warum bleiben wir nicht bei der unveränderten und unverdorbenen Natur? Wo diese im Gleichgewicht belassen wird, geht alles seinen normalen und guten Weg. Als ich noch ein Knabe war, spritzten wir die vielen Kirschbäume, die wir besaßen, nie. Es gab Jahre, in denen wir eben eine kleinere Ernte hatten, aber weit mehr Ernten waren völlig in Ordnung. Mit Würmern hatten wir wenig zu tun. Bei schlechtem Wetter konnte ein mässiger Befall eintreten, jahrelang aber beobachteten wir jeweils keinen einzigen Wurm an unseren Bäumen. Es scheint, dass seitdem man zu spritzen begonnen hat, diese Sache schlimmer geworden ist. Diesen Eindruck habe nicht nur ich, sondern auch noch viele andere meiner Altersgenossen. Wenn man die Pflanzen durch chemische Einflüsse schwächt, dann ist ihre Widerstandsfähigkeit weniger gross. Geht man mit Spritzmitteln gegen die Insekten vor, dann vergiftet und vernichtet man damit folgerichtig nicht nur die schädlichen, sondern auch die nützlichen. Auf diese Weise wird das Gleichgewicht gestört, und durch die Verschiebung tritt der grosse Kampf mit der Natur ein. Entweder erreicht dieser Kampf durch immer intensivere chemische Mittel den scheinbaren Sieg, oder wir sind genötigt einmal ausrufen zu müssen: «Ach, die Geister, die ich rief, werd' ich nun nicht los!» Zu diesem Ergebnis werden wir sehr wahrscheinlich gelangen, wenn in der Natur das Gleichgewicht immer mehr gestört wird. Wie leicht ist es für einen Menschen eine Lawine ins Rollen zu bringen, sie aber aufzuhalten ist für ihn unmöglich. Ohne grosse Mühe können elementare Kräfte durch kleine Ursachen entfacht und entfaltet werden, doch einmal im Wachsen begriffen, nehmen sie immer grössere Dimensionen an, denen der Mensch dann eben nicht mehr gewachsen ist. Von diesem chemischen Krieg gegen Schädlinge und Insekten zieht also nicht der Bezüger der chemischen Mittel Nutzen, auch nicht die Volksgesundheit, sondern in erster Linie die Geschäftswelt und nachfolgend die Krankheit und der Tod.

Die Bedeutung von Molkenkonzentrat in der Krebsfrage

Schon vor vielen Jahren wies ich auf meine Erfahrungen mit Molkenkonzentrat bei der Behandlung von inneren und äusseren Krebsgeschwulsten hin. Oeffters hat sich dabei das Betupfen mit Molkenkonzentrat bei Hautkrebsen und äusseren Krebsleiden als ausgezeichnet erwiesen. Ich erinnere mich hiebei noch lebhaft an einen besonderen Fall, bei dem es sich um eine Krebsgeschwulst an der Wade handelte. Als der Arzt den Krebs herauschälte, teilte er der assistierenden Schwester mit, er habe Bedenken, ob ein Zuheilen noch möglich sei. Wir haben dann die Wunde mit Molkenkonzentrat betupft und sie heilte zum grossen Erstaunen des Chirurgen sehr gut und rasch. Noch andere erfolgreiche Erfahrungen haben wir durch innere und äussere Anwendungen gemacht, und es ist erfreulich, dass nun heute Dr. Kull durch seine eigenen Erfahrungen die grosse Bedeutung der Milchsäure bei Krebsbehandlung und der Heilung von Krebs bestätigt.

Damit will allerdings nicht gesagt werden, diese Milchsäure-Präparate seien ein Universalheilmittel, aber sie tragen dazu bei in der Krebsbehandlung einen wesent-

lichen Fortschritt zu erzielen. Da Molkenkonzentrat einen ziemlich hohen Prozentsatz natürlicher Milchsäure enthält, eignet es sich vorzüglich für die Krebsdiät und zwar als Getränk in Verbindung mit Mineralwasser sowohl vorbeugend, wie auch heilend. Wegen der Milchsäure empfiehlt Dr. Kull ja auch die Einnahme von rohem Sauerkraut.

