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

Herausgeber: A. Vogel

Band: 2 (1930-1931)

Heft: 10

Rubrik: Warenkunde u. Geschäftliches

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: 09.07.2025

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

auch schon mit einer Wedrohmaschine, dann wird die bereits im Novemberheft empfohlene Reib- und Schneidmaschine Lori willkommener Gast sein (Näheres siehe Warenkunde).
sein (Näheres siehe Warenkunde).

Wer sich aber die Wohltat eines Rieselbades noch nie gestattet hat, der möchte nebst dem gesundheitlichen Nutzen reichlich Freude dadurch erhalten! —

Welch ungesunde, spitze Schuhe mit hohen Absätzen tragen doch die Töchter des Hauses! Fort damit, denn sie sollen schöne Füsse, rhythmischen Gang und Wohlbehagen empfinden können. Also was besseres als Gesundheitsschuhe schenken!

Gewiss geben die Inserate noch manchen guten Gedanken, weshalb wir Ihnen deren Studium empfehlen.

Eine Universal Schneid- und Reibmaschine. Wie? Sie kennen diese umwälzende Neuheit auf dem Gebiete der Küchenmaschinentechnik noch nicht? Nein, denn es ist ja gar nicht gut möglich, da wir erst heute mit vollem Nachdruck darauf hinweisen.

Denkt euch, ihr Frauen und Mädchen, ihr müsst beim Zwiebelschneiden keine Tränen mehr vergiessen, herrlich! nicht? Und habt ihr dieses Geschäft mühelos besorgt, so könnt ihr ganz einfach durch eine blosse Rechts- oder Linksdrehung, je nach Art des Gemüses und je nach der gewünschten Schnittstärke Rüben, Gurken, Rettiche, Sellerie und Kartoffeln schön gleichmässig zerschnetzeln. Selbst gekochte Kartoffeln und Wurzelgemüse, die doch leicht zerfallen oder zu einer dickbreiigen Masse gequetscht werden, geraten euch aufs beste. Auch Äpfel, Birnen, Rhabarbern, Dörrobst und anderes mehr können gleicherweise tadellos in beliebige Scheiben zerschnitten werden.

Dass die Messer der Maschine, die aus erstklassigem Stahl bestehen, sogar nach Wunsch rostfrei zu erhalten sind, wird mancher Begeisterung rufen. Aber nicht nur dies! Besondere Reibscheiben aus bestem Stahlblech dienen zum Verreiben von allerlei Gemüse, Kartoffeln, Klössen, Brot, Zwieback, gedörrten Früchten und was die Nussmühle ersetzen mag, auch für Nüsse und Mandeln.

Sogar das Garnieren besorgt diese treue Helferin von Maschine mittelst eines besonderen Garniermessers in Würfelform geschnitten, ebenfalls zu jeder beliebigen Stärke verstellbar.

Ein besonderer Einsatz sorgt für die erfreuliche Möglichkeit, Bohnen, Rhabarber, Meerrettich und anderes mehr tadellos schnitzeln zu können und ein weiterer Einsatz ermöglicht sogar das Schneiden von Blattgemüse, wie Spinat, Endivien usw.

Die Leistungsmöglichkeit ist in Anbetracht der Grösse überaus erfreulich, die Zeitersparnis von Bedeutung und der Anblick der bearbeiteten Nahrung von einladender Appetitlichkeit.

Da das Zerlegen und Zusammensetzen der Maschine höchst einfach ist, kann sie sogar von Kindern selbständig bedient werden, was für manche Mutter grosse Erleichterung bedeutet.

Messerscheiben und Reibscheibenringe können einer massiven Legierung wegen nie rosten, wie auch die ganze Maschine, die hochglänzend verzinnt ist, nicht, weshalb sie hygienisch einwandfrei dasteht.

Nachgeben gegen Launen und Eigensinn schädigt schon im zartesten Alter die zukünftige Lebensanpassung. (Dr. Imboden.)

