

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

Herausgeber: A. Vogel

Band: 3 (1931-1932)

Heft: 9

Rubrik: Fragen und Antwort

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

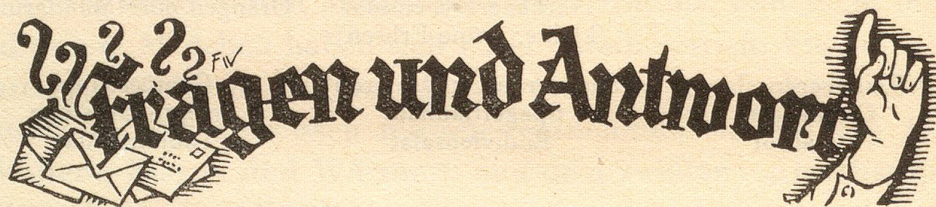
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

melade und gebe den Rest der Teigmasse darüber, so daß die Füllung gut zuge-
deckt ist. Innert einer halben Stunde wird die Torte bei mittlerer Hitze schwach
gebacken und 2—3 Tage an kühlem Ort aufbewahrt, da sie erst dann feucht und
wohlschmeckend ist. Vor dem Servieren kann man Rohrzucker darüber streuen.

Apfel-Pudding (Nuxo Rezept). 1 Pfd. Apfel wird feingeraffelt. In eine Form
wird eine Lage Vollmehlzwieback oder Biscuits gelegt und eine Lage mit Honig
oder mit Zucker gesüßtes Apfelmus. So 2—3 Lagen übereinander. Die letzte Lage
Zwieback wird gut in die Form gedrückt, so daß sich die Feuchtigkeit der ge-
schabten Aepfel gut in den Zwieback einziehen kann. Die Masse wird 3—4 Stunden
stehen gelassen und gestürzt. Das Eiweiß von 1 Ei wird steif geschlagen; 1 Tee-
löffel voll Mandelpurée und 1 Eßlöffel voll Rohrzucker werden unter das Eiweiß
gemischt. Dieser Mandelschnee wird vorsichtig über den Pudding gegossen und
das Eigelb mit 2 Eßlöffel voll Mandelpurée und 2 Eßlöffel voll Rohrzucker mit
Wasser zu einer Sauce angerührt und um den Pudding gegossen.



Chemie oder Natur.

Ist ein Unterschied nachzuweisen zwischen einem natürlichen
und dem gleichen chemisch hergestellten Produkt und wenn ja, wie
kann man dies einem Chemiker beweisen?

Die Beantwortung dieser Frage erfordert mehr als nur etliche
Zeilen, weshalb eine eingehende Beantwortung nicht gegeben werden
kann in dieser Rubrik.

Einem Chemiker den Unterschied eines Produktes, das in der
Pflanze hergestellt wurde, demjenigen des Laboratoriums gegenüber,
nach den üblichen Chemikerprinzipien zu beweisen, ist direkt eine
Unmöglichkeit.

Mit allen Prüfungsmethoden und Wertmessern, die bis heute
dem Chemiker bekannt sind, sieht er absolut keinen Unterschied
zwischen dem natürlichen und dem chemischen Produkt. Nennen
wir z. B. irgendwelche Mineralbestandteile Kalium, Natrium, Mag-
nesium, Calcium, Eisen, Phosphor etc. Ob diese Stoffe aus der Pflanze
gezogen werden oder aus dem Mineralreich, wenn sie rein darge-
stellt werden, sind sie einander ganz genau gleich und sowohl bei
Versuchen, wie auch anderen Vergleichsmethoden ist absolut kein
Unterschied herauszufinden und ich glaube, hier hat der Chemiker

