

# Warenkunde u. Geschäftliches

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **2 (1930-1931)**

Heft 11

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-968523>

## **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.



dünnere er ist, umdesto unvorteilhafter und teurer ist der Saft, denn man kauft das darin noch enthaltene Wasser mit, welches beim Ausziehen, zum Auslaugen beigemischt wurde.

Wenn das Kind den Saft, beziehungsweise den Tee mit dem Saft nicht ohne Zucker nehmen will, dann süßen sie ihn mit Rübensaft, wodurch die Wirkung nicht beeinträchtigt wird. Beachten Sie unter Rubrik «Warenkunde» den Artikel über Rübensaft.

**Dungfreies Gemüse.** An Frau M. W. in Berlin. Es ist selbstredend nicht von gutem, wenn Sie kein dungfreies Gemüse erhalten können, jedoch hält dies eben leider noch schwer inmitten der Mauern der Städte. Die Biedermeierzeit mit ihren Gärten vor der Stadtmauer ist vorbei und der Segen der Schrebergärten reicht leider noch nicht für jeden aus. Die Gemüsefrau aber bringt beharrlich ihr getriebenes Gemüse zu Markt und der Käufer muss sich wohl oder übel damit zufrieden geben.

Gerne nimmt man daher einen guten Rat mit, der das Übel zu mindern vermag. Einen solchen erteilt Dr. Heinr. Meng aus Stuttgart in seinem vielgestaltigen Werk: «Das ärztliche Volksbuch». Es heisst dort unter anderm: «Schlecht riechendes Gemüse (Jauchung) ist zu vermeiden oder nach Lahmanns Vorschrift zu behandeln: man kocht ein grösseres Stück Brot in einem Garnsäckchen mit, es nimmt einen Teil der üblen Duftstoffe auf; das gleiche leistet Holzkohle, die in einem Mullsäckchen beigelegt wird.» Ein einfaches Mittel und ein kleiner Trost. Ganz lässt sich das Übel leider nicht beheben.



**Rübensaft** (Basensirup genannt). Manche Hausfrau wird sich noch erinnern, dass während des Krieges viel Melasse angeboten worden ist an Stelle der mangelnden Konfitüre. Diese Melasse wurde als Nebenprodukt der Zuckerrübenverarbeitung gewonnen und wäre gar nicht schlecht gewesen, von unserm Standpunkte aus, wenn nicht gewisse Zusätze und Herstellungsprozeduren wertvermindernd eingewirkt hätten.

Aus dem reinen, eingedickten Rübensaft jedoch lässt sich ein ausgezeichnete Sirup gewinnen, der zwei grosse Vorzüge besitzt. Erstens ist ein solcher Saft ein ganz vorzügliches Kohlenhydrat, zweitens enthält Rübensaft sehr viel Mineralbestandteile (Nährsalze), und zwar bedeutend mehr Basen als Säuren, weshalb solcher auch Basensirup genannt wird. Ein Überschuss an Basen in einem Nahrungsmittel hilft das Blut entsäuern, und da heute die überwiegende Mehrzahl aller Menschen stark übersäuert sind, sollten die basenüberschüssigen Nahrungsmittel unbedingt den ersten Platz auf unserem Küchensettel einnehmen.

Rübensaft ist zu verwenden wie Honig oder Konfitüre und ist bedeutend wertvoller als letztere. In gewissen Gegenden wird er als «Armer-Leute-Honig» bezeichnet, da Rübensaft mehr als die Hälfte billiger ist als Honig. Das Kg. kommt auf ca. 1.80 zu stehen und ist in den Reformhäusern erhältlich.

Rübensaft eignet sich auch ausgezeichnet zum Süssen von Kinderschoppen und ist viel wertvoller als weisser, ja sogar noch wertvoller als brauner, unraffinierter Zucker.

---

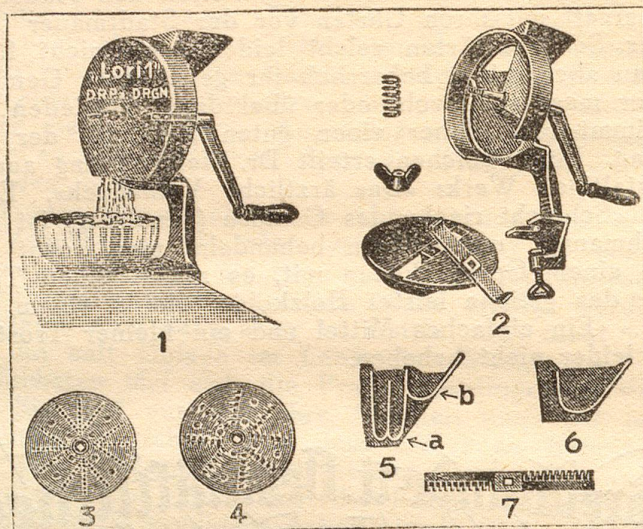
Es ist etwas Wunderbares um den verständigen Trost, den unverwöhnte, vertrauensvolle Kinder in schweren Tagen dazureichen vermögen.



Geschmacklich ist Rübensaft etwas sehr Feines, und besonders Kinder ziehen solchen sogar öfters dem Honig vor.

Rübensaft eignet sich auch zum Süssen von Tee, sowie als Honigersatz fürs Birchermüesli.

**Universal Gemüse-Reib- und Schneidmaschine «Lori 1».** Wir haben unsere Leser im Novemberheft näher mit obiger Maschine bekannt gemacht und da grosse Nachfrage danach herrscht, möchten wir für alle, die sich im besondern interessieren, eine besondere Veranschaulichung erfolgen lassen:



1. Gebrauchsfertige Maschine.
2. Zerlegte Schneidmaschine.
3. Reibscheibe für Brot, Nüsse aller Arten, Mandeln, gedörrte Früchte, sowie für alle sonstigen feineren Reibungen.
4. Reibscheibe für allerhand Gemüse, Kartoffeln zu Klössen, zu Brei usw.
5. Einsatz a) für Bohnenschneiden,  
b) für Meerrettich, Rhabarbern usw.
6. Einsatz für Blattgemüse-Schneiden, wie Spinat, Endivien usw.
7. Garniermesser zum Garnieren von Gemüse, Kartoffeln, Obst und anderes mehr in Würfelform.

Die Bedienung ist äusserst einfach, das Material dauerhaft und leicht zu reinigen, so dass die Maschine bald unentbehrliches Hausgerät in jeder neuzeitlichen Küche werden wird! Der Preis richtet sich nach den jeweilig mitbezogenen Ersatzteilen. Vorderhand erfolgt Bedienung für die Schweiz vom Verlag, für Deutschland siehe Inserat.

---

Es ist keine Askese, wenn man sich das versagt, was einem nur schaden kann.