

# Schöne, saubere Wäsche, ohne Seife

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **1 (1941)**

Heft [3]

PDF erstellt am: **01.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-554175>

## **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.

Verlangen Sie in Ihrem Reformhaus diese Keimlingsbiscuit und probieren Sie solche, Sie werden darin bestimmt eine wertvolle Nahrungsergänzung finden für Sie und Ihre Kinder. Das  $\frac{1}{2}$  Pfund wird zu Fr. 1.65 abgegeben. Auch Kleinkindern kann man während der Zeit des Zahnens Keimlingsbiscuit geben, da der Mineralsalzgehalt die Entwicklung der Zähne fördert. Das Keimlingsbiscuit wird mit seinem guten Schwesterprodukt mit Gerber-Haferbiscuit zusammen sicherlich immer mehr Bedeutung erreichen bei all denen, die Verständnis haben für Vollkraftnahrung.

### Ein neuer Brotaufstrich.

hilft ebenfalls zur Bereicherung des gesunden Tisches, denn trotz Rationierung können wir immer noch gesund leben und genügend gute Nahrung aufnehmen, wenn wir es ein bißchen verstehen. Dieser neue Haselnuß-Brottaufstrich enthält, wie der Name sagt, in erster Linie Haselnüsse, Weizenkeime, Fruchtsäfte, Malz und etwas Rohrzucker und ist deshalb ein erstklassiger Kraftspender. Als Brottaufstrich ersetzt er die heute etwas spärlich gewordene Butter und ist zudem auch geschmacklich eine angenehme und willkommene Bereicherung. Als Tourenproviand, besonders jetzt in die Ferien, gehört A. Vogels Haselnuß-Brottaufstrich in jeden Rucksack.

### Schöne, saubere Wäsche, ohne Seife

Als »Buch-hus« wird heute noch da und dort ein Waschhaus bezeichnet, was von der sogenannten guten alten Zeit herrührt, wo man noch mit Buchenasche waschen konnte. Damals hatten die Leintücher noch eine längere Lebensdauer. Manches Mädchen brachte Grossmutter's Wäsche nochmals mit in die Aussteuer und diese war immer noch ansehnlich und stark.

Es war nicht alles ideal und wünschenswert, was die alte Zeit an sich hatte, jedoch manches war besser als heute und vor allem auch billiger. Die Menschen waren allerdings auch genügsamer, und wir wollen nun nicht darüber streiten, ob es volkswirtschaftlich betrachtet vorteilhafter ist, wenn man nicht

mehr so genügsam ist, wie früher, indem die wachsenden Ansprüche eben auch den Warenverbrauch steigern. Heute ist die Ware knapp und zum Teil eben nicht mehr oder nicht in der notwendigen Menge zur Verfügung, und deshalb heißt es sparen, und wo auch das Sparen nichts mehr nützt, sich anders behelfen. Dies ist nun so mit der Wäsche, denn die Wäscheartikel sind sehr knapp und scheinen noch knapper zu werden, und doch möchte jede Hausfrau eine schöne, saubere Wäsche haben.

Zum Reinigen der Wäsche, besonders schmutziger Wäsche, ist vor allem ein fettlöslicher Stoff nötig, also eine Lauge, die fettlösende Alkalien enthält. Diese ist mit Seifenpulver und Seife ohne weiteres zu erhalten, jedoch heute, wo diese Artikel ungenügend zur Verfügung stehen, hilft uns die Buchenlauge, die zu Großvaterszeiten schon ihre Dienste getan hat, wieder. Von jetzt an wird also die Buchenasche nicht mehr fortgeworfen und auch im Garten muß damit gespart werden, denn jetzt wird damit gewaschen und das geschieht wie folgt:

In einem Kessel wird die Buchenasche ausgekocht, dann läßt man sie stehen, und die Asche setzt sich zu einem Schlamm auf den Boden, worauf die schöne Lauge oben abgeschüttet werden kann. Diese Lauge wird nun in den Kochkessel gebracht, mit der Wäsche gekocht und letztere ist nach gründlichem Spülen sauber. Bei Flecken kann mit etwas Seife nachgeholfen werden, noch besser ist es allerdings, wenn diese vorher schon etwas ausgewaschen werden. Wer eine Waschmaschine besitzt, bringt die Wäsche mit der kochenden Lauge in die Waschmaschine, und das, was sonst die Seifenlauge oder das Waschpulver ausrichten, erreicht man mit der Buchenlauge. Zum Bleichen der Wäsche, wie dies mit den perborathaltigen Waschmitteln geschieht, muß wieder wie früher das Rasenbleichen herangezogen werden. Perborat ist nämlich nichts anderes als ein sauerstoffbildendes Produkt, weshalb solches durch Rasenbleichen ersetzt werden kann, da auch der Rasen Sauerstoff abgibt, wenn die Sonne darauf scheint. Sauerstoff bleicht das Gewebe, jedoch darf diese