Sollte ihr unter all diesen wertvollen Vorzügen nicht die Zukunft offen stehen, ganz besonders im vegetarischen Heim, wo so viel auf vorzügliches Küchengerät gehalten wird! —

In Anbetracht der reichen Vorzüge ist der Preis leicht erschwinglich und stellt der Hersteller, wenn im Reformgeschäft des Ortes noch nicht erhältlich, gerne direkte, unverbindliche Offerte zu, man wende sich einfach an Fa. Josef Loritz in Haslach, O.-A. Leutkirch. Siehe diesbezügl. Inserat über die Reib- und Schneidmaschine. — In der Schweiz wende man sich an den Verlag.

Wie der koffeïnfreie Kaffee entsteht.

Nirgends trinkt man bekanntlich besseren Kaffee, als in den arabischen Kaffeehäusern des Orientes. Und doch wäre es verfehlt, daraus den Schluss zu ziehen, dass Arabien oder die benachbarten Staaten als Heimat und Paradies des Kaffees anzusprechen seien. Der vielbesungene Mokka ist allerdings ein tatsächlicher Begriff, aber als solcher für europäische Gaumen ungeniessbar. Er wird nur als Bestandteil einer Mischung getrunken. Alle Spuren weisen nach Abessinien als eigentliche Heimat des Kaffees. Man soll dort auch bereits das Geheimnis des Röstens, Zerstossens und den Aufguss von heissem Wasser gekannt haben. Andererseits muss aber auch gesagt sein, dass Arabien das erste Land ist, das den Kaffeebau von der Mitte des 15. Jahrhunderts an systematisch betrieb. Von Arabien aus wurde später die Kaffeebohne nach Mittelamerika, Mexiko, Südamerika und Brasilien verpflanzt. Damit wurde sie dem denkbar besten Nährboden zugeführt. Welche Bedeutung der Kaffee für Brasilien hat, geht unter anderem aus der Tatsache hervor, dass das Land den 150. Jahrestag der Einführung des Kaffees festlich beging und Gedenkmarken herausgab. In der Ausfuhrstatistik des Jahres 1927 figuriert der Kaffee mit 906 900 Tonnen im Gesamtwert von 1,8 Milliarden Franken. Das rangnächste Produkt, der Kakao, brachte es nur auf wenig über 75 000 Tonnen im Wert von etwas über 114 Millionen Franken. Diese wenigen Zahlen belegen wohl genügend den Charakter des Kaffees als grösster Nationalreichtum Brasiliens. Brasilien darf aber füglich noch ein anderes Verdienst in Anspruch nehmen: die ständige Veredelung des Kaffees. Sie hatte zur Folge, dass der arabische Kaffee qualitativ bald vom brasilianischen überflügelt wurde.

Kaffeetrinkverbote wurden zu allen Zeiten erlassen. Fürsten traten dagegen auf. Teils, weil sie den Genuss für schädlich hielten, teils, damit das Geld für Inlandgetränke und nicht für importierten Kaffee ausgegeben werde, also im Lande bleibe. Noch vor hundert Jahren belegte der Herzog von Hildburghausen das Kaffeetrinken mit einer Busse von sechs Mark und den Kaffeehandel mit einer solchen von zwanzig Mark. Heute kommt noch der Arzt dazu, hie und da ein Kaffeetrinkverbot zu erlassen. Er hat seine guten Gründe. Menschen mit empfindlichem Herzen und leicht reizbaren Nerven ist der Kaffeegenuss nicht zuträglich, trotz feinem Aroma, anregender Wirkung und gutem Geschmack. Die Ursache ist just das Koffeïn. Dieser im Kaffee enthaltene Stoff kann bei reichlichem Genuss bereits bei normalen, gesunden Menschen Schlaflosigkeit, stärkeres Herzklopfen und fieberhafte Unruhe erzeugen. Hat man es dagegen mit einem empfindlichen oder überreizten Organismus zu tun, so können schon kleinere Mengen Kaffee schädlich wirken.

