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

Herausgeber: A. Vogel

Band: 1 (1929-1930)

Heft: 9

Rubrik: Warenbericht

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: 04.07.2025

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

wahrnehmen muss, wie herzlich wenig, trotz Gesang- und Musikvereinen, eigentlich unter den Menschen gesungen wird.

Doch damit sind die Vorzüge der Mohrrübe noch nicht erschöpft. Nach dem «Hausarzt» veranlasste ein glücklicher Einfall zwei an Tuberkulose schwer erkrankte junge Leute, die sich bei einer Bauernfamilie als Gäste befanden, von frischem Rübensaft (Saft von gelben und Zuckerrüben) zu trinken. Und der Erfolg? Es bekam den beiden Schwindsuchtskandidaten so überraschend gut, dass ihr Gastgeber Sorge trug, ihnen dauernd frischen Saft zur Verfügung zu stellen. Den fertig eingekochten, dicken, dunklen Syrup verschmähten die Kranken, trugen aber Verlangen nach dem herbsüss mundenden frischen Saft und genossen sonst ausser gedämpften Kartoffeln mit frischem Quark (Bibliskäs) und etwas Obst aus dem Garten nichts. Das grosse Wunder geschah. Nach Überwindung einiger fieberhaften Heilkrisen mit zeitweise reichlichem Auswurf, genassen beide tuberkulöse Kranke vollkommen, ja sie wurden gesünder, als sie es je im Leben gewesen waren.

Heri.

Anmerkung der Redaktion: Damit ist natürlich nicht gesagt, dass jeder Tuberkulose mit Rübensaft geheilt werden kann.

Warenbericht

Der Winter steht vor der Türe, bald wird Frau Holle ihre Bettücher wieder schütteln, um den schön weissen Flaum auf die Erde niederfallen zu lassen. Die Zeit für die durch kalte Luft hervorgerufene Entschleimung der Atmungsorgane rückt für viele heran und dann heisst es Hustentee trinken, Tannenknospensirup einnehmen, Honig mit Eukalyptusöl langsam verschlotzen, heisse Öl-Läppchen auflegen und nie auf die Strasse gehen ohne reizmildernde

Hustenbonbons, denn von letzteren wollte ich etwas spezielles sagen. Es sollte ja nicht nötig sein, besonders bei Lebensreformern nicht, jedoch mögen in solchen Zeiten vielleicht die Folgen gemachter Konzessionen zum Vorschein kommen. Nun sei es, wie es wolle, ich schreibe dies also für solche, die davon Gebrauch machen wollen.

Als Hustenbonbons und dergleichen wird ja heute alles mögliche angeboten und meistens ist die Sache gar nicht so harmlos, da man sich dabei ganz gehörig schaden und vor allem den Magen verstimmen, wie man im Volksmund sagt, verderben kann. Hustenbonbons werden z. B. hergestellt aus weissem Zucker, Glykose, Farbe, Essenz und wenn sie so fein kühlen mit Zusatz von Menthol. Von dem, was nach einem pharmazeutischen Manual sonst noch alles in die verschiedenen Hustenbonbons getan wird, die heute im Handel sind, möchte ich nur etliche Grundsubstanzen erwähnen wie z. B. Brechwurzel, Morphinhydrochlorid, bei opiumhaltigen Hustenpastillen bis zu 0,005 gr Opium pro Bonbons, dann Salmiak, Ammoniumchlorid, Benzoesäure, Gerbsäure, Goldschwefel, Glycyrrhizin etc.

Auch die grünen Eukalyptusbonbons sind nicht etwa durch das Eukalyptusöl, sondern durch die hineingemengte Farbe grün geworden. Dass somit ein Hustenbonbon nicht immer etwas Harmloses ist vom lebensreformerischen Standpunkte aus, geht aus den angeführten Grundstoffen zur Genüge hervor. Gute Hustenbonbons sollen aus folgenden Grundstoffen hergestellt werden: z. B. Süssholzsaft, Spitzwegerichsaft, Bibernellwurzel, Tannenknospensaft, sowie andere Pflanzensäfte oder Öle der Kräuterheilkunde, wie auch Po-Ho-Öl, Eukalyptusöl und ähnliche Naturprodukte. Als Zuckerstoffe sollten nur Honig und unraffinierter Rohrzucker genommen werden ohne Zusatz von Glykose.

