

0.1 Zu den MaSseinheiten

Auf Seite ?? gibt v. Stipriaan Luſcius Hinweise auf die tatsächlich anzuwendende Umrechnung. Er gibt an, dass 5 $\frac{1}{3}$ Quentchen insgesamt 330 Gran, sowie 3 Quentchen 40 Gran 220 Gran seien. Diese Rechnungen legt nahe, dass 1 Quentchen insgesamt 60 oder 62 sind, worauf es wikipedia.org keinerlei Hinweise gibt.

In den Büchern *Philologisch-kritischer u. historischer Commentar über die drey ersten Evangelien, Zweyter Theil* von Heinrich Eberhard Gottlob Paulus¹, *Metrologische Tafeln über die alten MaaSse, Gewichte und Münzen Roms und Griechenlands* nach Romé de l'Isle, übersetzte von G. GroSse² und *Johann Potters griechische Archäologie, oder, Alterthümer Griechenlandes. Aus dem Engländischen übersetzt und mit Anmerkungen und Zusätzen vermehrt, Dritter Theil* von John Potter konnte ich allerdings Referenzen zu annähernden Wertzuschreibungen finden. Im ersteren heiSst es auf den Seiten 679 u. 680:

ñFranz. Perez Bayer de numis hebraeo - samaritanis (1781.) welcher hier vorn. zu vergleichen wäre, fand nach dem Gewicht des vorhandenen Schekel mit hebr. samaritanischer Inschrift, daSS ein ganzer von Silber 252 = viermal 63 grana (span. Apothekergewicht) wiegt, folgl. eine attische Drachme gerade 63 Gran gewogen habe.ž

Im zweiten heiSst es auf Seite 25 in FuSSnote p):

ñMan sehe die obengedachten verschiedenen Systeme. Jacob Lapelle aber macht hier eine Ausnahme. Dieser gibt sogar dem Römischen Pfunde den Namen eines Attischen, und legt bei der Werthbestimmung einer Drachme einen Denar von 63 Gran zum Grunde.ž

Ausgehend von 63 Gran pro Quentchen und der in dem Zusammenhang erwähnten 252 Gran pro Silberschekel kommt man auf einen Wert von 6048 Gran pro römisches Pfund und lässt sich folgendermaSSen herleiten:

		1 Drachme	3 Skrupel (x21)	63 Gran
	1 Silberschekel	4 Drachmen (x63)	12 Skrupel (x21)	252 Gran
1 Unze	2 Silbers.(x252)	8 Drachmen (x63)	24 Skrupel (x21)	504 Gran
1 \mathfrak{H} 12 Unzen (x504)	24 Silbers.(x252)	96 Drachmen (x63)	288 Skrupel (x21)	6048 Gran

Auf den Wert 6048 kommt auch Romé de l'Isle für das römische Pfund³, jedoch auf eigenem Wege der Gewichtsbestimmung, ohne mit 252 Gran als Basiswert für ein Silberschekel (vier Drachmen) zu arbeiten.

Hofrath Kästner korrigiert im Anhang mathematisch den Wert eines römischen Pfundes auf 6024,1 Gran. Allerdings schreibt er auch:

ñDen bei diesen Unsicherheiten des römischen MaaSSes und Gewichtes in kleinen Theilen, beruhigt mich der Ausspruch eines zuverlässigen Richters: daSS wir mit allen Bemühungen der Scholiasten, Grammatiker und Kritiker, Homers Gesänge nie so zu lesen bekommen, wie die Griechen sie gehört haben.ž

¹ books.google.de/books?id=-WPPudKsXE8C

² books.google.de/books?id=DGs6AAAAcAAJ

³ Siehe Seite VII der Vorrede des Übersetzers.

