

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 12 (1955)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Impfschäden  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-551358>

#### 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:** 23.02.2026

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

Pflanzen tatsächlich fast alle Elemente, Salze, Minerale, Blausäure, sogar Arsenik und die schlimmsten Gifte. Sie sind indes in einer andern Verbindung und Form darin enthalten und können daher unter Umständen sogar gesundheitlich vorteilhaft sein, während sie in reiner Darstellung, also in anorganischer Form ein grosses Gift bedeuten.

Ein einfaches Beispiel ist das Kochsalz. Trennen wir dieses in seine beiden Bestandteile von Chlor und Sodium und nehmen jedes davon einzeln ein, dann können wir uns damit vergiften. In der Verbindung dagegen ist es ein Gewürz, das in normalen Mengen eingenommen, keine vergiftende Wirkung aufweist. Im Uebermass genossen, ist es von Nachteil, was sich in einer Ueberbelastung der Harnorgane auswirkt.

Von diesem Gesichtspunkt aus betrachtet, ist es auch leicht erklärlich, dass die Vorsichtsmassnahme gegen Aluminiumgeschirr gerechtfertigt ist.

## **Impfschäden**

Da ich immer wieder Berichte über Impfschäden erhalte, ist es angebracht, auch immer wieder darauf hinzuweisen. So teilte mir eine Frau aus dem Kanton Zürich mit, dass ihr Bübchen bis zum Tag der Impfung gesund gewesen sei, dann aber musste es sich ein ganzes Jahr lang gegen Abend vor dem Zubettegehen erbrechen, ja, es konnte sogar nicht einmal mehr ein Stücklein Brot ertragen. Es war damals erst 1 Jahr alt. Obwohl das Kind nun inzwischen 4 Jahre alt geworden ist, ist die Störung noch immer nicht völlig behoben. Der Appetit fehlt und das Wasser ist immer trübe. Die Aerztin bezeichnet den Zustand als Neurose, womit sie wahrscheinlich die Fehr'sche Neurose meint.

Um nun den Impfschaden zu bekämpfen, muss man sehr vorsichtig vorgehen. In erster Linie muss Echinasan und genügend Kalk angewandt werden. Bei trübem Wasser sollte man mit Nierentropfen auf die Nieren einwirken. Vor dem Essen sind Centauritropfen einzunehmen, da sie den Appetit anregen. Dieser Frischpflanzenextrakt aus dem Tausendguldenkraut ist wohl bitter, aber auch für Kleinkinder völlig harmlos und von sehr guter Wirkung. Während sich nun die geplagte Mutter bemüht, ihren Erstgeborenen gesundheitlich wieder auf die Höhe zu bringen, steigt schon wieder eine neue Sorge für sie auf, denn die Aerztin will nun auch das zweite Kind noch impfen und zwar ziemlich ausgiebig zuerst gegen Keuchhusten, dann gegen Starrkrampf und Pocken und zuletzt noch gegen Tuberkulose. Zum nicht geringen Schrecken der Mutter sollen all diese Impfungen dreimal gemacht werden. Trotz den schlechten Erfahrungen beim ersten Kind, soll sie es nun übers Herz bringen, auch beim zweiten Kind diese zweifelhafte Vorsichtsmassnahme durchführen zu lassen und zwar nicht nur für eine, sondern für vier mutmassliche Krankheiten, die im Laufe der Zeit in Erscheinung treten könnten.

Dies alles wäre eher begreiflich, wenn ein wirklicher Grund bestände, gegen Starrkrampf zu impfen, oder wenn eine Pockenepidemie tatsächlich im Anzug wäre. Ist aber keine Gefahr vorhanden, dann ist die Impfung meines Erachtens selbst vom medizinischen Gesichtspunkt aus nicht gerechtfertigt, besonders nicht in Familien, bei denen eine grosse Empfindlichkeit gegen das Impfen besteht. Wenn nun trotz einem solch offensichtlichen Beweis sogar 4 verschiedene Impfungen vorgenommen werden sollen, ist mir dies unerklärlich, und ich selbst würde so etwas an meinen eigenen Kindern nicht durchführen lassen.

