

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

Artikel: Wissenswertes über das Molkenkonzentrat
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-551359>

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: 25.12.2025

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

Pflanzen tatsächlich fast alle Elemente, Salze, Mineralien, 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 Natrium 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 Aertzin 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 Echinase 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 Aertzin 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 naturgemässer lebt, als dies heute der Fall ist. Meist wird man vom Strome mitgerissen, und gedankenlos vergeudet man allfällig 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 naturgemässe 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 vorsichgeht, 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 Milchsäuren 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

interessantesten und vielseitigsten Beobachtungen und Erfolge feststellen konnte. Mannigfache Berichte bestätigten mir immer wieder seinen hervorragenden, grossen Wirkungseffekt.

Handelsübliche Milchsäure oder natürliche Milchsäureprodukte?

Wir können nun aber nicht erwarten, dass uns die gewöhnliche, handelsübliche Milchsäure die gleichen wirkungsvollen Dienste leisten wird, wie die natürlichen Milchsäurepräparate, also wie Molke, Molkenkonzentrat, Sauermilch, Joghurt, Sauerkraut und Sauerkrautsaft. Diese natürlichen Milchsäureprodukte sind der chemisch reinen Milchsäure weitaus vorzuziehen, da die Milchsäure dabei zusammen mit den bestimmt notwendigen Begleitstoffen und Mineralsalzen wirksam ist.

Wenn man heute wieder beginnt Brote mit Milchsäure anzusäuern, so ist dies nichts Neues. Jeder Fachmann weiss, dass beim Walliserbrot oder irgend einem andern sauern Brot in erster Linie bei der Gärung die Milchsäure mitbeteiligt ist. Auch im bekannten Vogel-Flockenbrot, das in den Reformhäusern, in Reformhaus-Ablagen, in guten Lebensmittelgeschäften oder Bäckereien erhältlich ist, ist Milchsäure durch den Zusatz von Molkenkonzentrat (Molkona). Dieses Konzentrat enthält nur die Milchsäure selbst, also keine Milchsäurebakterien, die die Gärung fördern würden. Es stellt also das Endprodukt des Gärungsprozesses dar. Milchsäurebakterien sind nicht allen bekömmlich, sondern können leichtere Störungen hervorrufen. Das Molkenkonzentrat Molkona kann daher auch bei ganz empfindlichen Kranken ohne Bedenken gebraucht werden. Joghurt dagegen enthält sowohl Milchsäure, wie auch Milchsäurebakterien.

Die Anwendung von Molkenkonzentrat als Getränk ist sehr einfach, denn man nimmt nur 1 Teelöffel voll auf 1 Glas Wasser. Will man das Konzentrat mit Mineralwasser verdünnen, dann sollte man dazu kein stark kohlensäurehaltiges Wasser verwenden. Zum Säuren von Salaten ist das erwähnte Konzentrat überaus vorteilhaft und beliebt. Essig ruft bei vielen Störungen hervor, ja sogar Zitronen sind zum Säuern der Salate nicht für alle das Gegebene. Molkenkonzentrat dagegen ist als Säuerungsmittel vorzüglich, da es die Verdauung anregt und fördert. Wenn wir die Erfahrungen von Dr. Kuhl und andern Forschern verwerten wollen, dann können wir bei Krebsdisposition vorbeugend einwirken, indem wir das erwähnte Molkenkonzentrat als Getränk und zum Zubereiten der Salate verwenden. Zur vorbeugenden Halspflege dient es als Gurgelwasser. Bei Halsweh oder beginnender Angina pinselt man den Hals mit dem unverdünnten Konzentrat sorgfältig aus. Auch zum Desinfizieren von Wunden ist es unentbehrlich. Da es in keiner Weise irgendwelche Nebenerscheinungen zeitigt, sondern nur heilsam und gesundheitsfördernd ist, steht ihm eine unverkennbare Beachtung zu und es sollte daher stets zu unserm Wohl bereit sein.

Natürliches Meersalz und sein Wert

Als ich seinerzeit von Cadix nach Sevilla fuhr, kam ich an vielen Salzgärten vorbei. Dies sind Weiher, die wie kleine Lagunen angelegt sind. Immer wieder führt man ihnen Meerwasser zu, bis genügend darin ist, worauf die Zuführung geschlossen wird. Während das Meerwasser in diesen Salzgärten verdunstet, bildet sich eine Salzkruste, die mit der Zeit so dick wird, dass sie abgeschaufelt werden kann. Das dadurch gewonnene Salz wird seit vielen Jahrhunderten in Spanien, Portugal, Südfrankreich und andern südlichen Ländern als Speisesalz verwendet. Es ist natürlich nicht so weich wie unser Salz und auch etwas dunkler. Da es sehr viele Elemente enthält, die man heute als Spurenelemente bezeichnet, stellt es kein reines Kochsalz dar. Es

