

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: 11

Artikel: Warenkunde u. Geschäftliches

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

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>

dünner er ist, umdesto unvorteilhafter und teurer ist der Saft, denn man kauft das darin noch enthaltene Wasser mit, welches beim Ausziehen, zum Auslaugen beigegeben 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 den 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 übeln 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 unserem Standpunkte aus, wenn nicht gewisse Zusätze und Herstellungsprozeduren wertmindernd eingewirkt hätten.

Aus dem reinen, eingedickten Rübensaft jedoch lässt sich ein ausgezeichneter 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 entsäuren, und da heute die überwiegende Mehrzahl aller Menschen stark oversäuert sind, sollten die basenüberschüssigen Nahrungsmittel unbedingt den ersten Platz auf unserem Küchenzettel 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.

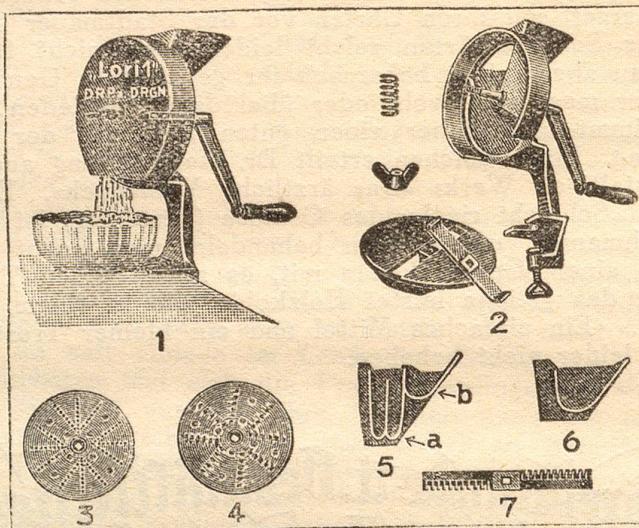
Rübensaft eignet sich auch ausgezeichnet zum Süßen von Kinderschoppen und ist viel wertvoller als weißer, ja sogar noch wertvoller als brauner, unraffinierter Zucker.

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