Weiterhin heiSSt es auf Seite VIII der Vorrede des Übersetzers:

nFolglich ist des Verfassers durch Abwiegung alter Goldmünzen gefundenes römisches Pfund genau dasselbe, das man durch die obige Berechnung erhält und muSS daher das richtige und Wahre sein.ž

Im dritterwähnten Buch heiSSt es auf Seite 155:

*nEben diese Summe⁴ kommt dann schon heraus, wenn man jeder attischen Drachme nur die 62 Gran giebt, die nach Greaves Anzeige der römische Denar gehabt hat, und wenn man die **libram argenti** nur auf 96 Drachmen oder Denarien rechnet. Denn 96 mit 62 multiplicirt macht 5952. Und in der That sind nach der **libra medica**, die aus 12 Unzen bestand, 96 Drachmen oder Denarien, deren jede den achten Theil einer Unze enthielt, aufs Pfund gerechnet worden; so wie nach der **libra ponderali** nur 84 Drachmen oder Denarien dazu gezählt wurden, in so fern jede Drachme den siebenten Theil einer Unze ausmachte.ž*

62 Gran pro Quentchen ist der am nahe liegendste Wert, zu dem ich eine Referenz finden konnte, bzgl. der von A. v. Stipriaan Luīscius angestellten Untersuchungen.⁵ Allerdings erscheint mir der Wert von 63 Gran pro Quentchen – wie im obigen Zitat erwähnt – der wahre zu sein, und kleinere Messfehler bzw. Übertragungsfehler Seitens Luīscius wären wohl auch nicht ganz auszuschlieSSen. Daher entschied ich mich dazu, für alle weiteren Berechnungen von eben diesen 63 Gran pro Quentchen auszugehen. Das heiSSt also für die Übersicht:

		1 Drachme	63 Gran
	1 Unze	8 Drachmen (x63)	504 Gran
1 ℥	12 Unzen (x504)	96 Drachmen (x63)	6048 Gran

Im damaligen Königreich Niederlande betrug 1 Pfund Medizinalgewicht 375 Gramm (eingeführt 1. Januar 1820).⁶

Eine Rechnung mit den historisch korrekten 372 Gramm ergibt bei den nachfolgend errechneten Werten allerdings kaum eine Änderung, weshalb ich mich für diesen Wert als Basis für die Umrechnungen entschieden habe.

Aus dem Zitat des letzterwähnten Buches kann man erkennen, dass das Medizinalpfund (**libra medica**) 12 Unzen hatte, das Handelspfund (**libra ponderali**) hingegen 16 Unzen bemaSS.

Für die nachfolgenden Umrechnungen seiner Untersuchungsergebnisse verwende ich somit folgende Werte in der metrischen Einheit Gramm:

1 Pfund (℥)	372 Gramm oder $\frac{3}{8}$ Liter Wasser
1 Unze	31 Gramm
1 Quentchen	3,875 Gramm
1 Gran	0,062 Gramm

Wenn also z.B. von 4 ℥ Wasser die Rede ist, ergeben sich daraus umgerechnet 1,5 Liter; bei bsw. 330 Gran ergeben sich umgerechnet 20,30 Gramm.

⁴744 Pence = 5952 Gran bzw. 1 Pence = 8 Gran, gemäß englischem Troygewicht nach Greaves

⁵Für 63 Gran pro Quentchen hätte er $5\frac{1}{4}$ anstatt $5\frac{1}{3}$ Quentchen für 330 Gran angeben müssen, resp. 3 Qu. 40 Gr. hätten 226 oder 229 Gran ergeben müssen, wären 62 resp. 63 Gran die Basis für ein Quentchen.

⁶de.wikipedia.org/wiki/Apothekergewicht

Da nicht eindeutig aus dem Dokument hervorgeht, welches Kubikzoll verwendet wurde, gehe ich vorerst vom weiter verbreiteten pariser Kubikzoll aus. Ein solches sind $^{10}/_9$ rheinländischen Kubikzollen, was umgerechnet 19,836 4 cm \AA oder ca. 1/50000 m \AA entspricht.⁷

⁷de.wikipedia.org/wiki/Pariser_Kubikzoll

0.2 Analyse

Als einfachste Weise, Natriumhydrogencarbonat dem Körper zuzuführen, wird angeführt, ca. 8 Gramm Natron in einen halben Liter Wasser zu geben und von der Lösung jeweils einen Löffel seinem Trinkwasser hinzuzufügen – zum Beispiel ein Teelöffel auf ein Glas gutes Wasser.