Ich erinnere mich noch lebhaft, wie wir in der Kindheit und Jugendzeit trotz Wunden in den Füssen beim Barfußlaufen allen Arten von Verunreinigungen ausgesetzt waren. Nie aber ist mir irgend ein Starrkrampffall zu Ohren gekommen. Wir waren eben noch gesunde,

urwüchsige Buben, deren Widerstandskraft nicht durch all die heutigen vielseitigen Schädigungen geschmälert war. Die beste Vorbeugung bestünde daher wohl eher darin, die frühere ungekünstelte Einfachheit wieder etwas mehr zu beachten, indem man in jeder Hinsicht naturnässer lebt, als dies heute der Fall ist. Meist wird man vom Strome mitgerissen, und gedankenlos vergeudet man allfällige vorhandene Reserven, weil man sich eben zu wenig überlegt, dass sie im Lebenskampf besser eingesetzt werden könnten. In der Regel gelangen erst jene zu einer vernünftigen Einstellung, die bereits eine empfindliche Einbusse erfahren oder aber geschwächte Veranlagungen ererbt haben. Es ist aber selbst in solchem Fall immerhin noch ein Trost, dass naturgemäss Ernährungs- und Lebensweise manches wieder auszubessern vermag. Sehen wir uns also vor, unsere Widerstandsfähigkeit zu steigern und zu festigen, damit uns die verschiedenen Gefahren weniger anhaben können.

## **Wissenswertes über das Molkenkonzentrat**

### **Seine Gewinnung**

Immer noch ist vielen der Wert der Molke unbekannt, ja, sie wissen überhaupt nicht, was diese Molke eigentlich ist und wie aus ihr ein Konzentrat gewonnen werden kann. Bei der Käsebereitung wird die Milch in einem grossen Bassin erwärmt, worauf das Labferment beigegeben wird. Dadurch gerinnt die Milch, so dass sich Fett und Eiweiß von Milchserum scheiden, was den Käsequark oder Weisskäse ergibt, wie er in gewissen Gegenden genannt wird. Damit die Ausscheidung richtig vorschreitet, wird gerührt, worauf der Quark herausgenommen wird. Die grüngelbliche Flüssigkeit, die übrig bleibt, ist die eigentliche Molke oder Schotte. Sie ist süß, und um aus ihr Molkenkonzentrat herzustellen, muss sie mit reinen Milchsäurebakterien angesäuert werden, also nicht etwa mit der Fermentwirkung des Labes, sondern mit Milchsäure, so dass durch eine Gärung die süsse Molke in saure übergeht. Aber auch wenn man die Molke nicht ansäuert, wird sich die saure Gärung von selbst einstellen, da man ja die Milchsäurebakterien bekanntlich nicht suchen muss. Dies erfährt jede Hausfrau, wenn sie im Sommer die Milch stehen lässt, denn sie wird ihr sauer werden.

Impfen wir nun die süsse Schotte mit einer Milchsäure-Reinkultur, dann erhalten wir eine rasche, reine Milchsäuregärung, an der weder Buttersäure noch irgend andere Bakterien mitbeteiligt sind. Auf diese Art bekommen wir die saure Molke, die man von jeher als Heilmittel verwendet hat.

### **Molkenkuren**

Auch die bekannten Molkenkuren, die früher besonders bei den Wohlhabenden sehr geschätzt und beliebt waren, wurden vorwiegend mit saurer Molke durchgeführt. Als alter, berühmter Molkenkurort spielte vor allem Gais eine wesentliche Rolle. Nicht nur Schweizer weilten dort zur Kur, sondern vor allem auch Herrschaften aus Frankreich, die sich mit der französischen Küche etwas zu gut genährt hatten und dabei eben zu dick und fett geworden waren. Eine Molkenkur in Gais musste sie darum von ihrem übermässigen Gewicht wieder befreien.

Immer wieder hat die Milchsäure mit all den Milchsalzen und Fermenten, die in der sauren Milch und der Molke enthalten sind, die Aufmerksamkeit von Aerzten und Biologen auf sich gezogen. Neuerdings haben sogar Krebsforscher die Milchsäure als wertvolles Heilmittel bei Krebs bezeichnet. Auch Dr. Kuhl wies in seinen Vorträgen, wie auch in seiner Broschüre auf die grosse Bedeutung von Milchsäure in der Krebsfrage hin.

Es ist mir daher heute doppelt verständlich, dass ich all die Jahre hindurch mit Molkenkonzentrat stets die