Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 41 (1984)
Heft: 7

Artikel: Lapacho
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-552636

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: 13.12.2025

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

Schnecken ein Tischbein hinaufklettern, um auf dem Tisch schmackhafte Blätter zu finden, wenn andere Insekten sogar bei einer Dose durch irgendeine feine Rinne hineinschlüpfen, um dort ihre Eier zu legen, und wenn in Vollgetreideprodukten plötzlich Würmer auftreten, dann muss man gar nicht darüber erstaunt sein. Der Instinkt der Tierchen ist so grossartig, dass man dies direkt als ein Lebenswunder bezeichnen kann.

Wurmstichige Ware – verdorbene Ware?

Wenn ich in einem Reformhaus Naturalfeigen oder Datteln kaufe und zwischendurch eine Frucht finde, die einen lebendigen Wurm enthält, dann werde ich kein grosses Geschrei machen. Ich schneide dies eben heraus. Genauso wie ich dies auch bei einem Apfel tue, wenn er wurmstichig ist. Das andere esse ich ganz genüsslich auf. Ich gehe nicht in das Geschäft zurück um zu reklamieren, denn ich bin davon überzeugt, dass diese Früchte naturrein sind; sie sind nicht vergast oder mit Chemikalien behandelt. Die Insekten liefern mir dafür den Beweis, dass eine Ware unbehandelt ist. Damit will ich bestimmt nicht sagen, dass ich mich freue, wenn ich wurmstichige Ware, die stark befallen und die vielleicht zulange herumlag, erhalten habe. Nur wenn hie und da so etwas vorkommt, dann ist es für mich eine Beruhigung, dass ich keine vergiftete und vergaste Ware gekauft habe. Ich schreibe dies vor allem, weil oft reformerisch eingestellte Leute ein grosses Geschrei machen, wenn sie einmal in einem Vollkornprodukt, auch in einem naturreinen Müesli, einen Wurm finden. Wenn man in der Regel die Packung, besonders wenn es eine gefütterte Packung ist, genau betrachtet, sieht man vielleicht ein kleines rundes Löchlein, durch das das Insekt eindringen konnte; es hat sich einen Eingang verschafft. Das ist ein Beweis, dass während der Lagerung im Geschäft oder sogar in der eigenen Küche, ein Insekt den Weg zu diesem naturreinen Produkt gefunden hat.

Mehr Verständnis zeigen

Es ist grundverkehrt, mit einem solchen Paket dann ins Reformhaus oder in die Drogerie zurückzulaufen, oder sogar die Sanitätsbehörde zu informieren, wie es auch schon vorgekommen ist. Zu allem Überfluss gibt es dann sture Beamte, die ein Protokoll erstellen und den Kunden als Zeugen notieren. Unter Umständen wird dann eine Geldstrafe ausgesprochen, die der Verkäufer oder Hersteller zahlen muss.

Es wäre doch alles viel einfacher und billiger, nur ein wirklich verdorbenes Paket zurückzubringen, um es gegen ein neues einzutauschen. Man könnte es auch für sein Büsi verwenden, den Hund oder die Kaninchen.
Mit vergaster oder vergifteter Nahrung kommt so etwas ja nicht vor; da gibt es keine solchen Reklamationen. Man isst einfach das Gift oder die Rückstände dieser Gase.
Ich hoffe, mit diesem Artikel ein wenig Aufklärung geschaffen zu haben, damit man vor so unliebsamen Überraschungen, die immer viel Ärger einbringen, verschont bleibt. Es wird immer unnütz viel Porzellan zerschlagen, wie man so sagt.

Lapacho

Lapacho ist der portugiesische Name einer Rinde, die vor allem im südlichen Teil von Brasilien vorkommt. Es gibt eine rot- und eine weissblühende Lapacho-Pflanze. Ihr spanischer Name ist Tabebuja, die Indianer nennen sie Taheebo. Auf jeden Fall sind es die Eingeborenen, die der Rinde eine grosse Bedeutung beimessen. Sie behaupten, dass Lapacho bei allen Geschwulstbildungen eine regenerierende Wirkung habe. Sogar bei Leukämie hat man ganz hervorragende Erfolge beobachtet, weil in der Lapacho-Rinde sehr viel leicht assimilierbares Eisen vorhanden sein soll. Ich weiss von den