Die ursprüngliche Idee des koffeïnfreien Kaffees hat absolut keinen kommerziellen, sondern einen hygienischen Hintergrund; sie ging von Ärzten aus. Praktisch war es nicht leicht, den normalerweise 1—3 Prozent betragenden Koffeïngehalt auf einen unschädlichen Wert zu reduzieren. Denn das ganze Verfahren durfte weder Geschmack noch Aroma beeinträchtigen.

Bitterkeit des Herzens ist ein gefährlicher Gast für Gesinnung und Gesundheit.

So ist es nicht zum verwundern, dass — obschon Koffeïn, dessen Wirkung und die Wünsche der Ärzte längst bekannt waren — die praktische Lösung erst vor etwa 25 Jahren gelang.

Ausgangspunkt eines guten koffeïnfreien Kaffees ist erstklassiger Rohkaffee. Auf diesen Punkt wird nicht nur beim Einkauf grosses Gewicht gelegt, sondern man überzeugt sich auch, dass jede eintreffende Kaffeesendung den Anforderungen an ein erstklassiges Produkt entspricht. Verfolgen wir deshalb die Herstellung des koffeïnfreien Kaffee in der Reihenfolge des Fabrikationsprozesses, so betreten wir zuerst einen laboratoriumartigen Raum. Proben, die jeder Sendung entnommen werden, gelangen hier zum Rösten, zum Kochen und zum «Schlürfen». Nachher werden sie erst noch nach den strengsten Regeln der analytischen Chemie untersucht. Diese Proben haben übrigens einen doppelten Zweck: Neben der Feststellung der Eignung geben sie die Unterlagen zur zweckentsprechendsten fabrikmässigen Behandlung des Kaffees.

Der als gut befundene Rohkaffee wird zuerst einem Reinigungsprozess unterworfen, der grosse Ähnlichkeit hat mit dem Reinigen der Getreidekörner in der Müllerei. Fremde Beimischungen, wie Steinchen, Schnüre, Staub, Dollarstücke (diese gelangen selbstverständlich nur ausserordentlich selten in den Rohkaffee!) usw. werden entfernt. Desgleichen lose am Kaffee anhaftende Teile (Humuserde z. B.). Dieses Reinigen erfolgt in mehreren übereinander montierten Schüttelsieben mit immer feineren Lochungen. Die staubförmigen Verunreinigungen werden durch einen Ventilator abgesogen. Den gereinigten Bohnen wird nun sofort das Koffeïn entzogen. Dies geschieht in rotierenden Trommeln, die je etwa zwei Meter Durchmesser haben und zirka 1800 Kilo fassen. Je nach Qualität verbleiben die Bohnen in diesen Trommeln 25—40 Stunden. Während der ersten Viertelstunde werden sie unter der Einwirkung eines einströmenden Dampfstrahles gründlich gewaschen. Nachher durchströmt im unterbrochenen Kreislauf ein flüssiges Lösemittel die Trommel. Es hat die wertvolle Eigenschaft, den Bohnen allmählich, während vielen Stunden, das Koffeïn zu entziehen. Im Kreislauf des Lösemittels sind besondere Apparate eingeschaltet, die dauernd dessen Abkühlung, sowie die Ausscheidung des gelösten Koffeïns bewirken. Sobald der Koffeïnentzug genügend vorgeschritten ist, werden durch Einblasen von heisser Luft und Dampf in die Trommel die letzten Spuren des Lösemittels entfernt, um Beeinträchtigungen des Aromas zu verhindern. Der koffeïnfreie Kaffee wird nun sofort einer Geschmacksprobe und einer chemischen Analyse unterworfen. Letztere ist unter anderem auch notwendig, um festzustellen, dass dem Gesetz Genüge geleistet wurde. Die schweizerische Lebensmittelgesetzgebung setzt nämlich für koffeïnfreien Kaffee die oberste Grenze auf 0, 15 Prozent fest. In der Praxis geht man weiter: auf 0,05 Prozent. Technische Hindernisse für den vollständigen Koffeïn-Entzug bestehen keine. Nur der Verkaufspreis, der sich selbstverständlich mit der Dauer der Behandlung, bezw. der Menge des entzogenen Koffeïns erhöhen muss, setzt eine gewisse untere Grenze.