Es wird dann hervorgehoben, dass das Fachinger Wasser an sich schon einen vergleichsweise hohen Anteil an Natron beinhaltet, wobei Geschmack und Konsistenz der von neutralem stillem Wasser gleicht. Die inhaltlichen Bestandteile des damaligen Fachinger Wassers wurden wie folgt von Wuth⁸ bemessen. Auf 1,5 Liter Wasser kommen demnach:

2 182 cm³ Kohlenstoffdioxid bzw. Kohlensäure
 308 mg gewöhnliches Kochsalz
 677 mg Calciumoxid bzw. Kalkerde
 62 mg Magnesiumsulfat bzw. Bittersalz
 185 mg Selenit bzw. Lithium
 185 mg Eisen[carbonat?] bzw. [Eisensalz?]
 5,5 g Kaliumhydrogencarbonat bzw. Weinsteinöl

Säuren und Basen gleichen sich geschmacklich aus, chemisch bleiben ihre Bestandteile vorhanden. Bei hohem Kohlendioxid-Gehalt kann eine entsprechend höhere Menge an Pottasche (oder Natron) hinzugefügt werden, wodurch ein höherer Hydrogencarbonat-Anteil entsteht. In dem beschriebenen Fall konnten noch 5,5 g Pottasche bzw. 11,1 g Natron dem gewöhnlichen Fachinger Wasser hinugefügt werden, ohne dass der Geschmack unangenehm wurde oder sich andere Schwebstoffe später nicht wieder mit der Kohlensäure verbunden hätten. So hatte man schließlich auf 496 ml Wasser 1 384 mg natürliches und 1 384 mg künstlich hinzugefügtes Kaliumcarbonat, bzw. insgesamt – incl. Kochsalz, Kalkerde, Bittersalz, Lithium und Eisensalz – ca. 4,2 g Mineralsalze.

Für größt mögliche Flexibilität in der Anwendung wird hier vorgeschlagen, selber das Kaliumcarbonat mit Kohlensäure so zu sättigen, dass man ein Mineralsalz erhält, welches nach Bedarf dem Wasser hinzugefügt werden kann.

Die Herstellung dieses Salzes erfolgte wohl folgendermaßen:

⁸*De Aqua Soteria Fachingensi. Dissertatio Inauguralis Physico-Medica* von 1779
 (books.google.de/books?id=vq5TAAAAcAAJ)

Bei diesem Aufbau blies er vermutlich mit dem Mund in die zweite Öffnung des linken Behälters. Die Kreide hatte hierbei die Funktion, das Wasser aus dem Atem zu binden, sodass oben durch das Glasröhrchen nur noch das ausgeatmete CO_2 stömen konnte. Dieses CO_2 strömte dann in das Weinsteinöl⁹ des zweiten Behältnisses, in welchem sich dann in der Reaktion [Kaliumcarbonat-?] Kristalle bildeten,¹⁰ die man dann von der Oberfläche des Weinsteinöls sowie der Innenwand des Glasbehälters entnehmen konnte und auf Löschpapier getrocknet hat.

Dieses Kristallsalz wird hier als Mittelsalz⁷ bezeichnet, was meines Erachtens soviel bedeutet, dass das Kaliumcarbonat des Weinsteinöls so sehr mit CO_2 gesättigt wird, dass sein salziger Geschmack dabei fast nicht mehr wahrzunehmen ist. Mit diesem Mittelsalz kann man dann beliebig hantieren, sprich in diesem Fall wurden 4,9 g davon in 496 ml Wasser getan, ohne dass der Geschmack sich drastisch geändert hätte; zur Not kann das sogar bis zu 7,4 g hoch getrieben werden.

In der Summe enthielten dann 496 ml des verwendeten Fachinger Wassers 1,4 g natürlich vorhandenes mineralisches Kaliumhydrogencarbonat und 4,9 g resp. 7,4 g künstlich hinzugefügtes pflanzliches Kaliumhydrogencarbonat. Auf das Volumen eines damaligen Kruges – ca. 1,4 Liter – hochgerechnet, wären das insgesamt 13,5 g resp. 20,3 g Kaliumhydrogencarbonat.

Das rein mineralische Kaliumhydrogencarbonat hat einen weicheren Geschmack und würde von Einigen bevorzugt werden. Wenn man dieses auf ähnliche Weise wie oben beschrieben mit CO_2 sättigen würde, könne man davon 185 mg in 1,4 ml Wasser hinzugeben, ohne eine Geschmacksveränderung wahrzunehmen – so Luīscius.

Diese Art der Gewinnung von gesättigtem Kaliumhydrogencarbonat sei zwar recht aufwendig, doch man hätte damit die Möglichkeit, schnell ein Heilwasser von gehobener Potenz herzustellen, was die Nachteile überwiege – insbesondere, wenn die Nachfrage steigen und das Kosten - Nutzen Verhältnis sich daher positiver gestalten würde.

