

Naturgemässe Kleidung

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Das neue Leben - Im Lichte neuzeitlicher Erkenntnis : monatliche Zeitschrift und Ratgeber über alle Gebiete der Lebensreform**

Band (Jahr): **2 (1930-1931)**

Heft 1

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-968482>

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.

Bohnensalat: Woher solchen nehmen, solange der Boden noch kein frisches Gemüse darreicht? Es gibt eine kleine Sorte Trockenbohnen, die, wenn vorgedämpft und in Öl und Knoblauch gewendet, sich herrlich zu Salat verwenden lässt, denn er steht frischem Gemüse nicht nach.

Gebackene Kartoffeln: Auf ein Kuchenblech legt man sorgfältig gereinigte Kartoffeln und bringt diese in gut erwärmten Backofen, der immer die gleiche Wärme behalten soll, denn zu grosse Hitze verbrennt die Schalen nur und bäckt die Kartoffeln nicht, zu wenig Wärme aber lässt sie hingegen zusammenschrumpfen. Sind die Kartoffeln bei richtiger Wärme eineinviertel Stunde gebacken, dann geniesst man die wohlschmeckende Speise mit samt der Schale entweder mit Nussa oder aber wie einen Apfel.

Vollreisaufguss mit Tomatensauce: Morgens früh kocht man gut gereinigten Vollreis ca. drei Minuten und lässt ihn dann zwei Stunden quellen, worauf man Zwiebeln in Öl dämpft und eine Tomatensauce nebst andern Küchenkräutern unter den Reis mengt und diesen im Öl wendet. Ist die Masse fest genug, dann bringt man sie in eine Aufgussform und bäckt sie schön braun.

Buchweizengericht: Ganzer Buchweizen wird in ein wenig Wasser oder Gemüsebrühe vorgekocht, eine Sauce aus zwei Löffeln Vollkornmehl, etwas Tomaten-, Sellerie- und Majoranpulver, nebst feingewiegten Gemüsekräutern darunter gemengt und das Gericht in gedämpften Zwiebeln und Öl körnig weich gekocht.

Weizenflockenbratlinge. Weizenflocken werden in Milch eingeweicht, Zwiebeln, Kräuter und Gemüsepulver nach Geschmack beigelegt, hieraus Bratlinge in Öl und Paniermehl, das man aus altem, durch die mittlere Scheibe der Wedrohmaschine getriebenem Vollkornbrot erhalten hat, gewendet. Die Bratlinge werden alsdann in Öl schön braun gebacken.

Apfelrösti: Weiche, fein geschnittene Äpfel dämpfe man mit Rosinen in Öl, ebenso feingeschnittenes Vollkornbrot, worauf beides untereinander gemengt und mit gezuckertem Zitronensaft schmackhaft gewürzt wird.

Rhabarberschnitten: Bevor die ersten Rhabarbern dem Frühjahrsboden entwachsen, ist man froh, die in Flaschen gefüllten noch verwerten zu können, denn immer schmaler wird der Vorrat. Man süsst sie und bestreicht damit Vollkornbrotschnitten, die man in Öl schön knusprig gebacken hat.

NATURGEMÄSSE KLEIDUNG.

Auch die Kleidung hat seit Grossmutter's Zeiten wackere Reformen mitgemacht und wir sollten uns dem Geist der Mode in keiner Weise fügen, sondern jederzeit das erwählen, was naturgemäss unserm Körper zur Bekleidung am besten bekommt.

Immer mehr gelangt man heute in unsern Kreisen zur Einsicht, dass nebst den hohen, spitzen Stöckelschuhen auch das Schnüren in jeder Hinsicht verwerflich ist. Auf den Schultern oder den Hüftknochen ruhend, sollen alle Kleidungsstücke getragen werden, nichts soll im geringsten beugen oder drücken. Nichts sollte in irgend einer Weise störend und hemmend auf die Funktionen der innern Organe wirken. Kein Druck sollte beispielsweise Leber und Milz in ihrer lebenswichtigen Arbeit, rote Blutkörperchen zu beschaffen, beeinträchtigen.

Selbst die unschuldigen Freuden der Sinne gleichen den Blumen; sie sterben, sobald sie gebrochen sind. (Schiller.)

Und wie die Art und Weise der Kleider einer Reform bedürfen, so auch ihr Geist. Das Kleid soll in jeder Hinsicht dem Menschen dienlich sein, nicht aber soll er dem Kleide dienen. Wer schlichte, einfache Gesundheitskleidung trägt, der kann frohgemut seine kostbare Zeit für wertvolle Aufgaben verwenden und dessen Kinderchen dürfen fröhlich, ohne ängstliche Kleidersorgen, sich in ungetrübter Freude an Spiel und Arbeit ergötzen.

Sehr zu begrüßen ist es, wenn inmitten des übertriebenen Modekultes auch Stimmen laut werden, die naturgemässe, einfache Kleidung fordern. Wer nicht Zeit findet, solche geschmackvoll für sich und seine Kinder selbst zu entwerfen, der greift mit Freuden zu den Anleitungen von Beyers Monatsblatt für Handarbeit und Wäsche. Seine geschmackvolle Vielseitigkeit wird manchen etwas bringen, und die umsichtige Hausfrau wird ihm weise das entnehmen, was ihrer Überzeugung am besten dient.

Direkter Bezug durch den Weltmodeverlag A.-G., Zürich, Seidengasse 14.



Gerste als Beigabe der Kleinkindernahrung. Von einer englischen Krankenschwester, die im eignen Leben und in ihrer Praxis neuzeitlich eingestellt ist, erfahren wir, dass in England der Kleinkindernahrung Gerstenwasser als vorteilhafter Förderer der gesunden Grundlage des Kindes beigefügt wird. In einer ebenfalls neuzeitlich eingestellten englischen Klinik, nämlich bei Dr. Kritzer, hat man durch diesbezügliche Versuche feststellen können, dass besonders nervöse Kinder durch den Genuss von Gerstenwasser gekräftigt worden sind. Da Gerste viel Phosphor in organisch gebundener Form enthält, ersetzt sie, ohne Nachteile aufzubieten, die gefürchteten Phosphatinschoppen, denn der notwendige Phosphor kann vom kindlichen Organismus, weil organisch gebunden, voll verwertet werden.

Auch unsre Mütter werden diesen angenehmen Ausweg freudig begrüßen und der Gerste ihren gebührenden Ehrenplatz einräumen, besonders, da sie auch den Erwachsenen die gleichen guten Dienste leistet und bei Fieber sowohl bei Gross, als auch bei Klein die gleich vorteilhafte Wirkung besitzt, wie der bekannte Stechpalmentee. Aus gleicher Quelle erhalten wir

Ein neues Rezept gegen Kinderwürmer. Wenn Schleckereigenuss und falsche Ernährungsweise den unliebsamen Gästen rufen, dann bereite man den Kindern als Gegenmassnahme folgende Bonbons: $\frac{1}{4}$ Pfund gute, unetuvierte, entsteinte Zwetschgen und $\frac{1}{4}$ Pfund kernlose Weinbeeren werden nebst zwei gehäuften Teelöffeln von gemahlenem Leinsamen durch die Wedrohmaschine gedreht und aus der Masse kleine Bonbons geformt, die man in Kokosnussraspel wendet und die von den Kindern gerne genossen werden.

Am reichsten durch die Liebe wird derjenige, der sie übt, weil auch hier Geben viel gewinnbringender ist, als Nehmen.