Das wie feiner gelbbrauner Sand aussehende Rohkoffeïn könnte im gereinigten, handelsfähigen Zustand mit pulverisiertem, weissem Zucker verwechselt werden.

Der koffeïnfreie Kaffee wird nach dem Rösten in etikettierte Papier säcke verpackt. Sowohl das Anfertigen des Sackes wie die Dosierung des Sackinhaltes und das Schliessen des Sackes erfolgen rein automatisch, ohne dass der Kaffee mit der menschlichen Hand in Berührung kommt.

Im Zusammenhang mit diesen Ausführungen mag interessieren, dass in der Schweiz jährlich mehr als $1^1/_4$ Milliarde Tassen Kaffee konsumiert werden, entsprechend rund $13^1/_4$ Millionen Kilo Roh- und $10^1/_4$ Millionen Kilo Röstkaffee. In Europa wurden die ersten Kaffeehäuser ums Jahr 1554 in

Bemitleiden ist wie ein Einlullen, es dämpft die Widerstandskraft.

Konstantinopel eröffnet. In Paris hatte man 1700 bereits 600 Kaffeehäuser, obschon damals das halbe Kilo Kaffeebohnen noch mit 240 Schweizerfranken gegenwärtiger Währung bezahlt werden musste. Ungefähr um die gleiche Zeit fand der Kaffee als Getränk in Österreich und in Deutschland Eingang. Sowohl Friedrich der Grosse wie Goethe waren erklärte Kaffeefeinde. B.

Die Bestrahlung im Dienste der Schönheitspflege.
Von Hans Wölfle, medizinischer Schriftsteller.

Ich entledige mich gerne einer an mich ergangenen Aufforderung, über obiges Thema zu referieren. Auf die Rolle des Lichtes in der Krankenpflege komme ich später einmal zurück. Wer indessen in die so überaus heilsame Lichtheilkunde schon tiefer eindringen will, dem sei das Studium meines Werkes «Heilkuren und Hausmittel» (300 Seiten, Preis RM. 5.—, zu beziehen vom Samariter-Verlag, Karlsruhe, in der Schweiz vom Verlag «Das neue Leben») empfohlen.

Zunächst eine Feststellung: Verbreitet ist in weiten Kreisen die Anschauung, dass die Bestrahlungen artgleich mit den Elektrisierungen und deshalb mehr oder weniger schmerzhaft seien. Davon kann keine Rede sein. Wohl entnehmen wir auch zur Bestrahlung den Strom der elektrischen Lichtleitung, doch ist das Resultat keine elektrische Behandlung, kein Elektrisieren, bei dem elektrische Ströme dem Körper zugeführt werden (Hochfrequenz und Galvanismus!), sondern ein wohliges Bestrahlen mit Lichtwellen. Selbst die empfindlichsten Personen ertragen die vernünftig dosierte Lichtbestrahlung, während z. B. die Hochfrequenzströme die Menschen unseres Jahrhunderts der Nervosität sehr oft noch aufgeregter und zerstreuter machen.