Schmach dem, der nicht dem Größten dient. (Björnsen)

ganzrecht, wenn er dem Standpunkte gewisser Reformer entgegentritt. Anders verhält es sich jedoch mit den Mineralbestandteilen, die eben nicht aus der Pflanze herausgezogen werden, sondern in der von der Pflanze gegebenen Verbindung als Nahrung eingenommen werden. Da ist durch praktische Versuche an Mensch und Tier ein ganz gewaltiger Unterschied festzustellen, der jedoch nicht chemisch festgestellt werden kann, sondern eher physikalisch, indem, wie neuerdings entdeckt wurde, gewisse konzentrierte Energien (vor allem Sonnenenergien) in der lebendigen Zelle zu finden sind, sodaß diesbezüglich eine Berechtigung herrscht, wenn wir von lebendigen und toten Stoffen reden.

Für verschiedene, vielleicht etwas zu stark an der Materie klebenden Menschen ist es etwas stark, wenn wir behaupten, daß auch in der Pflanze ein gewisser Lebensodem steckt, der die Stoffe in eine für den Körper allein brauchbare Form bringen kann. Ziehen wir Stoffe in einer chemisch reinen Form aus, d. h. reißen wir solche aus dem natürlichen Verhältnis, dann ist der Unterschied sehr wahrscheinlich auch wieder dahin, und wenn dann der Chemiker (wie dies bei reinen sog. Nährsalzen geschieht) keinen Unterschied, ja sogar keine Möglichkeit eines Unterschiedes anerkennen kann, mag er recht haben, denn es ist in einem gewissen Sinne ein Unsinn, die Nährsalze als reine Salze aus der Pflanze zu ziehen, um sie in dieser reinen Form wieder einzunehmen.

Wenn sich solche sog. Nährsalzpräparate unter reformerischer Flagge präsentieren, sind es eben Wölfe in Schafspelzen, die gar nicht als Reformartikel bezeichnet werden sollten.

Wer diesbezüglich nicht fehl gehen will, halte sich an die auch von uns immer wieder empfohlenen bewährten guten Marken und was noch wesentlicher ist, an seinen, wenn möglich eigenen Früchten- und Gemüsegarten, dann geht er nicht fehl.

Was die Chemiker anbetrifft, bedenke man, daß all solche eine auf gewisse Prinzipien aufgebaute Schule in den Gliedern haben und ein ganz bekannter Chemiker Physiologe hat mir gegenüber offenherzig zugegeben, daß es ihm selbst schwer gefallen sei, vom hohen Rosse des Chemikers herabzusteigen, um ganz andere neue und zuverlässigere Methoden zu suchen, um den Geheimnissen der lebendigen, man kann auch sagen, chemischen Vorgänge in der lebendigen Natur näher zu kommen. Das Leben läßt sich eben

Alle Schöpfung ruft auf zur Demut und zu unendlicher Ehrfurcht. (Scheuermann)

nicht chemisch definieren und darum wird der Chemiker, ebenso wenig auch der Mediziner die Größe der neuen Erkenntnis erfassen und begreifen können, wenn er seinen, in der Schule angelernten Standpunkt nicht gehörig revidiert und ändert.

Die Haut als Verdauungsorgan an W. K. in R.

Kann die Haut Nährstoffe aufnehmen und verarbeiten? Soll man die Haut einölen? So eigenartig es klingen mag ist der praktische Versuch bei Kranken unternommen worden, Nährstoffe in flüssiger Form äußerlich eingerieben, dem Körper zuzuführen. Der Versuch ist geglückt und man konnte einwandfrei feststellen, daß eine gewisse Menge der äußerlich von der Haut aufgesaugten Nährstoffe wirklich verarbeitet wurde, denn der Kranke konnte auf diese Weise über eine schwere Zeit der Krisis über Wasser gehalten werden.

Wenn der Körper Stoffe nicht einnehmen und verarbeiten würde, was hätte z. B. ein Einreibemittel oder eine Salbe für einen Wert, die äußerlich eingerieben, auf das Blut einwirken muß. Daß in solchen Fällen eine Wirkung festgestellt werden kann, ist jedem Arzt und Apotheker bekannt.