⁹Weinsteinöl = mit Wasserstoff gesättigtes Kaliumcarbonat ($\text{HK}_2\text{CO}_3?$).

Zitat Wikipedia (de.wikipedia.org/wiki/Weinstein): *Als dickflüssige Weinsteinlösung bezeichnet man den Rückstand [aus der Wein-Herstellung], bestehend aus Kaliumcarbonat und Kohle, der infolge der Hygroskopie des Kaliumcarbonats Wasser aus der Luft anzieht, an der Luft zerfließt und daher zerflossenes Weinsteinöl genannt wurde.*

¹⁰Annahme:

$2 \text{KHCO}_3 + \text{CO}_2 = \text{K}_2\text{C}_2\text{O}_5 + \text{H}_2\text{O}$ (Wasser)

Wobei sich das $\text{K}_2\text{C}_2\text{O}_5$ Salz an der Oberfläche der Lösung gebildet hat, während sich das Wasser vermutlich am Boden des Behältnisses sammelte.

0.3 Mögliche Fertigungsarten für die heutige Zeit

Um einen ähnlichen Herstellungsprozess des Mittelsalzes zu erreichen, benötigte man zunächst das Weinsteinöl bzw. Kaliumhydrogencarbonat plus Calciumtartrat/Weinsäure, kurz Kaliumhydrogentartrat. Dieses ist, soweit ich das beurteilen kann, nicht ohne Weiteres käuflich. Wenn man selber eine ähnliche Lösung herstellen möchte, sehe ich dafür folgende Möglichkeiten:

a) durch das sog. “Kalken”. Man vermische dazu gewöhnliches Weinstein Backpulver mit Weinsäure(E334) und ggf. etwas Kalk, was verstärkt Wasserstoff aus der Luft anziehen sollte und sich so in der Reaktion zu flüssigem Weinsteinöl formieren würde.

b) man fügt so lange zu Weinstein und Weinsäure destilliertes, hoch alkalisches Wasser hinzu, bis es sich komplett aufgelöst hat und hätte auch so eine Weinsteinöl-artige Lösung hergestellt.

Hoch alkalisches Wasser bedeutet Wasser mit einem ppm Wert nahe 0 und möglichst geringer “saurer” Sättigung, also negativ ionisiert bzw. mit einem hohen Anteil an molekularem Wasserstoff (H_2) – was in heutiger Zeit auch als sog. “EZ-Wasser”¹¹ bekannt ist. Um dieses herzustellen gibt es verschiedene technische und nicht-technische Varianten. Die sicherste, aber auch kostspieligste Art und Weise wäre, sich ein Gerät zu besorgen, welches sog. Kangen-Wasser herstellt. Dieses Gerät trennt effektiv positiv geladene Teilchen und gesättigte Salze von ionisiertem Wasser. Wenn das Gerät auf die höchste Stufe eingestellt ist, kommt aus dem Hahn also ein sauberes Wasser mit einem Ph-Wert von 11 oder mehr heraus. Um daraus gutes Weinsteinöl herzustellen, sollte man schon beim Auslassen des Wassers die Weinstein/Weinsäure Mischung in groSSer Menge in das zu befüllende Gefäß geben, damit das Wasser keine Zeit hat, sich aus der Luft wieder mit Sauerstoff zu sättigen.

Für das EinflöSSen von CO_2 in das Weinsteinöl, für die Herstellung des o.g. Mittelsalzes, gibt es heute einfachere Methoden. Man kann sich dafür eines gewöhnlichen *Wasser-Maxes* bedienen – dazu geht man einfach nach Anleitung vor, also so, als würde man gewöhnliches Wasser mit Kohlensäure versetzen wollen. Doch anstatt Wasser zu verwenden, füllt man das das Behältnis mit unserem hergestellten Weinsteinöl und drückt dann das CO_2 in den Behälter. Somit sollte der gleiche Effekt erzielt werden, wie der von Luisçius’ Aufbau; und es sollten sich Kristalle im Behältnis bilden, welche das sog. Mittelsalz ausmachen, nachdem die Kristalle auf gewöhnlichem Löschpapier getrocknet wurden.

An dieser Stelle nochmal der Hinweis, dass diese Schrift auf Github für alle zur Verfügung steht und Menschen mit tiefer gehenden Erfahrungen im Bereich der Chemie äusserst willkommen sind, den Inhalt hier zu vervollständigen bzw. zu korrigieren.