Sogar die besten Bonbons sind schädlich, wenn man viel in kurzer Zeit einnimmt, da der Körper durch so viel Süssigkeit einseitig belastet und damit, wie man im Volksmund sagt, überladen wird, und zwar besonders der Magen. Wieviel mehr sollte man da streng darauf sehen für sich, und besonders auch für Kinder, beim Einkaufe von Hustenbonbons darauf zu achten, naturreine mit unraffiniertem Rohrzucker hergestellte Bonbons zu erhalten, denn auch kleine Füchse, wenn sie zahlreich auftreten, verheeren den Weinberg, und der neuzeitlich eingestellte Mensch sollte die schädigenden Stoffe in jeder Form meiden. Wer darauf Wert legt, ein gutes Hustenbonbon zu erhalten, erhält solches in fast allen Geschäften, die sonst neuzeitliche Nährmittel führen. Man verlange ausdrücklich mit Rohrzucker hergestellte Bonbons, da seit Jahren solche mit reinen Kräutersäften nach meinen genauen Angaben fabriziert werden.

Pflaumen wie auch getrocknete Zwetschgen werden heute fast ausschliesslich mit allerhand Methoden und vielfach auch mit Chemikalien behandelt, so dass heute sozusagen fast keine naturreinen Früchte mehr im Handel sind. Wie schade ist es, dass die harten Bauernzwetschgen nicht mehr zu bekommen sind, denn wer erlebt hat, wie herrlich es war beim Onkel oder sogar im eigenen Elternhause hinter den Schnitztrog zu steigen, der weiss wie herrlich dies jeweils gemundet hat. Heute jedoch will das verwöhnte Publikum schön weiche und möglichst grosse Früchte, was die Grosshandelsfirmen, besonders die Kalifornier, mit Dampf, Glycerin und allen möglichen Hilfsmitteln sehr gerne besorgen, denn die Frucht wird durch diese Präparation nicht nur weicher und grösser, sondern auch schwerer, was vor allem den Grosslieferanten ein schönes Sümmchen mehr Geld einbringt, da ja nach dem Gewichte verkauft wird.

Auch die aus Serbien und Bosnien kommenden Zwetschgen werden durchs Band weg präpariert und dann lässt dort zudem noch punkto Hygiene manches zu wünschen übrig.

Da die Pflaumen und die Zwetschgen besonders als Tourenproviant, wie auch daheim als eingeweichte Frucht mit Flockennahrung wirklich ausgezeichnet munden und zudem noch sehr gehaltvoll, besondern ziemlich reich eisenhaltig sind, habe ich mich mit einigen Lebensreformern schon einige Jahre angestrengt, wirklich zur Rohkost geeignete, naturreine Pflaumen und Zwetschgen zu bekommen. Letztes Jahr haben wir in der Schweiz etwas weniges zusammengebracht, dieses Jahr konnten mit Mühe einige Bauern dazu gebracht werden Zwetschgen zu trocknen, jedoch wir brachten nur eine effektiv kleine Quantität zusammen. Vor Jahren habe ich jedoch auf einer Reise die Bordeauxpflaumen kennen gelernt und zu meinem Erstaunen fand ich hier eine naturreine, getrocknete Frucht, die ausgezeichnet aromatisch ist und zudem viel leichter von den Steinen lässt als die kalifornischen Früchte. Schon letztes Jahr habe ich mich selbst angestrengt den Reformhäusern zu diesen Früchten zu verhelfen, jedoch waren die Preise viel zu hoch. Dieses Jahr nun ist es möglich ge-

worden eine grössere Quantität habhaft zu machen und solche werden in den Reformhäusern zu zirka Fr. 1.30 per 1/2 Kilo zu erhalten sein.