Eingeborenen in ganz Südamerika, dass man sich ganz wunderliche Dinge davon erzählt. Arthritische Erscheinungen sollen damit schon verschwunden sein; auch wirke sie schmerzstillend. Mit Lapacho habe ich etliche Versuche unternommen, besonders bei Geschwulstkrankheiten; die Resultate waren oft sehr erstaunlich. Es wäre von uns sehr erwünscht, wenn all unsere Leser in Südamerika Lapacho einmal anwenden würden, zum Beispiel bei Hautkrebs oder anderen Geschwulstformen, aber auch bei verschiedenen anderen Krankheiten. Die Lapacho-Rinde kann getrocknet und pulverisiert verwendet werden. Man kann sie aber auch kochen, das heisst, es wird ein Aufguss aus frischer oder getrockneter Rinde hergestellt. Die von uns bis dahin gesammelten Erfahrungen reichen nicht aus, um eine endgültige Beurteilung abzugeben. Bestimmt lohnt es sich, dieser Rinde vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken und sie zu testen. Dieser Ansicht sind auch die dort ansässigen Ärzte. Alles was zellregenerierend wirkt, ist uns heute doppelt willkommen. Weil sich Pflanzenmittel in der Regel gut vertragen, und in der richtigen Dosis eingenommen, keinerlei Nebenwirkungen zeigen, könnte man Lapacho neben den Petasites-Präparaten, sowie neben allen anderen anticancerogen wirkenden Naturstoffen einsetzen. Für Mitteilungen über objektive Prüfungen mit Lapacho-Rinde wären wir also unseren Südamerika-Freunden und -Lesern sehr dankbar.

Hilfreiche Enzyme

Viele Wunder unserer in so grossen Teilen noch unerforschten Welt, unseres menschlichen Daseins, werden von kleinen und kleinsten Kräften und Bausteinen vollbracht, von deren Existenz wir nur sehr wenig zu wissen in der Lage sind.
Ein solches, äusserst hohes Potential an Kräften im menschlichen Körper stellen zum Beispiel die Enzyme oder Fermente, wie sie auch genannt werden, dar.

Geschichte der Enzymforschung

Vor fast 150 Jahren wurde zum erstenmal ein Enzym namens Pepsin entdeckt. Es wird im Magen produziert und spaltet das aufgenommene Nahrungseiweiss. Im Laufe der nächsten zwei Jahrzehnte gelang es, weitere Enzymsysteme im Körper zu analysieren. Einer der berühmten Wegbereiter der Erforschung von Enzymen war der französische Chemiker und Bakteriologe Louis Pasteur, der vor allem bei der Beobachtung von Gährungs- und Fäulnisvorgängen auf die Existenz der Enzyme aufmerksam geworden war.

Was sind Enzyme?

Heute sind wir technisch in der Lage, Enzyme sogar synthetisch herzustellen, jedoch ist noch nicht nachgewiesen, dass sie in der Wirkung den natürlichen gleich sind. Woraus bestehen nun eigentlich die Enzyme? Enzyme befinden sich praktisch in allen Regionen des Körpers. Zusammengesetzt sind sie dabei meist aus einem grossen Eiweisskörper, dem sogenannten Apoenzym, und dem eigentlichen reagierenden Teil, dem Coenzym, das aus Mineralstoffen oder Vitaminbausteinen besteht, und das dem gesamten Enzym seinen Charakter und sein spezifisches Verhalten verleiht.

Bedeutung der Enzyme

Diese Enzyme werden je nach ihrem Wirkungsort eingeteilt, in ein «exkretorisches System», das heisst, dies sind Enzyme, die von verschiedenen Organen ausgeschieden werden, um die Nahrung in ihre Einzelteile aufzuspalten. Solch ein Enzym ist das Pepsin, das eiweissspaltend wirkt und im Magen durch den Salzsäuregehalt erst aktiviert wird. Als ein weiteres Enzym ist da die Lipase zu nennen, die in der Bauchspeicheldrüse hergestellt wird, und im Dünndarm das Nahrungsfett in Glycerin und Fettsäuren spaltet.
Oder aber die Amylase, die ebenfalls von der Bauchspeicheldrüse ausgeschieden