Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 39 (1961)
Heft: 9

Artikel: Die biochemischen Grundlagen in der Ernährung
Autor: Müller, Jens
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-933557

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: 13.07.2025

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

Es würde mich nun interessieren, zu erfahren, ob dieser Pilz dem einen oder andern Pilzforscher begegnet ist. Entsprechende Mitteilungen erbitte ich an meine Adresse: Bern, Ostermundigenstraße 44. Interessenten können auch in eine Farbtafel Einsicht nehmen. *R. Hotz, Bern*

Die biochemischen Grundlagen in der Ernährung

Vor Jahrzehnten hat der große Chemiker Liebig den Salzhunger der Kulturpflanzen untersucht und nachgewiesen, daß intensive Bodenkultur den Gehalt des Erdreichs an Mineralstoffen auslaugt. Salze, die wir dem Boden entziehen, müssen wir ihm daher irgendwie zurückgeben. Nach anfänglichem Sträuben gegen «künstliche Eingriffe in der Natur» hat längst jeder Bauer, Gärtner und Pflanzer eingesehen, daß künstliche Düngung notwendig ist. Ein anderer Forscher namens Forster hat im Jahr 1880 durch den Versuch bewiesen, daß auch tierische Lebewesen, genau so wie Pflanzen, Salze benötigen, nicht etwa als Genußmittel, sondern als notwendige Nahrung zur Erhaltung von Gesundheit und Leben. Forster hat Hunde mit Fleisch ernährt, dem durch Wässern der naturgegebene Salzgehalt entzogen worden war. Die Tiere verloren allmählich die Freßlust und gingen trotz reichlich vorgesetztem Fleisch zugrunde. Solche und zahlreiche ähnliche ausgeführte Experimente bewiesen unwiderlegbar, daß die Nahrung von Mensch, Tier und Pflanze unter anderem auch Mineralsalze enthalten muß. Die Biochemie (Lebenschemie) wurde von dem früheren homöopathischen Arzt Dr. med. Schüßler in Oldenburg begründet und im Jahre 1873 durch ihn der Öffentlichkeit bekanntgegeben. Sie ist eine natürliche Heilweise, die es ermöglicht, alle heilbaren Krankheiten durch einzeln dargereichte Mineralsalze zu heilen. Die Grundlagen, auf denen sie sich aufbaut, sind folgende: Im Blut und in den Geweben sind stets mineralische oder anorganische Salze enthalten. Diese Salze erhalten die Funktionsfähigkeit des Organismus, ihre Gegenwart ist Grundbedingung für die Tätigkeit der Organe, für den normalen Ablauf des Lebens. Ohne diese Salze kein Leben. Fehlt also ein Mineralsalz, dann tritt eine Krankheit auf. Beim Fehlen aller Mineralsalze hört jede Funktionsfähigkeit und Funktionstätigkeit des Organismus auf. Die Biochemie erreicht die Heilung aller heilbaren Krankheiten durch direkte Ergänzung desjenigen Salzes, durch dessen Fehlen die betreffende Krankheit hervorgerufen wurde.

Die biochemischen Mittel nach dem heutigen Stande der Wissenschaft bestehen aus folgenden 12 Salzen:

1. Calcium fluoratum	oder Flußspat
2. Calcium phosphoricum	oder phosphorsaurer Kalk
3. Ferrum phosphoricum	oder phosphorsaures Eisen
4. Kalium chloratum	oder Chlorkalium
5. Kalium phosphoricum	oder phosphorsaures Kalium
6. Kalium sulfuricum	oder schwefelsaures Kalium
7. Magnesium phosphoricum	oder phosphorsaures Magnesium
8. Natrium muriaticum	oder Kochsalz
9. Natrium phosphoricum	oder phosphorsaures Natrium

10. Natrium sulfuricum oder schwefelsaures Natrium
11. Silicea oder Kieselsäure
12. Casium sulfuricum oder schwefelsaurer Kalk

Außer diesen Salzen gibt es noch andere Spurenelemente, die in geringsten Mengen vorhanden sein müssen, wenn Menschen, Tiere und Pflanzen gedeihen sollen: Kupfer, Bor, Mangan, Eisen, Zink, Kobalt, Jod usw.

Alle diese Salze und Spurenelemente sind in den verschiedenen Pilzarten verschiedentlich vorhanden, und zwar bei manchen Pilzsorten sehr dominierend. Die Wissenschaft ist immer noch eifrig daran, den Wert und die Wirksamkeit dieser Spurenelemente herauszufinden. Drei in Kalkutta praktizierenden Ärzten fiel es auf, daß Moslems nur selten an Magen- und Zwölffingerdarmgeschwüren erkranken, daß die Hindus dagegen häufig davon befallen sind. In einer Veröffentlichung im «Journal of the Indian Medical Association» geben sie der Vermutung Ausdruck, daß das vielleicht der verschiedenen Ernährung der beiden Bevölkerungsgruppen zuzuschreiben sei. Die Moslems würzen ihre Speisen mit Pilzen und Knoblauch, die Hindus tun das nicht. Der berühmte Professor Dr. Metschnikoff empfahl, die Speisen nur mit Pilzen und Knoblauch zu würzen, um die schädlichen Fäulnisvorgänge im Darm zu verhindern, da er behauptete, daß das Altern eine Verdauungskrankheit ist, welche durch die giftigen Fremdstoffe im Darm verursacht wird. In der großen Zahl der Hundertjährigen, die es im Orient, namentlich in Bulgarien und Georgien gibt, sah er einen Beweis für die Richtigkeit seiner Anschauungen. Ein weiterer Beweis besteht darin, daß sich unter den Juden, die in den galizischen und polnischen Ghettos lebten, so viele Greise fanden, die trotz vollkommenem Mangel an Hygiene und Körperkultur körperlich sehr agil und geistig erstaunlich frisch waren.

Das Würzen der Speisen mit Natrium muriaticum (Kochsalz) allein ist nach dem biologischen Standpunkt falsch, da im Kochsalz keine anderen Salze und Spurenelemente zu finden sind als Natrium muriaticum. Speisen, die mit verschiedenen Pilzen vermischt oder gewürzt sind, enthalten verschiedene Arten von Salzen und Spurenelemente, welche für Erhaltung von Leben und Gesundheit absolut notwendig sind. Das große Übel in der heutigen Ernährung ist die Bequemlichkeit beim Würzen der Speisen. Alles wird nur mit Salz und Pfeffer gewürzt, statt daß man die verschiedenen heilbringenden und wohlschmeckenden Kräuter und Würzpilze dazu verwendet, welche zugleich Träger lebenswichtiger Spurenelemente sind. Eine salzlose Diätkost kann, mit Kräutern und Pilzen gewürzt, viel schmackhafter zubereitet werden als eine gewöhnliche Kost. Es wäre zu begrüßen, wenn die bekannte Boletusküche Rezepte mit schmackhaften Pilzen und Kräutergewürzen einzeln oder gemischt ausarbeiten und publizieren würde, um damit die Richtigkeit dieser Ausführungen zu erproben. *Jens Müller, Aarau*

Einfaches Verfahren zur Konservierung von Sporenpulverbildern

Das Aufstellen von Pilzhüten auf Glas oder Papier zur Feststellung der Sporenpulverfarbe ist allgemein bekannt. Mit dem nachfolgend beschriebenen Verfahren wird es möglich, diese interessanten Abbildungen auf sehr einfache Weise zu kon-