

Aus dem Leserkreis

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **3 (1931-1932)**

Heft 2

PDF erstellt am: **07.07.2024**

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.

mehl und, wenn nötig, in Ei wendet, um sie alsdann in Öl oder Nussella schön gelb zu backen.

Man serviere mit frischer gemischter Salatplatte.

Grünkernbraten. 1 Pfund Grünkernflocken werden mit halb Milch, halb Wasser überbrüht. Grüne Suppenkräuter, Zwiebeln, Majoran und etwas Thymian werden in Öl gedämpft und mit einer Prise Pflanzenkraftbrühe gut vermengt. Wenn nötig, wird zur Bindung noch ein Ei darunter gemengt und die Masse in zwei Laibe geformt und schön braun gebraten. Man serviere Frühlingsalate dazu.

Buchweizenbratlinge mit Spinat. Avoba-Buchweizen-Flocken werden mit Wasser überbrüht, roher Spinat fein gehackt, mit einem Löffel Vollkornmehl, einer Prise Pflanzenkraftbrühe, einem Ei, diversen Suppenkräutern gut gemengt, in Klösse geschnitten und beidseitig in Öl oder Nussella schön gelb gebacken.

Hirsenbratlinge mit Brennesseln. Auf gleiche Weise wie die obigen Bratlinge werden auch diese zubereitet, nur verwendet man statt des Spinates zur Abwechslung die jungen, zarten Brennesselpflänzchen und statt der Buchweizenflocken, die Avoba Hirse-Feinflocken.

Gemüsebraten. Man koche in ein wenig Wasser, dem eine Prise Pflanzenkraftbrühe beigegeben worden ist, Avoba-Erbsen- und Linsenflocken und mische diverse Gemüse darunter, wie roh geraffelte Carotten und Randen, nebst feingewiegtem, in Öl leicht vorgedämpftem Spinat und jungen, ebenso gedämpften Brennesseln. Ebenso füge man feingewiegte Zwiebeln und Suppenkräuter darunter und vermenge alles zu einem leichten, nicht zu festen Teig durcheinander. Die Masse wird in einer mit Öl ausgestrichenen Form bei guter Hitze braun gebacken.



Naturgemässe Männerkleidung. Angeregt durch eine Notiz im «Neuen Leben» über das Tragen von Schillerkrägen, möchte ich heute alle Mitleserinnen des «Neuen Lebens» ermutigen, doch ihren Männern das Tragen von angenehmerer Kleidung nicht um reinen Ettikettenzwanges wegen unmöglich zu machen. Wir Frauen müssen eben nicht fühlen, wie unbequem es ist, in steifgestärkten Hemden und Krägen mit dickem, langem Wams einherzugehen. Wir holen mit den ersten warmen Frühjahrstagen unsere leichten Wasckleider hervor, und fühlen uns leicht und wohl darin.

Würden wir auch noch den Mut aufbringen, uns nicht mehr mit engen Stöckelschuhen herumzuplagen, sondern vernünftige Reformschuhe, angenehme Sandalen oder gar die luftigen Riemensandalen zu tragen, so wären wir punkto Kleidung bestimmt recht bevorzugte Menschenkinder, und sollten wenigstens auch der Männerwelt zu leichterem Gewande verhelfen. Ich bin tatsächlich dankbar, dass mein Gatte, angespornt durch seinen Freund, nun wenigstens in der warmen Jahreszeit barhaupt, mit porösem Schillerhemd, hellen Flanellhosen und leichtem Sommerkittel sich kleiden will. Er hat mir sogar in Aussicht gestellt, dass er dieses Jahr

Wer das Schädliche meidet, hat nur Nutzen davon.

jegliches Strumpfwerk weglassen und seinen Füßen die Wohltat von Sandalen gönnen werde. Ebenso versicherte er mir, beim Wandern und bei Gartenarbeiten, seinem Freunde nicht nachstehen zu wollen. Ein Paar leichte, kurze Wanderhosen, ein Paar Riemensandalen ist alles, was es draussen in der freien Natur braucht, und neu gesundet, leistet der dankbare Körper nachher wieder seine treuen Dienste in Bureauluft und Stadtstaub.

