

SÄGEMEHL-KEKSE

Eine wahre Geschichte:

In einem der russisch-türkischen Kriege versuchten die Russen, die Stadt Plevna durch Belagerung auszuhungern. Zu dieser Zeit lebte der Arzt Dr. Ha'nish in der Stadt, der der Bevölkerung zeigte, wie sie sich ökonomisch ernähren kann. Auf seine Anweisung hin **wurde aus Sägemehl, Getreide und Rosinen Brot gebacken**. Nach den Berechnungen der Russen hätten die Vorräte von Plevna nur für 3 Wochen ausreichen dürfen aber durch das Sägemehl-Brot konnte Plevna erst nach 6 Monaten eingenommen werden. Die Besatzer meinten sogar, dass die Stadt durch geheime unterirdische Gänge mit Nahrung versorgt würde.

Doch damit nicht genug: Die **Menschen**, die von dem Sägemehl-Brot aßen, **wurden von Tag zu Tag gesünder**, denn durch die **darmreinigende Wirkung** des Sägemehls verschwanden viele, von der Darmgesundheit abhängige Krankheiten wie Gicht, Rheuma, Frauenleiden, Geschwüre, Verstopfung, Migräne, etc..

Das feine Sägemehl **löst** auf dem Weg durch den Darm **alte und verhärtete Kotreste** und schafft damit die Voraussetzung für die natürliche Funktion der Darmschleimhaut.

Wir backen nach alter Überlieferung dieses „Türkische Holzbrod“

Als „Notzeitbrod“ bekannt geworden sind Backwaren mit Sägemehl in guten wie in schlechten Zeiten eine gesunde Sache.

Sägemehllekse werden bereitet aus Sägemehl, Vollkornmehl, Rosinen und Gewürzen. Man kann von Backwaren aus Sägemehl nicht nur gut leben, sondern bleibt dabei sogar gesund und wird manche Beschwerde los.

Sägemehl ist eines der besten Reinigungsmittel für die Verdauungsorgane, weil es alle Ansammlungen aus den Darmfalten förmlich herauskratzt und sogar bei chronischer Hartleibigkeit mit der Zeit alles in Ordnung bringt.

Sogar Gicht und gewisse Alterserscheinungen der Frau treten infolge des Terpentinehaltes zurück.

Einige Kekse nach einer Mahlzeit genügen.

Nerven-Brotstangen

Dr. O.Z.A. Hanish über das Nerven-Brot:

**“Das Nerven-Brot neutralisiert Säuren, reinigt das Blut,
regt die Drüsen an und belebt die Nerven.“**

Nach Originalrezept gebacken enthält es: Weizenkleie, Haferflocken, Grünkernmehl, Wasser, Palmöl, Olivenöl, Leinsamen, Kümmel, Vollrohrzucker, Meersalz.