

# PULIZIA E GUARIGIONE DELL'INTESTINO SECONDO SANTA ILDEGARDA Di don Marcello Stanzone

Inviato da Amministratore  
sabato 15 marzo 2025

SENZA GUARIGIONE INTESTINALE NON ESISTE CURA PER LA DEPRESSIONE. LA SALUTE DEL CERVELLO E DELL'INTESTINO È RELAZIONATA E SONO INSEPARABILI Secondo santa Ildegarda di Bingen la cura per la depressione è possibile solo se si ristabilisce una corretta flora intestinale. Per questo è fondamentale la cura o guarigione intestinale mediante l'elettuario di pere con Finocchio delle Alpi e miele (miele portato a ebollizione e al quale si toglie la spuma bianca che si forma in superficie durante il processo di bollitura) che S. Ildegarda qualifica come «più preziosa dell'oro».

CURA O GUARIGIONE INTESTINALE MEDIANTE L'ELETTUARIO DI PERE CON FINOCCHIO DELLE ALPI  
Il finocchio delle Alpi è caldo e possiede una viriditas secca. Una persona che ha fibre forti calde (scarlattina, morbillo, tubercolosi, dissenteria, tifo), deve ridurre il finocchio delle Alpi in polvere e mangiare questa polvere con del pane, a stomaco vuoto o anche dopo i pasti e così questa persona starà già meglio. Se qualcuno ha la gotta, deve mangiare spesso questa polvere (3 volte al giorno, da 1 a 3 pizzichi) e la gotta se ne andrà. Se qualcuno soffre di ittericia, deve tagliare una radice fresca a pezzi piccoli, li mette nel vino e li usa per condire una zuppa di semola di farro, deve prenderla spesso (da 1 a 3 volte al giorno) e così guarirà. Combinato con le pere e il miele, il finocchio delle Alpi ha un'efficacia che vale più dell'oro! Dice S. Ildegarda: «è l'elettuario più apprezzato, più apprezzato dell'oro e più utile che l'oro più puro, poiché elimina l'emicrania e diminuisce le difficoltà respiratorie (asma), infatti questo effetto benefico al petto dell'uomo è dovuto alle proprietà delle pere. Toglie anche tutti i mali del cuore che ha l'uomo e li purifica nello stesso modo in cui si toglie la ruggine dalla marmitta. Questo paragone con la rimozione della ruggine ci offre un'idea del risanamento dell'intestino in caso di micosi e micro-parassiti. Santa Ildegarda rispetto a ciò ci dice: «Prendi 8 pere, tagliale in due e togli il cuore. Mettile a bollire e dopo in acqua con forza ridurle in poltiglia. Prendi il finocchio delle Alpi, un po' meno di galanga, ancor meno di santoreggia e un baccello di liquirizia. Ridurre tutto in polvere, mischiare tutto e versarlo nel miele (8 cucchiainate di zuppa) riscaldando moderatamente. Aggiungere le pere calde e mescolare con vigore (le pere bollendo). E dopo metti tutto in un recipiente. Mangerai ogni giorno un cucchiaino pieno la mattina a digiuno, 2 cucchiaini dopo aver mangiato e 3 cucchiaini prima di andare a dormire. Ricetta: per preparare 100 gr di miscuglio in polvere di finocchio delle alpi: - 35 gr di radice di finocchio delle Alpi - 28 gr di radice di galanga - 15 gr di radice di liquirizia - 15 gr di santoreggia (erba) Mischiare con 8 pere cotte ridotte a purea (è bisogno che l'acqua in cui vengono cotte le pere venga gettata) e 8 cucchiaini di miele (senza spuma), mettere in barattolo e conservare in frigorifero (una parte può anche essere congelata). Uso: Si consuma questo elettuario di pere con finocchi delle Alpi o assoluto o spalmandolo sul pane, ogni giorno per 4 settimane e secondo l'età e il peso nelle seguenti quantità: - La mattina: 1 cucchiaino prima di colazione - A mezzogiorno 2 cucchiaini dopo il pranzo - La sera: 3 cucchiaini prima di andare a dormire.