

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 63 (2006)  
**Heft:** 12: Überwärmungs- und Fiebertherapie

**Rubrik:** Die A. Vogel Naturküche

#### **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:** 22.01.2026

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

## Birnen aus dem Gewürzsud mit Karamell

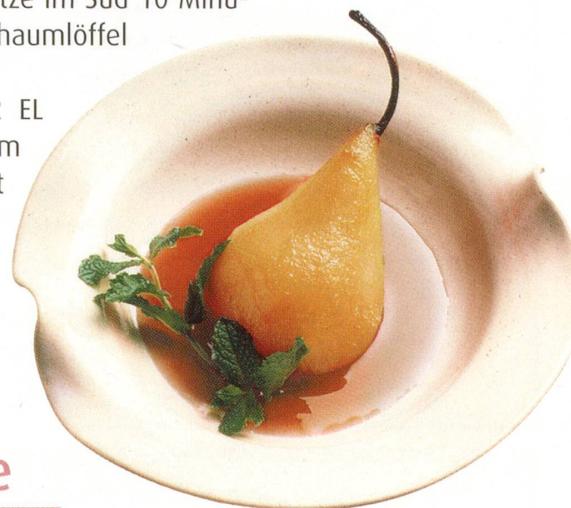
4 Kugeln Vanilleeis  
4 reife Birnen (z.B. Williamsbirnen)  
300 g Rohrzucker  
1 Gewürznelke  
1 Sternanis, 1 Zimtstange

Für die Karamellsauce:  
150 g Rohrzucker  
1/2 TL Weissweinessig  
150 g Schlagrahm  
20 g Butter in Flöckchen

Für den Sud 1/2 l Wasser mit Rohrzucker und den Gewürzen aufkochen. Inzwischen die Birnen schälen, halbieren und entkernen, dabei den Stiel an einer Hälfte dranlassen. Birnen bei milder Hitze im Sud 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zur Seite stellen.

Für die Karamellsauce 150 g Rohrzucker, 2 EL Wasser und den Essig in einem Topf langsam schmelzen lassen. Sobald der Zucker aufgelöst ist und eine Bernsteinfarbe hat, vom Herd nehmen und nach und nach Sahne und Butter unterrühren.

Eis und Birnen auf Dessertteller anrichten und mit der Sauce übergießen.



## Limetten-Jogurt-Mousse

3 Blatt weisse Gelatine (Reformhaus), alternativ Agar-Agar  
200 g ungesüßte Kokossahne (Asienladen)  
80 g milder Honig  
2 EL fein geriebene Limettenschale

50 ml Limettensaft (etwa 2 Früchte)  
150 g Naturjogurt (3,5% Fett)  
125 ml Schlagrahm  
15 g Kokosflocken  
1 Orange zum Dekorieren

Kokossahne mit 50 g Honig unter Rühren erwärmen bis der Honig aufgelöst ist. Den Topf vom Herd nehmen.

Zuerst die Limettenschale und den Saft, dann die gut abgetropfte Gelatine dazurühren.

Erkalten lassen bis sie zu gelieren beginnt.

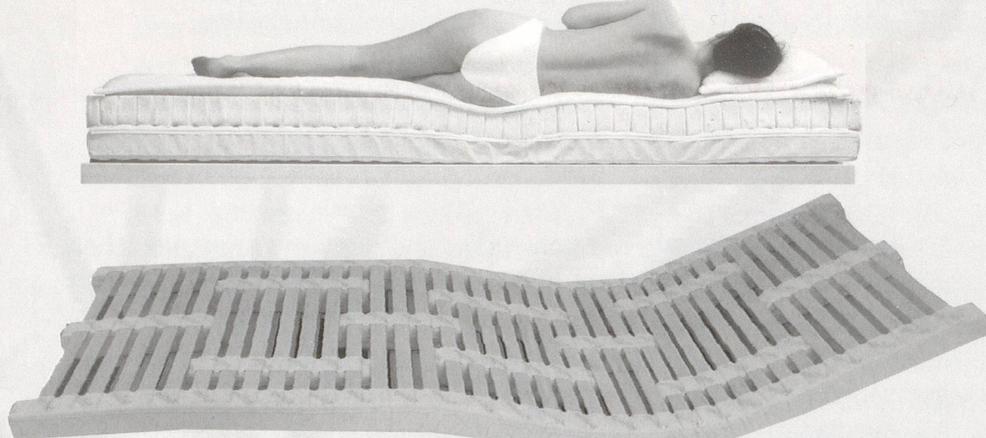
Rahm steif schlagen, den restlichen Honig unterrühren. Rahm und Jogurt unter die Kokosmasse heben und in Portionsformen füllen. Kalt stellen und fest werden lassen.

Die Kokosflocken in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten.

Zum Servieren die Portionsformen in warmes Wasser tauchen und die Mousse auf Teller stürzen. Mit den Kokosflocken bestreuen. Mit Orangenscheiben dekorieren.



# Das DEMKO Naturbett



die H

- Naturbelassene Rohmaterialien - Bester Liegekomfort (Matratzenstärke wählbar)
- Leichte Einzelteile - Liegekomfort einstellbar - Lange Lebensdauer
- ISO zertifiziert - Bestes Preis - Leistungsverhältnis auf dem Markt



**G. u. R. Zwiker**

Auf dem Damm 17, 9000 St. Gallen  
(neben der Klosterdrogerie)

Tel. 071 278 00 86 email: [otg.zwiker@freesurf.ch](mailto:otg.zwiker@freesurf.ch)

**Eine tolle Geschenkidee**

**Schlafen  
Sie sich  
gesund**

die H

Das „Grüne Kissen“ ist gefüllt mit getrockneter Heublume und Wurmfarnkraut. Sie entfalten eine entspannende und wohlende Wirkung! Machen Sie es wie unsere Grosseltern bei:

- **Rheuma**
- **Muskelschmerzen**
- **Nervenschmerzen**
- **Schlafstörungen**
- **Entzündungen**
- **Gelenkschmerzen**
- **Müdigkeit**

Die geschwächten Körperstellen auf „Das grüne Kissen“ betten und die wohlende Wirkung geniessen.

Nutzen Sie unseren prompten Versandservice. Sie bestellen per Telefon: 071 891 48 44 oder per Email: [heiden@drogerie-bohl.ch](mailto:heiden@drogerie-bohl.ch). Wir liefern Ihnen gegen Rechnung das „Grüne Kissen“ für Fr. 38.50.– plus Fr. 6.– Porto nach Hause.

**drogerie bohl**  
Gesundheit und Schönheit

9410 Heiden • Poststrasse 16  
Tel. 071 891 48 44 • [www.drogerie-bohl.ch](http://www.drogerie-bohl.ch)