mögen deren 30—40 sein und bestimmt die Hälfte davon ist für unseren Mineralstoffwechsel, demnach also für die Gesunderhaltung unseres Körpers von grosser Bedeutung und Wichtigkeit. Selbst wenn die Meerbewohner in den Südländern viel weisse Teigwaren, Weissbrot und weissen Zucker geniessen, können sie dennoch, entgegen sonstiger Beobachtungen, schöne und gesunde Zähne haben. Darüber habe ich mich oft gewundert. Dass dies bei Naturvölkern, die sich von reiner Naturkost ernähren, der Fall ist, hat mir stets eingeleuchtet, denn der Mineralstoffgehalt ist in unverfälschter Nahrung reichlich vorhanden, so dass Zähne und Knochen in einwandfreiem Zustand bleiben können. Dass aber auch diese südlichen Völker trotz raffinierter Kost nicht die gewohnten Schädigungen, die sich sonst daraus ergeben, aufweisen, das war mir nicht ohne weiteres erklärlich. Die Anschauung amerikanischer Zahnärzte führte mich dann aber zu des Rätsels Lösung. Sie vertreten nämlich die Ansicht, dass die Spurenelemente, die sich im Meersalz befinden, genügen könnten, um das Mineralstoffgleichgewicht auf der Höhe zu halten, so dass eine Zahnfäulnis trotz Weissmehl und Weisszucker nicht ohne weiteres in Erscheinung tritt, besonders, wenn die übrige Ernährung einigermaßen normal ist. Auf diese Weise wurde mir erklärlich, warum in diesen Südländern trotz der erwähnten fehlerhaften Ernährungsweise vielerorts keine oder aber nur sehr geringe Zahnkaries angetroffen wird.

Bereits bringen amerikanische Firmen unter ähnlicher Begründung Meersalz in den Handel, und es wäre bestimmt auch bei uns nicht unangebracht, meersalzhaltige Gewürzmittel zu fabrizieren. Seit einiger Zeit habe ich mich daher bereits mit diesem Gedanken beschäftigt und verschiedene Versuche durchgeführt, um ein solches Würzsalz herzustellen und zwar in Verbindung mit frisch verarbeiteten Würzkräutern.

Es ist bekannt, dass Jod in ganz kleinen Mengen gut ist für die Drüsen mit innerer Sekretion ist. Vor allem reagiert die Schilddrüse gut darauf. Würden wir in der Schweiz Meersalz mit dem natürlichen Jodgehalt verwenden, dann hätten wir bestimmt keine Kropfkranken. Ein solches Salz mit seinen vielen Spurenelementen ist in Verbindung mit Jod harmlos im Vergleich zu einem jodierten Salz, dem künstlich Jod beigegeben wurde.

Wer also gerne einmal die Wirkung eines solchen Salzes kennen lernen möchte, der beschaffe sich Dr. A. Vogels Diätsalz Herbamare.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Günstige Einwirkung auf Miombildung und Geschwulst

Ende letzten Jahres schrieb Fr. S. aus Z.:

«Ich möchte Sie höflichst bitten, mir wieder ein Fläschchen Hyperisan zu schicken. Kürzlich war ich beim Arzt und dieser sagte mir, dass ich also kein Miom und auch keinen Tumor habe. Ich war sehr glücklich über diesen Bericht. So verschwand also der kleine Ansatz von Miom, den ich vor Jahren hatte, trotzdem ich leider die Sitzbäder nur selten nehmen konnte.»

Die Erwiderung auf diesen erfreulichen Bericht lautete: «Sie können aus Ihrer Erfahrung klar erkennen, dass man ein kleines Miom auch ohne eine Operation wegbringen kann. Schon öfters habe ich in den «Gesundheits-Nachrichten» darauf hingewiesen, aber gleichwohl muss es immer wieder betont werden, dass man bei sofortigem, richtigem Handeln in solchen Angelegenheiten auch bestimmt ohne operativen Eingriff Erfolg haben kann. Wenn eine Operation notwendig ist, bin ich sicher nicht dagegen, kann man sie aber verhüten, dann sollte man versuchen, durch eine etwas konservativere, aber natürliche Behandlung ans Ziel zu kommen. Wenn also der Arzt feststellen konnte, dass kein Miom und auch kein Tumor bei Ihnen vorhanden ist, dann haben wir das vor Jahren von Ihrem Arzt festgestellte Miom durch natürliche Mittel zum Verschwinden gebracht und das freut mich.

Das verlangte Hyperisan schicke ich Ihnen gerne wieder zu, denn gerade dieses Mittel trägt ebenfalls dazu bei, ein Miom zum