Zwei-Wochen-Experiment gesunder, bäuerlicher Kost : IV [Fortsetzung]

Autor(en): **Müller, M.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **24 (1969)**

Heft 4

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-890162

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

antwortungsbewußter Wissenschafter gehört haben, die der Meinung sind, es sei heute schon zu spät, um die verheerenden Erbfolgen zu verhindern. Auch da erleben wir immer wieder, daß diese Dinge bagatellisiert und verharmlost werden. In der Giftfrage im Landbau kommt nun allmählich auch dieser und jener Wissenschafter der sogenannten offiziellen Schule auf die Idee, daß der beschrittene Weg vielleicht doch falsch sein könne — aber vorerst wahrscheinlich noch nicht aus höherer Einsicht, sondern einfach deshalb, weil sich, wie mir einer unserer Freunde schrieb, die Katastrophenmeldungen zu häufen anfangen und ein neuer Weg gesucht werden muß — aus Rentabilitätsgründen, nicht aus besserem Einsehen.
Wir können uns vorerst nur auf uns selbst verlassen, und wir können nur immer wieder jedem den Rat geben, seine Finger von allem zu lassen, was mit Recht als verdächtig anzusehen ist, von jeder künstlichen chemischen Substanz. Wir sollten das schon allein um unseres guten Gewissens tun, weil man bekanntlich mit einem guten Gewissen besser schläft.

Zwei-Wochen-Experiment gesunder, bäuerlicher Kost

IV

Frau Dr. M. Müller

Wie viele Werke aus seinen Spezialgebieten — dem organisch-biologischen Gartenbau — der neuzeitlichen Ernährung für die Bauernfamilie hat Mueti für uns durchgearbeitet und uns mit seiner Erfahrung zusammen in unserer «Vierteljahrsschrift» darüber berichtet. Eine Hilfe, deren unschätzbarer Wert wir erst ermessen, wenn sie für uns nun nicht mehr getan wird.
Bis in die allerletzten Tage hinein vor seinem Hinüberschlafen zur ewigen Ruhe hat es uns seine Zettelchen hinterlassen, auf denen es für uns mit zittriger Schrift seine Erfahrungen auf so manchem Gebiete festgehalten hat. Mit einem Gefühl tiefer und herzlicher Dankbarkeit nimmt auch die Gemeinde um unsere «Vierteljahrsschrift» Abschied von dieser lieben Helferin. Wir alle wissen, daß wir nicht mit Klagen und Hadern ihr Andenken

ehren. Wir tun es in ihrem Geiste, wenn wir einander die schmerzliche Lücke schließen helfen, die es auch hier hinterläßt. Der Kreis um die «Vierteljahrsschrift» gehört zum Wertvollsten, den uns das Leben geschenkt. Er trägt für unsere Familien die Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschung und die mit der organisch-biologischen Wirtschaftsweise in der Praxis gemachten Erfahrungen zusammen. Wie manch wertvolle Anregung hat die liebe Heimgegangene im Laufe vieler Jahre auch hier beigesteuert. Wir freuen uns, daß sie mit Beiträgen aus den von ihr hinterlassenen Schriften auch in diesem Kreise immer wieder gegenwärtig sein wird.

Sonntagabend

Von einem Lehrausflug kehrten die Männer zurück und da erwartete sie wieder eine *Salatplatte* mit Dessert. Für die Küche sehr bequem zum Vorbereiten und doch festlich.

Kartoffelsalatberglein in der Mitte der Platte. Den Rand zierten Portionenhäufchen von Ochsenmaul-Cervelat (zum Teil Resten), dunkelroter Kabis- und weißer amerikanischer Käse-Apfelsalat — Nüßler in Saladiers separat. Schön sahen die Platten wieder aus. Das Kartoffelsalatberglein bekam noch ein grünes Häuptchen. Der Ochsenmaul-Cervelatsalat, mit zusätzlichen feinen Zwiebelsicheli, tröstete die Fleischliebhaber.

Der *amerikanische Käsesalat:* Mürbe, saftige Aepfel, zu gleichen Teilen oder bis 2/3 der Portion vom Emmentaler Käse, werden, wie dieser, in Würfeli geschnitten, mit paar Tropfen Zitronensaft weiß erhalten, das Ganze mit einer Mayonnaise-Salatsauce vermischt. Es muß gemundet haben, denn Resten gab's fast keine — trotz der sicher noch etwas fremden Kombination von Aepfeln und Käse als Salat.

Quarkschnecken, Süßmostcreme als Dessert
Rezept für Quarkschnecken — im Oetker-Backbuch heißen sie "Znünischnecken":

Die guten Frauen mit Verstand, das sind nicht bloß Perlen unter ihrem Geschlechte — Perlen sind leicht zerbrechlich —, das sind Diamanten in der Menschheit, und, was solche gute Frauen Gutes tun, das ist vom Allerschönsten, was im Himmel angeschrieben wird.

Jeremias Gotthelf

Teig:

150 g gut ausgedrückter Quark
1 Eigelb
5 Eßlöffel Milch
6 Eßlöffel Oel
50—75 g Zucker
1 Päcklein Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Etwas Salz
300 g Ruchmehl
1 Päcklein Backpulver

Füllung:

50 g Zucker
1 Päckli Vanillin-Zucker
50 g Rosinen
75 g Sultaninen
50 gehackte Mandeln

Alle Zutaten werden zu einem weichen, geschmeidigen Teig verarbeitet. Dieser 1 Stunde ruhen gelassen, dann zu einem ¼ cm dicken Rechteck ausgewallt. Mit flüssiger Butter überpinseln. Die Zutaten der oben angeführten Füllung gut mischen und auf den Teig streuen. Dies zu einer Rolle aufgedreht, davon ½ cm dicke Scheiben angeschnitten und auf einem Kuchenblech, in mittelheißem Ofen, goldgelb gebacken. Sie gehen gut um ⅓ auf, vergrößern sich also, bleiben lange frisch in Plasticsack und Büchse, können gut am Vortage gebacken werden.

Süßmostcreme

½ Liter Süßmost, 1 Stäubchen Zimtpulver, paar Tropfen Zitronensaft, aufkochen lassen; 1 gehäuften Eßlöffel Maizena angerührt, einlaufen, wieder aufkochen lassen und über 1—2 geschlagene Eier einrühren. Wieder in die Pfanne zurück, rühren, bis eine sämige Creme entsteht, aber nicht kochen lassen. Zucker fügen wir keinen zu, wir lieben eben eine angenehm säuerliche, erfrischende Creme mehr als eine zuckersüße.

Schluß folgt

Wenn die Maschine im Bauernbetrieb zu fehlen beginnt

Unsere Generation vollzieht die Umstellung von der Handarbeit und der tierischen Zugkraft auf die vollmechanisierte Landarbeit. Langsam, fast unmerklich, hat die Mechanisierung nach dem ersten Weltkrieg begonnen. Stürmisch war ihr Verlauf in den letzten zwanzig Jahren. Ursache und Wirkung zugleich einer ans Lebendige greifenden Abwanderung aus der Landwirtschaft in andere Berufe.

Wir wollen hier nicht untersuchen, wie weit die großen Investitionen der Mechanisierung wirklich nötig sind, wie und wo und welche Maschine eingesetzt werden muß. Uns interessiert heute die menschliche Seite des Problems.