Wir gehen noch weiter und behaupten sogar, daß nicht nur eingeriebene Stoffe, sondern auch gasförmige aetherische von unserem Körper aufgenommen und verarbeitet werden.

Die Haut, sowie die Schleimhäute der Atmungsorgane nehmen Riechstoffe auf und der ganze Körper reagiert darauf. Ein Luftbad im Tannenwald wirkt erfrischend und stärkend. Aromas gewisser Blumen wirken lähmend und betäubend, andere wieder erfrischend und dies wäre nicht möglich, wenn die feinen aetherischen Oelpartikelchen von unserem Körper nicht aufgenommen und verarbeitet, besser gesagt, verdaut würden.

Darum sei man vorsichtig mit allem, was auf die Haut geschmiert, gesalbt und eingerieben wird.

Die Belebung und Verjugendlichung des Körpers, kann tatsächlich außer der Zufuhr vollwertiger Nahrung auch durch eine richtige Körperpflege gefördert werden, vor allem wie schon öfters angegeben, durch das regelmäßige Massieren mit einem guten Hautfunktionsöl.

Verschiedene Fabriken für Parfümerien, die heute, eben weil es verlangt wird, Hautpflege- und Salböle herausgeben, haben Ole

Ein schlimmes Übel ist die Hast, denn sie zerfrißt die Nerven. (Drebbler)

zusammengestellt, die wohl fein in die Nase duften, jedoch absolut nicht das präsentieren, was eine rechte Hautpflege erfordert. Ich wiederhole dies immer wieder, weil ich an Vorträgen öfters mit Leuten zusammengekommen bin, die durch „Das Neue Leben“ angeregt wurden, Hautfunktionsöle (Salböle) zu verwenden und zu Marken gegriffen haben, die den Voraussetzungen nicht entsprochen haben, weil ihre Fabrikanten kein Verständnis und keine genügenden Kenntnisse dessen haben, was von einem Salböl, das nicht nur Parfümerieartikel sein darf, eben verlangt wird.

Eine ganz große Neuerung auf diesem Gebiete ist kürzlich herausgekommen, indem neben den anderen Ölen noch reine abdestillierte Fruchtöle mitverarbeitet wurden.

Man zieht gewisse Öle aus verschiedenen Südfrüchten und verbindet solche mit dem sonst schon vorzüglich wirkenden Salböl, wonach vor allem die belebende und erfrischende Wirkung, besonders auf Nerven und feine Drüsen noch erheblich vergrößert wird. Im Avoba-Öl No. 3, wie auch im Dravida-Öl sind diese feinen Öle, die als Fruchtöle bezeichnet werden können, enthalten.

Daß die Verwendung solcher Salböle nicht nur zu empfehlen, sondern direkt als Notwendigkeit für den heutigen Gesundheitszustand der Menschen zu bezeichnen sind, davon sind orientierte Fachleute voll überzeugt.

Beachten Sie die Artikel, die später noch erscheinen werden, über die Wichtigkeit der Hauttätigkeit und ihrer Unterstützung durch gute pflanzliche Salböle.



Avoba-Mandeln.

Die Berechtigung, Mandeln unter einer Spezialmarke herauszugeben, ist in folgendem begründet:

Im Gegensatz zu den üblichen Mandelqualitäten, die ziemlich unsorgfältig gepflückt, aufgeklopft und auch weiterbehandelt werden, sodaß immer etwas bittere unter den süßen zu finden sind, lassen wir unsere Mandeln, die direkt an den Bäumen gekauft werden, auf das sorgfältigste pflücken und von Hand aufklopfen. Die von uns gewählte Gegend hat zudem eine schöne, große, dünnhäutige, hocharomatische Mandel, die noch dazu nur in der Sonne getrocknet wird.

Nur der ist froh, der geben mag. (Gæthe)