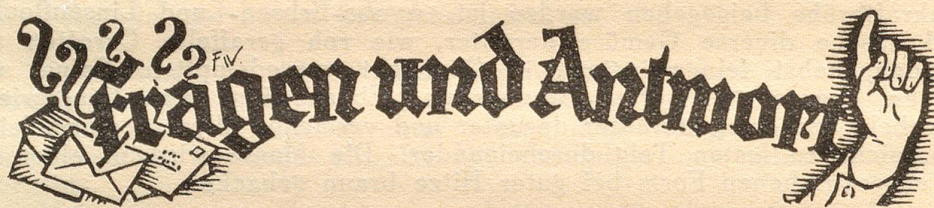
Und ich bin auch nicht im geringsten dagegen, denn ich habe in Dr. med. Frdr. Wolfs Werk «Die Natur als Arzt und Helfer» gelesen, wie es dieser mutige Arzt selber macht, wie er in vernunftgemässer Bekleidung vorangeht, wie er sich nicht scheut, barfuss, nur in Riemensandalen, durch die Strassen der Stadt zu wandern, ja sogar seine Patienten zu behandeln. Er betont vor allem als landläufige Herrenkleidung die Kurzjacke, die den Schritt nicht hindert und die Gliederung des Körpers richtig darstellt, so die männlich schöne Linie während. Für die Sommerzeit rät er entschieden ab, über dem Hemd oder der Hemdbluse noch eine «Hülse» zu tragen, sondern es ganz einfach bewenden zu lassen mit:

«Leinenhose und Korellhemd» als neue Sommerkleidung!»

und ermutigend ruft er seinem Geschlechte zu «Männer, ermannen wir uns!»

Wir Frauen begreifen dies und wollen unsern Männern helfen, nicht wahr, ihr Leserinnen! —

L. K.



Ein Vegetarier bekommt Rheumatismus. An E. H. in R. Es ist eine Tatsache, dass auch Vegetarier Rheumatismus bekommen können, jedoch nur dann, wenn man nicht richtig isst (schlingt statt kaut) und auch dann, wenn zu viel säureüberschüssige Nahrung gegessen wird. Getreideprodukte und Hülsenfrüchte nebst Nüssen sollten z. B. nie mehr als ein Drittel der Nahrung ausmachen, denn auch bei unrichtiger vegetarischer Ernährung kann der Körper übersäuert werden. Vegetarier, die unheimlich viel Brot, Teigwaren und eingekochtes Obst essen, können also ebenfalls übersäuert werden und an Rheumatismus zu leiden bekommen.

In einem solchen Falle ist es notwendig, die Kost dementsprechend abzuändern, und möglichst viel auf Rohkost überzugehen, und zwar vor allem auf rohe Salate und Fruchtnahrung.

Um rascher vorwärts zu helfen ist eine nicht sehr kräftige, jedoch regelmässig ausgeführte Massage mit einem guten Po-Ho-Öl (gegen das Herz gestrichen) ausgezeichnet, sowie eine Kur mit rohem Avoba-Wacholderbeersaft, da solcher ausscheiden hilft.

Vorgeschrittener Krebs. An H. K. in F. Selbstverständlich ist es gut, dem Patienten den Wunsch zu erfüllen, sich nach der neuen Ernährung umzustellen, denn schlechter, wie bei der verkehrten Ernährung, die die Krankheit in Erscheinung treten liess, wird es ihm auf keinen Fall bekommen. Eine Hoffnung auf Heilung kann in solchen Fällen nicht ohne weiteres in Aussicht gestellt werden. Magnesiumhaltige Nahrung ist gut, da dies ein wichtiges Moment bedeutet in der Heilnahrung für Krebs. Magnesiumhaltige Nahrungsmittel sind: Dill, Kohlrabi, Rettich, Spinat,

Besser das Gold einer treuen Seele, als der Reichtum des Unrechts.