

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: 9

Erratum: 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: 17.02.2026

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



All Bran. Was ist das? Ein Kleieprodukt der Kelloggscompagnie, welches speziell heute auch in Europa grossen Anklang und Beachtung findet, und warum?

Die früher so verachtete Kleie hat bei uns in der letzten Zeit besonders durch den dänischen Forscher Dr. Hindhede wieder eine Ehrenstellung bekommen, denn Dr. Hindhede hat einwandfrei nachgewiesen, dass die Kleie als Nährsalzlieferant für unseren Körper eine ganz grosse Rolle spielen muss. Durch das Ausscheiden der Kleie als menschliches Nahrungsmittel, was besonders durch Louis XIV und seinem Weissbrot geschehen ist, haben die Völker Europas den wichtigsten Nährsalzlieferanten verloren, was nach und nach neben anderen ähnlichen Fehlern zu den heute noch vorhandenen, weit verbreiteten Nährschäden geführt hat (Zahnkarries, Rachitis, Übersäuerung, Verstopfung und all die Folgeerscheinungen, Krebs, Tuberkulose etc.)

Die enorme Bewegung, die zum Schwarzbrot, zum Vollkornbrot zurückführt, die sogar von Seiten namhafter Wissenschaftler offiziell unterstützt wird, zeigt, für wie wichtig Kleie, d. h. die äusseren Schichten des Getreidekernes heute schon allgemein taxiert und erkannt wird.

All Bran ist reine, durch etwas weniges Salz, Malz und Zucker schmackhaft gemachte Weizenkleie, die zudem noch durch einen Fabrikationsprozess, besser gesagt, ein sorgfältiges Röstverfahren erschlossen und verdaulich gemacht worden ist.

All Bran hat, wie jede erschlossene Kleie, auf die Darmtätigkeit eine fördernde Wirkung, und zwar erstens dadurch, weil erschlossene Kleie sehr viel Wasser aufsaugt und zweitens weil in All Bran enthaltene Cellulose auch rein mechanisch peristaltikfördernd wirkt. Wer also an Verstopfung leidet, der greife zu solch natürlichem Anregungsmittel, das zugleich als physiologisch wertvolles Nahrungsmittel, über allen Abführmitteln, (die doch meistens schädliche Nebenwirkungen haben) steht.

All Bran kann auch in Kuchen, Gebäck und Pudding Verwendung finden. Am vorteilhaftesten ist All Bran jedoch unverändert, mit Rahm oder Früchtenkompott gegessen.

All Bran ist in allen besseren Geschäften, wie auch in den Reformhäusern erhältlich.

Bezugsquellen nachweis und Gratismuster werden vom Generalvertreter, der Firma Häfliger Hochuli & Co. in Bern, gerne vermittelt.

Der Krebs und seine Verhütung. Der Krebs ist eine Krankheit, die in den letzten Jahrzehnten immer zahlreicher wurde. Trotz den grossen Bemühungen der Wissenschaft, konnte während Jahren die eigentliche Ursache dieser heimtückischen Krankheit nicht ausfindig gemacht werden. Die Annahme, dass der Krebs die Folge eines Schlemmerlebens sei, hat sich auch nicht immer als richtig erwiesen, denn es kommt oft vor, dass sehr solide Leute demselben zum Opfer fallen. Erst in den letzten Jahren hat Professor Delbet in Paris nach langjähriger Arbeit die Entdeckung gemacht, dass der Krebs die Folge von unrichtiger Ernährung ist, und dass namentlich der Mangel an Magnesium in unserer Nahrung

Die neue Lebensweise ist eine unerhörte Wohltat, ein Wiedergewinnen von Lebensmut, von Arbeitskraft, von Jugendfrische und Daseinsfreude.
(Dr. med. Wolf.)

die Hauptsache dieser Krankheit bildet. Dieser Mangel an Magnesium in der heutigen Nahrung sei laut Professor Delbet die Folge der allgemeinen Einführung des Weissbrotes und des gereinigten Kochsalzes, wobei auch die falsche Bodendüngung eine Rolle spielt.

Diese konstatierten Mängel sind eigentlich sehr leicht zu vermeiden, und zwar besonders durch die Wiedereinführung des vielfach in Vergessenheit geratenen Vollkornbrotes. Unter den verschiedenen Sorten von Vollkornbrot zeichnet sich besonders das Knäckebrot als vollwertig aus. Das Knäckebrot ist eigentlich nichts Neues, denn während Jahrtausenden hat der Mensch das Brot aus dem frisch gequetschten ganzen Korn in der Form von durchgebackenen Fladen hergestellt, wie dies heute noch in Schweden der Fall ist.

Erst seit einer verhältnismässig kurzen Zeitspanne ist man dazu übergegangen, das Brot in Laibform aus dem Korn ohne Kleie und Keim herzustellen, wodurch aber gerade die wertvollsten Stoffe des Kornes, die für den Aufbau des Organismus unentbehrlich sind, weggeworfen werden.

Das Knäckebrot hat den grossen Vorteil, dass es durch seine Knusperigkeit zu gründlichem Kauen zwingt, was wieder reichliche Speichel- und Magensaftabsonderung veranlasst und eine leichte Verdauung zur Folge hat.

Knäckebrot kostet etwas mehr als das gewöhnliche Brot, es ist aber dennoch billiger, weil es selbst in geringen Mengen sehr nahrhaft und sättigend wirkt.