Von ultravioletten Strahlen hat sicher schon jeder der Leser mehr oder weniger gehört. Vielleicht auch davon, dass mit dieser Strahlenart hin und wieder Verbrennungen vorgekommen sind. Diese in der Hand des Laien erst recht nicht ungefährliche Strahlenart muss zur Bestrahlung in der Schönheitspflege ausscheiden. Im Gegensatz zu diesen kalten, fast farblosen (ultravioletten) Strahlen verwenden wir in der Schönheitspflege warme, farbige Strahlen. So paradox es für den Laien klingen mag: Verbrennungen durch natürliche oder künstliche Bestrahlungen entstehen allein durch die kalten Strahlenarten. Der Mangel an Wärmestrahlen im ultravioletten Licht lässt den Patienten eben nicht fühlen, wann der Hautreiz stark genug geworden ist. Anders verhält es sich bei den warmen Lichtstrahlen. Es weiss selbst das Kind, dass es den Abstand der Lichtquelle zur Haut vergrössern muss, wenn die Wärme anzeigt, dass der Lichtreiz anfängt unbequem zu werden.

Wir wissen also bereits, dass in der Schönheitspflege die warmen Strahlen des Lichtspektrums zur Verwendung kommen, die mittels Langwell-Strahlapparaten der Lichtleitung entnommen werden. Unter dem Lichtspektrum verstehen wir das Farbenbild, das entsteht, wenn zusammengesetztes (weisses) Licht in seine farbigen Bestandteile (7) zerlegt wird.

Verwöhnung ist keine Liebe.

Warum verwenden wir nun nicht das Gemisch aller Strahlen, bezw. Farben, das sich im Weisslicht repräsentiert? Einfach deshalb, weil namhafte Forscher festgestellt haben, dass den einzelnen Strahlenarten verschiedenartige Kräfte innewohnen. Gar bald hatte man auch erkannt, dass sich Lichtstrahlen von ca. 700 Millionstel Millimeter (Millimikron), die als

Rotlicht

unserem Auge erkennbar sind, in der Schönheitspflege ganz ausgezeichnet bewähren. Der grosse Ruf, der den milden Rotlichtbestrahlungen als unvergleichlichem Wundheiler vorausgegangen ist, wies auch den Weg zur Verwendung dieser Strahlenart zur Heilung von Hautschäden wie Ausschlägen, Acne-Flecken, Finnen, Falten, Runzeln, Mitesser usw. Blasse Hautfarbe verschwindet unter dem Einfluss einer planmässig durchgeführten, kinderleichten Rotlicht-Bestrahlungskur, die ihr eine gesunde, frische Farbe und die frühere Elastizität wieder verleiht.

Die kosmetischen Hautpflegemittel erhalten durch die Kombination von Bestrahlung mit Salbung eine vorher unerreichte Wirkung. Eine Rotlicht-Bestrahlung von etwa 3—5 Minuten Dauer auf die trockene Haut lässt Salben, Öle, Crèmen, Toilettenwässer weitaus rascher und intensiver in die Haut eindringen. Nach der kosmetischen Behandlung folgt eine Schlussbestrahlung von 5—10 Minuten und zuletzt eine flüchtige Kaltwasser-Abwaschung zur Herbeiführung einer Reaktion.

Heissen Kompressen und anderen oberflächlichen Wärmeanwendungen, die nur sogenannte Übertragungswärme vermitteln, fehlt immer die aufbauende, durchdringende und nährende Kraft der biologischen Lichtstrahlen. Jene Behelfsmittel sollten daher der Vergangenheit angehören.

Zur Behandlung von Haarausfall nach Krankheiten, zum raschen und einzig richtigen Haartrocknen und endlich zum Blutstillen von Rasierwunden sind die Rotlichtbestrahlungen unentbehrlich.

Die vorstehend aufgeführten, objektiv geschilderten Anwendungsmöglichkeiten und Erfolge sind in der Hyperämie (Blutfülle) begründet, die als Folge der Rotlichtbestrahlung auftritt. Die intensive Durchdringungskraft der Strahlen trifft die krankmachenden Keime und Ablagerungen am Entstehungsort, vernichtet sie vermöge ihrer bakterientötenden Wirkung und sorgt für ihren Abtransport. Dem Gewebe werden neue Kräfte zugeführt; die verbesserte Blutzusammenstellung ernährt die Haut und kopiert dabei rasch jede Schmerzempfindung.

