

LA FORZA DEL SUCCO DI BUE

Quando viene indicata la debolezza (siccome il corpo tende all'anemia)... da' al corpo moltissimo succo di bue. Questo dovrebbe essere preso come medicina. Da' un cucchiaino per volta, ma il corpo dovrebbe impiegare almeno due minuti per sorseggiare quella quantità. Fa' che venga piuttosto assorbito che ingoiato. Lascialo semplicemente scorrere con le ghiandole salivari e assorbire attraverso la forza del corpo ingoiandolo lentamente. Ci sarà poco o nulla da digerire, ma sarà assorbito.

3316-1

D- Come si dovrebbero preparare i succhi di bue ?

R- Prendi da mezzo chilo a 750 gr di bue – bue magro, non grasso ! Tagliolo a piccoli dadi, circa la misura di una biglia abbastanza grande - - o come il pollice. Mettilo in una brocca di vetro. Sigilla la brocca senza metterci dell'acqua. Metti questa nell'acqua, con un panno o qualcosa per non far rompere o incrinare la brocca. Fallo bollire per due a tre ore. Estrai il succo. Butta via la carne. Condisci il succo e bevilo come indicato. Ci sarà abbastanza in mezzo chilo da durare per due o tre giorni. Tienilo in un luogo fresco. Non brodo di bue, ma succo di bue !

(Anemia)

461-1

Assicurati che (il succo di bue) venga mantenuto abbastanza fresco; o preparalo fresco ogni giorno. Sorseggialo due, tre, quattro, cinque, sei volte al giorno. Un Cucchiaino di questo vale molto di più che una bistecca da un etto e mezzo. Questo vale molto di più che due chili e mezzo di patate. Vale molto di più che una testa intera di cavolo, a meno che il cavolo non venga mangiato crudo. (Anemia)

667-8

C'è più forza e costruzione del corpo in un cucchiaino di succo di bue che in mezzo chilo di carne cruda o di carne al sangue o bollita !

1259-2

I succhi contengono del ferro. Le carni contengono poco.

488-3

(Per fare il succo di bue) usa di preferenza la bistecca rotonda o la bistecca di culaccio.

1045-6

I succhi del bue, senza la gran parte della carne, lavorano direttamente con il duodeno e con le forze attive nel pancreas e nella milza dando del sangue nuovo.

1377-3

Il succo di bue viene assimilato se preso in piccole quantità, preso in quantità sui cui agiscono i succhi gastrici diventa un astringente.

379-6

Il succo di fegato viene fatto allo stesso modo e maniera del succo di bue.

623-3

Usa quei (cibi) che costruiscono il corpo, come il succo di bue, il brodo di bue, il fegato, il pesce, l'agnello...Includi burro e latte. Anche verdure crude e poi preparate con la gelatina. Soltanto il tuorlo delle uova, le verdure a foglie, il cavolo crudo, il cavolo rosso bollito, gli spinaci, i fagiolini.

5269-1

I cibi che costruiscono il sangue; come il grano integrale, i succhi di bue, il fegato alla griglia, le zampe di maiale e cose simili. Questi contengono gli ormoni e il glutine che fornisce una migliore costruzione del corpo nel sistema assimilante.

1519-4