Das Krafts Knäckebrot zeichnet sich besonders durch seinen reinen, kräftigen und nussartigen Geschmack aus, und ist solches heute in allen Reformhäusern der Schweiz erhältlich.

Ein praktisches, hilfreiches Geschenk für die neuzeitliche Hausfrau wird uns in folgenden Worten für die kommende Festzeit von einem Gesinnungsfreunde warm empfohlen.

«Was soll meiner Frau ich schenken?»
Wird jetzt mancher Gatte denken,
«Nützlich, praktisch soll es sein,
Gut und preiswert obendrein!»
Freund, sie brauchen nicht zu bangen,
Denn ihr sehnlichstes Verlangen,
Ist ein Ding, das sparet Zeit,
Kürzt erfreut die Hausarbeit,
Eine Schneid- und Reibmaschine
Verkläret sicher jede Miene!
Kartoffeln, Sellerie, rote Rüben,
Bohnen, Möhren, was wir lieben,
Radieschen auch und selbst Tomaten,
Roh, gedämpft und zu Salaten,
Gurken, Zwiebeln und auch Kraut,
Kurz, was nur der Mensch verdaut,
Schneidet der Maschine Kraft,
Ohne dass die Hausfrau schafft,
Alles in belieb'ge Scheiben,
Ja, garnieren selbst und reiben,
Kurz, was nur man wünschen mag,
Schafft die «Lori» Tag für Tag!
Selbst ein Kind kann sie bedienen,
Spielend leicht mit freud'gen Mienen,
Drum, wo immer sie zu Haus,
Sieht das Essen herrlich aus!
Ja, es wächst der Appetit,
Nimmt man sich die «Lori» mit!

Wer dem Fortschritt sich verschliesst,
Auch den Segen nicht geniesst,
Drum besinne dich nicht mehr
Und die «Lori» rasch bescher! —

Nähtere Angaben finden sich im Inseratenteil und wird ein ausführlicher Text im Dezemberheft noch eingehende Erklärungen unterbreiten.

Wie steht es mit Deinem Hut? Viele unsrer Gesinnungsfreunde begnügen sich mit ihrem reichen Haarwuchs und finden das Tragen jeglicher Kopfbedeckung äusserst lästig. Wem aber seine Haare nicht vollen Schutz vor jeglicher Witterung zu bieten vermögen, der greift gerne zur dementsprechend geschaffenen Hilfe, zum Hut. Wie aber ist es mit diesem beschaffen? Über so vieles wacht man peinlich, dass nichts der Überzeugung dawider läuft, an den Hut hat dabei wohl noch selten einer von uns gedacht und wir wirklich selbst auch noch nicht, bis uns vor kurzem ein Gesinnungsfreund aus der Tschechoslovakei in humorvoller Weise darauf aufmerksam machte. Nach seinen Angaben braucht es nämlich für einen Hut aus Haarfilz drei Kaninchenfelle und er ist der Ansicht, dass, wer kein Fleisch isst, auch keine Kleidung tragen soll, deren Beschaffung den Tod eines Tieres verlangt. Wer sich ihm dieser Ansicht anschliesst und sichere Gewähr haben möchte, dass sein Hut keinen Kaninchen das Leben gekostet hat, der erhält von der Wollhutfabrik A. Alexowsky & Co., Aussig, C. S. R. gern diesbezügliche Prospekte zugestellt.

BÜCHERTISCH.

Dr. med. Fr dr. Wolf: «Schütze Dich vor dem Krebs». Süddeutsches Verlagshaus G. M. B. H., Stuttgart. Preis Mk. 1.25, Fr. 1.— mit reicher Bildbeilage.

Mag die Krebsfrage auch noch so umstritten sein, mögen noch so viele Meinungen und Annahmen aus der Laienwelt bekämpft werden, hier spricht eine ärztliche Autorität, ein entschiedener Kämpfer, des Naturheilverfahrens verantwortungsbewusst, zum Wohle des Volkes über die Krebskrankheit, deren wirksame Verhütung und operationslose Behandlung.

Die gebotenen Kenntnisse sind erprobt an reicher Erfahrung und wir können den Ausführungen unsren freudigen Beifall zollen.

Dr. med. Fr dr. Wolf: «Herunter mit dem Blutdruck». Süddeutsches Verlagshaus G. M. B. H., Stuttgart. Preis Mk. 1.25, Fr. 1.— Mit veranschaulichender Bildbeilage.

Alle, die durch zu hohen Blutdruck gefährdet sind, greifen mit grossem Interesse zu dieser Broschüre, um sie in gespannter Aufmerksamkeit von Anfang bis zu Ende zu lesen und um sich begeistert nach den einfachen Ratschlägen zu richten. Wer den Willen zu deren Durchführung aufbringt, dem wird solches zu grösstem Nutzen werden.

Dr. med. Fr dr. Wolf: *Die Natur als Arzt und Helfer*. Das neue, naturärztliche Hausbuch. 640 Textseiten mit 455 Abbildungen und acht Farbtafeln, in Ganzleinen Mk. 20.—, Fr. 16.—, Süddeutsches Verlagshaus G. M. B. H., Stuttgart.

Ein naturärztliches Hausbuch? Wie erwünscht, wie ersehnt! Nun komm du fragende Hausfrau, nun brauchst du nicht mehr zu bangen.