Der Spezial-Schnellkocher «Kochfix». Nicht jeder kann ohne weiteres zur herrlichen Rohkost übergehen, mag sie auch noch so verlockend sein mit all ihren vielen Vorteilen. So vieles steht ihr mancherorts im Wege und mag auch die oft rasche Zubereitungsart einladend winken, so will doch des öftern der liebe, alte Gaumen nicht lassen von duftend gekochter Speise. Wer sollte es da nicht begrüssen, wenn sich ein Spezial-Schnellkocher der vielbeschäftigten Hausfrau anbietet, damit sie statt sich mühen und plagen zu müssen, in kurzer Zeit ruhig ein vollwertiges Mahl für ihre Lieben bereiten kann!

Der Spezial-Schnellkocher «Kochfix» bürgt dafür, dass innert 20—25 Minuten ein herrliches Mittagessen, für das man sonst stundenlang hinter dem Kochherd hat stehen müssen, auf dem Tische duftet.

Grüne Bohnen setzt man beispielsweise im «Kochfix» mit etwas Butter, besser noch mit einem guten Öl und Zwiebeln aufs Feuer, ohne jeden Zusatz von Wasser und in fünf, bis höchstens zehn Minuten sind sie weich und wunderbar im Geschmack.

Die berufstätige Hausfrau ist durch den «Kochfix» nicht mehr gezwungen auswärts zu speisen, denn während sie ihren notwendigen Hauspflichten am Morgen nachkommt, kann sie ruhig im Kochfix ihre Mahlzeit für den Mittag kochen lassen. Die Speisen bleiben im Topf sehr lange warm, können aber auch durch rasches Aufwärmen zur Mittagszeit ganz nach Geschmack und Bedürfnis noch wunschgemäss hergerichtet werden.

Wer gar gezwungen ist in einem Wohnraum zu kochen aus Mangel an einer Küche, der greift zu seinem grossen Vorteil zum «Kochfix», denn keine verräterischen Dünste entsteigen dem Kochtopf, da er luftdicht verschlossen ist.

Auch die Ersparnisse beim Kochen mit dem «Kochfix» spielen eine nicht geringe Rolle in der heutigen kostspieligen Zeit, denn allein an Gas kann zirka 80 Prozent erspart werden.

Wieso der «Kochfix» so rasch und ohne Nachteile zu kochen vermag, wundert wohl manche denkende Mutter? Nun, weil er eben ein auf wissenschaftlicher Grundlage erprobter Dampfkocher ist, mit dem man mittelst des darin erzeugten Dampfdruckes die ausserordentliche Kochschnelligkeit gewinnt! Die grossen Vorzüge des Spezial-Schnellkochers «Kochfix» machen ihn in kurzer Zeit selbst bezahlt und seine Bequemlichkeit und Zeitersparnis wird niemand mehr missen wollen, dem sie einmal bekannt sind.

Der «Kochfix» ist im Alleinverkauf für die Schweiz erhältlich bei der Firma Jean Bosshard, Abteilung Spezial-Schnellkocher «Kochfix», St. Gallen, wo auch bereitwilligst Auskunft über gewünschte Grössen und bezügliche Preise erteilt wird.

FRAGEN UND ANTWORTEN.

An den Nachtarbeiter in B. Ihre ganze Geschichte ist ein mir bekanntes Lied, denn ich war auch einmal so unweise, wie Sie heute. Wenn Sie abends viel besser arbeiten können und dabei aber direkt Fabelhaftes leisten, wenn in Ihrem Geschäftsbetriebe alles still ist, dann ist dies ein ganz unnatürlicher Zustand, den ich Ihnen folgendermassen erklären möchte.

Es ist absolut kein Zeichen von starken Nerven und es zeugt keineswegs von einem Normalzustande, wenn Sie bis in die Nacht hinein, ohne vom Schlafe übermannt zu werden, arbeiten können. Im Gegenteil, Ihre