Sauerstoffbleichwirkung nicht zu stark auf eine Wäsche ausgeübt werden, da solches mit der Zeit das Gewebe angreift. Um nochmals auf die Buchenasche zurückzukommen, möchte ich noch erwähnen, daß man gut tut, solche vor dem Gebrauch zu sieben. Wenn auch ein kleines Quantum andere Holz-asche dazu kommt, was beim Anfeuern z. B. fast unvermeidbar ist, schadet es gar nichts, jedoch die richtige, gute Lauge erhält man von der Buchenasche. Der Rückstand, der im Kessel bleibt, ist noch gut genug für in den Garten zur Lockerung des Bodens.

Also nun aus der Waschküche wieder ein »Buchhaus« machen, und wenn Sie es einmal los haben, dann fühlen Sie sich ganz wohl bei dieser alten Methode und brauchen nicht mehr so besorgt zu sein um die vielleicht noch viel kleiner werdenden Seifenrationen.

### **Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht,**

was alles aus unserem einfachen Erdboden hervorgebracht werden kann? Wir stecken einen Samen in die Erde, denken vielleicht nichts weiteres dabei, und da kommt eine Pflanze hervor, die spezielle Heilkräfte enthält. Aus dem gleichen Boden ziehen wir eine andere Pflanze, die feine ätherische Oele liefert, eine andere Pflanze hat eine rote Wurzel, aus welcher Farbstoff gewonnen werden kann. Zucker, Bitterstoffe, Farbe, Parfum, heilwirkende Nährsalze, Gifte und vieles andere können die Pflanzen aus dem gleichen Boden ziehen. Sie haben also nur ein Rohstofflager und stellen so vielerlei Fertigfabrikate her, die viel wunderbarer sind in ihrem ganzen organischen Aufbau, als es irgend eine chemische Fabrik tun könnte.

Für uns ist dies alles so selbstverständlich, wir sind all dies gewohnt, die alltäglichen Wunder, die die Natur hervorzaubert, sind für uns eben so selbstverständlich, daß wir nur zu leicht vergessen, welch wundervolle Gesetzmäßigkeit der Schöpfer in dieses tägliche Naturgeschehen hineingelegt hat. Sollte uns das tiefere Verstehen all dieser Naturwunder nicht eine heilige Achtung vor dem Leben selbst zum Bewußtsein bringen! Wenn

der Mensch dies stets bedenken würde, wenn der Jugend die Achtung vor dem Leben und der Natur etwas eindringlicher nahegebracht würde, könnten wir nicht so leichtfertig an einem Zerstörungswerk arbeiten, wie es heute in der Welt geschieht.

Bekommen wir bei diesem Besinnen nicht auch mehr Achtung vor unserem Boden, der so gerne Nahrung und Kleidung für uns liefert? »Us eigenem Bode« klingt so schön, für viele noch rein theoretisch, jedoch die Praxis ist noch viel schöner, und jetzt, wenn die Frühlingserde unter den Strahlen der warmen Sonne zu dämpfen beginnt, muß es jeden, der Zeit und Kraft besitzt, hinauslocken zur praktischen Verwirklichung der schönen und dankbaren Aufgabe »bebaut die Erde«.

### **Beim Bergbauern!**

In der Stubenecke steht die alte Standuhr. Ihr Ticken eifert mit dem gleichmäßigen Rhythmus der schnurrenden Spindel. Die Mutter spinnt Wolle. Um den alten, eichenen Tisch sitzen zufriedene Menschen, die von der beschwerlichen Arbeit im Holze heimgekehrt sind. Einer liest in der Bibel, ein anderer schreibt, auf dem Tische liegt ein Berg selbstgekartete Wolle, die zum Spinnen bereit ist. Gute, alte Zeit.

Die Tochter hat soeben das Abendessen fertig, der Tisch wird abgeräumt und bekommt ein neues Kleid mit dem selbstgewobenen, grobleinenen Tischtuch, und alle sitzen mit friedlicher Miene um den Tisch. Geschwellte Kartoffeln, Sauermilch, Nüblisalat, nebst Getreide- und Fruchtkaffee bilden das einfache Nachtessen. Mit gutem Appetit und Dankbarkeit wird gegessen, und wenn vielleicht bei dieser oder jener Mahlzeit etwas an Vitamine fehlt, vermögen der Friede und die Genügsamkeit den Mangel zum grössten Teil wieder wettzumachen.

### **Bärlauch**

»Pfui,« werden Sie sagen, »der nach Knoblauch stinkende Kerl, von dem mag ich nichts wissen!« Und doch steckt hinter diesem nach Knoblauch riechenden Kerl etwas Gutes. »Allium ursinum«, also mit einem so schönen lateinischen Namen hat man dieses schwefel-