Von den vier warmen Strahlenarten verwenden wir noch eine zweite in der Schönheitspflege. Es sind Lichtstrahlen von ca. 500 Millimikron, die im

Blaulicht

sichtbaren Ausdruck finden. Die Tiefenwirkung dieser Strahlen ist geringer als diejenige des Rotlichtes; dafür ist die chemische Wirksamkeit,

---

Das Vorrecht einziges Kind zu sein, alle elterliche Sorge, den ganzen elterlichen Stolz und Ehrgeiz, aber auch alle elterlichen Mängel und Schwächen auf sich allein konzentriert zu haben, bedeutet in Wirklichkeit meistens einen Nachteil. (Dr. Imboden.)

bedingt durch kürzere Wellenlänge, bedeutend grösser. In der Kranken- und Schönheitspflege findet deshalb das Blaulicht vornehmlich Verwendung zur Heilung alter, träger, bösartiger Wunden, Geschwülsten und Flechten, chronischer Hautschäden usw. Bei besonders fahler und welker Haut, bei der kosmetische Mittel nicht mehr anschlagen, führen Wechselbestrahlungen von Blau- und Rotlicht in den meisten Fällen am ehesten zum Erfolg. Die bleichende Wirkung macht das Blaulicht geeignet zur Behandlung hartnäckiger Flecken. Doppelkinn, Talggeschwülste, kreisrunder Haarausfall und Haarmangel werden günstig beeinflusst. Auch Kropfanlagen gehen zurück. Doch gehört dies in das Gebiet der Krankenpflege, in welcher der unvergleichliche Schmerzlinderer Blaulicht eine grosse Rolle spielt in der Behandlung von Gicht, Rheuma, Ischias, Hämorrhoiden, Fussleiden usw.

Es ist das Verdienst der Samariter-Heillampenfabrik Karlsruhe, in der **Samariter-Farblicht-Heillampe** zu dem erstaunlich billigen Preis von RM. 32.— eine wohlfeile und zweckentsprechende, anschlussfertige Apparatur geschaffen zu haben, die eine rasche, lückenlose Einführung in der Kosmetik verdient. In der Schweiz beziehbar durch den Verlag «Das neue Leben», siehe auch Inserat.

BÜCHERTISCH.

Dr. med. Max Reber, Kinderarzt in Basel: **«Über das Zahnen»**. Ratschläge für Mütter. Verlag «Pro Juventute», Zürich.

Alte Überlieferung wird gestürzt und der Mutter ein völlig neues Bild gezeigt über das wahre Gesicht des Zahnens. Jahrhunderte hindurch war man der Ansicht, das Zahnen verursache sowohl Schmerzen, als auch Krankheiten, was aber in der Regel Ammenmärchen sind. Der Verfasser stellt klar und einfach die wahren Tatsachen den verkehrten Ansichten gegenüber, und sie mögen jeder Mutter willkommene Belehrung bieten. Das kleine Broschürchen ist von jedem leicht zu erstehen und wir anempfehlen es als guten Berater.

Frau Dr. med. Imboden-Kaiser, St. Gallen: **«Wie ich mein Kindlein pflege»**. Merkbüchlein für Frauen. Verlag «Pro Juventute», Zürich. Preis Fr. 1.—.

Merk auf, o Mütterlein,
Das Beste gönn dem Kinde dein,
Denn so allein gedeiht es nur
Und leitest du's auf Glückes Spur! —

Sie sprechen lebhaft, die vielen Illustrationen und erzählen deutlich, was alles zum Wohle deines Säuglings du vornehmen sollst, besorgtes Mutterherze. Anspornend sind die guten Ratschläge darin und erfreut finden wir auch sogar eine Seite der Rohkost, nämlich der Zubereitung von rohen Fruchtsäften gewidmet. Dagegen tritt die übermässige Milch- und Mehlnahrung von ehedem ganz oder doch auf