¹¹ “exclusion zone”

0.4 Weiterführende Gedanken

Um dem Ganzen noch die Krone auszusetzen, könnte man sich Methoden überlegen, das Mittelsalz mit zusätzlichen Elektrolyten zu versehen. Bisher enthält das Mittelsalz nur Kalium und Calcium aus dem Weinstein, als elementares Elektrolyt. Um dieses jedoch *so* zu betreiben, dass auch ein angemessenes Verhältnis der jeweiligen Elektrolyte zueinander herrscht, bedarf es weiteren Nachforschungen, die ich an dieser Stelle noch nicht tätigen konnte – geschweige denn selber Experimente durchzuführen, die dies alles in der Praxis zeigen könnten.

Was mir dazu allerdings in den Sinn kommt, wäre, die sog. Schüssler-Salze in empfohlener Zusammensetzung und in entsprechender Quantität zu nehmen, diese in das Gefäß zu geben, in welches das Kangen-Wasser gefüllt wird, und somit ein „Weinsteinöl-*Plus*“ zu erhalten, welches dann nach beschriebener Art mit Kohlensäure versetzt ein Mittelsalz-*Plus* ergeben dürfte. Diese könnte man dann nach Belieben entweder in Wasser auflösen oder in seinen Joghurt geben, und sich so seine tägliche Dosis Elektrolyte zuführen.

Alternativ kauft man sich einfach direkt ein Elektrolyt Ergänzungsmittel beim Händler seines Vertrauens und tut davon etwas in sein Wasser. Wobei ich die Erfahrung gemacht habe, dass das Wasser dadurch eben einen sehr unangenehmen Geschmack erhält. Hier würde ich folgendes probieren: Umkehrosmosewasser mit dem Wassermix „sauer“ machen und dort die gekauften Elektrolyte hinzufügen, dieses sollte die Säure neutralisieren und für einen relativ geschmacksneutrales Elektrolytwasser sorgen. Oder eher: die Elektrolyte – welche ja nichts anderes sind, als Mineralsalze – vorher in das Behältnis geben, in welches das Kangenwasser läuft, und dieses dann mit dem Wassermix strukturell und geschmacklich stabilisieren.

Besonders für Freunde des regelmässigen Fastens dürfte dieses ein sehr willkommenes Mittel sein, um in der Fastenzeit mit den lebensnotwendigen Spurenelementen versorgt zu werden. Fasten führt – richtig durchgeführt – zwar zu dem erwünschten Effekt, dass sich der Körper durch Stoffwechselanpassung aus körpereigenen organischen und nicht-organischen Rücklagen bedient und sich so auch indirekt selber entgiftet. Sind diese Rücklagen jedoch aufgebraucht, ist eine externe Versorgung von nicht-organischen Mineralsalzen absolut notwendig, damit Körper und Geist keinen Schaden nehmen. Im äussersten Fall reagiert der Körper bei Mangel an gerade benötigten Mineralsalzen immer mit Fieber, um die Stoffe aufwendig aus Knochensubstanz und -mark auszukochen- was nebenbei zu beschleunigtem Abbau der Knochendichte, namentlich Osteoporose oder Ähnlichem, führen kann.

0.5 Was tatsächlich im Körper geschieht

Jede Art von Nahrungszufuhr bedeutet Energieaufwand, die der Körper aufbringen muss, um das “Gute” vom “Schlechten” zu trennen. Die Abfallprodukte dieses Prozesses werden über Kot, Urin, Haut, Schleimhäute und Atem abgesondert. Würde man dem Körper lediglich die notwendigen *Informationen* zukommen lassen, sprich Wasserstoff *von* Kalium, Wasserstoff *von* Magnesium, Wasserstoff *von* Selenium, Wasserstoff *von* Calcium u.s.w., könnte er theoretisch fort existieren, *ohne* diese aufwendigen Absonderungsprozesse durchführen zu müssen.

Wenn man also z.B. Kaliumhydrogencarbonat hat, ist dort Kalium als Information selbst, Wasser als Informationsträger und Carbonat als feste Materie zur Stabilisierung des Ganzen vorhanden. Hier kann man wunderbar die chinesische Analogien des Tao anwenden. Wasser ist Jing – das *Wie* –, Kalium ist Qi – das *Was* – und Carbon ist das Shen – das *Wodurch*. Das stabile Produkt ist *Tao*.