Es ist wirklich erfreulich, zu sehen, wie somit die alten Erfahrungen und Beobachtungen, die wir vor vielen Jahren in unseren Schriften veröffentlicht haben, neuerdings ihre Bestätigung finden.

Unvorteilhafter Sparsinn

Oft erhalte ich von Patienten Berichte, weil sie sich durch verdorbene Speisen gesundheitlich geschädigt haben. Geht man der Sache auf den Grund, dann erkennt man sehr oft, dass die Ursache auf übertriebenem Sparsinn der Hausfrau oder Köchin beruht und zugleich auch auf einem mangelhaften Einteilungs- und Berechnungssinn. In der Regel achten solch Sparende nur darauf, dass alles Gekochte aufgebraucht wird, nicht aber, dass es zur rechten Zeit seine Verwendung findet. Ein Fruchtekuchen mit Eiern, mit viel Rahm und andern guten Zutaten mag frischgebacken bestimmt gut munden. Hat man davon aber zuviel zubereitet, so dass man ihn nicht einmal am zweiten Tag aufisst und auf den dritten oder gar vierten Tag aufspart, dann muss man sich nicht wundern, wenn man sich nach dem Genuss eines solch alten Kuchens nicht wohl fühlt. Er mag uns zwar geschmacklich selbst am dritten Tag noch munden, unbemerkt aber unterliegen Eiweiss, Fett und Zucker darin einem Abbauprozess und zwar vor allem das Eiweiss. Wenn dann dieses verdorbene Eiweiss die Leber schädigt, ist dies nicht sehr verwunderlich. Ein Kuchen, der am ersten oder zweiten Tag nicht aufgegessen wird, sollte verschenkt werden, denn mit alten Speisen kann man sich mehr schaden als nützen.

Auch mit Früchten, vor allem mit Beeren ist es gleich bestellt. Diese sollten ebenfalls möglichst am Tage, da man sie pflückte, spätestens aber am darauffolgenden Tag gegessen werden. Muss man sie längere Zeit aufbewahren, dann bilden sich Schimmelpilze, die zwar nicht so schlimm wirken, wie ein Gärungsprozess. Es gibt nun viele Menschen, die auf angelegene Speisen sehr ungünstig reagieren. Sie bekommen Darmgase, Gärungen und Verdauungsstörungen. Angelegene Früchte sollte man mit Zucker etwas aufkochen, damit die Gärungserreger und die Hefepilze getötet werden und keine Störungen verursachen können. Nicht jeder ist gleich empfindlich, ein grosser Teil ist es jedoch und ganz besonders Kinder. Noch schlimmer sind die Folgen bei verdorbenen Fleisch- und Fischspeisen. Der Eisschrank schützt vor dem Verderben nicht vollständig. Wenn die Speisen zulange darin stehen, findet an ihnen trotz der Kühle ein gewisser Abbau- und Verderbungsprozess statt. Man muss also auch da sehr gut aufpassen.

Eine starke Fischvergiftung beobachtete ich seinerzeit auf einem italienischen Schiff auf der Fahrt nach Afrika. Der Kellner servierte einem Fahrgast einen Fisch, der schon zwei Tage zuvor zubereitet worden war. Da er aber vorblieb, wanderte er zur Aufbewahrung in den Kühlschrank und von dort nach zwei Tagen in den Magen des hungrigen Fahrgastes, was bei diesem eine starke Fischvergiftung zur Folge hatte.

Eine gute Hausfrau und Köchin sorgt stets dafür, dass alles, was übrig bleibt, spätestens am darauffolgenden Tage verwertet wird. Zu alte Resten lässt sie nicht anstehen, sondern gibt Uebriggebliebenes lieber zur rechten Zeit an Bedürftige weiter. Man kann allerdings manches noch zur rechten Zeit zu einer Suppe oder anderweitig verwenden. Speisen, die zu lange herumstehen, verlieren an Wert, verderben und verursachen Schaden, sind also auch dem Sparenden nicht vonnutzen. Weit besser wäre