Der Körper hat also dieses Kaliumhydrogencarbonat zur Verfügung, er nimmt sich das Wasserstoff *von* Kalium, also Kalium-strukturierter Wasserstoff, und befördert es zu den Zellen, die dieses gerade benötigen – das Carbon bleibt dabei übrig und muss wieder ausgeschieden werden, beispielsweise über den Atem als CO_2 .

Genau dieses kann man – *theoretisch* – erreichen, indem man das hoch alkalische Wasser mit allen wichtigen Elektrolysalzen sättigt und den Körper sofort zuführt – oder das Ganze mit CO_2 stabilisiert resp. geschmacklich verträglicher und somit für einen späteren Verzehr haltbar machen – dann aber eben mit erhöhtem Verarbeitungs- und Absonderungsaufwand. Dass das so für die Wenigsten, und ohnehin mit heutigen Mitteln noch schwer umzusetzen ist, ist absolut klar – dazu braucht es wohl noch ein paar Jahrzehnte oder so, bis wir uns gesellschaftlich in solch einer Denkstruktur wiederfinden werden. Also wieder zurück zur “harten Realität”.

Es heiSst heutzutage, dass man beim intensiven Sport-treiben Elektrolyte ausschwitzt, weshalb sich Sportler diese ihrem Körper wieder zuführen sollten. Das mit dem Ausschwitzen stimmt insofern, dass der Körper das Feste vom Wasser trennt und es als Abfallprodukt über die Schweißdrüsen ausscheidet, da der Atem bereits gesättigt ist und die Nieren auch schon auf Hochtouren arbeiten. Wenn der Schweiß “süß” oder neutral schmeckt, bedeutet das, dass der saure Kohlenstoff gerade mit genügend alkalischem Salz harmonisiert wurde, damit die Haut nicht zu sehr gereizt wird. Wenn der Schweiß eher salzig schmeckt, sondert der Körper zusätzliche alkalische Salze ab, die ohnehin zu viel vorhanden sind, und die er während der derzeitigen Stresssituation schnellst möglich loswerden muss.

Im Klartext: der Körper kann eigentlich nur (informiertes) ionisiertes Wasser gebrauchen, welches dazu dient, die Kommunikationsfähigkeit der Zellen zu gewährleisten – in anderen Worten: die Elektrizität gut durch den Körper flieSSen kann; [denn wie wir wissen, leitet Salzwasser (in dem Fall nur ionisiertes Wasser) Elektrizität am besten.]

Der Schlüssel ist also das richtige Verhältnis und die richtige Menge der entsprechenden Salze. Proteine sind nichts weiter als Salze in einer entsprechenden chemischen Zusammensetzung. Während Fette Kohlen-Sauerstoffverbindungen sind, welche gesättigt nützliche oder weniger nützliche Salze enthalten *können*, während sie in ungesättigter Form einem leichteren Abtransport von festen Stoffen im Körper dienen.

Das ist auch der Grund, warum eine sog. “Low-Carb” Ernährung so gut funktioniert. Damit sind allerdings nur *die* Carbs bzw. Kohlenstoffe gemeint, welche übermäSSig mit sauren Salzen gesättigt sind, mit welchen der Körper schwerer zurecht kommt, da sie den Informationsfluss hemmen. Die basischen oder ungesättigten Carbs sind da eher von Nutzen, da sie den Körper sowohl mit Energie versorgen als auch bei der Entgiftung unterstützen. Der Körper kann zwar auch saure Carbs metabolisieren (was bei den Meisten eben auch der Fall ist), doch das hängt mit Nebeneffekten zusammen, die sich langfristig krankhaft (dis-eased) auf Körper und Geist auswirken.

Einige werden hier und dort die Stirn gerunzelt haben, wenn z.B. von süSSen Salzen oder informiertem Wasser die Rede ist. Doch je mehr ich darüber schreibe, desto klarer wird, wie wichtig eine umfassende Aufklärung über die wahren Zusammenhänge ist, damit überhaupt eine gesunde Gesellschaft möglich wird. Ich schreibe hier lediglich über praktische Anwendungsmöglichkeiten, von denen ich auf die ein oder andere Art und Weise Wissen erlangt habe und sie nicht für mich alleine behalten möchte.