

Warenkunde u. Geschäftliches

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **25.09.2024**

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.



Gefahr des Verderbens der Vollkornprodukte. Vollkorn, also Getreideprodukte aus dem ganzen Korn, ist im Sommer sehr stark der Gefahr des Verderbens ausgesetzt. Weissmehl und daraus hergestellte Produkte sind mindestens noch einmal so lange haltbar wie Vollkornprodukte, ohne nur im gerinsten zu leiden, da erstere hauptsächlich aus Stärkekörnern bestehen, die sich dem Sauerstoff ausgesetzt, sehr langsam verändern, also gut selbst konservieren. Vollkornprodukte enthalten jedoch viel Eiweiss und auch Fett, was speziell im Keimling zu finden ist, weshalb besonders diese Mühlenprodukte ziemlich schnell schlecht werden (ranzig und bei schlechter Lagerung muffig). Man sollte Vollkornmehl und Vollkorngrüss nicht länger als höchstens sechs Wochen auf Lager haben und Wiederverkäufer sollten ihren Bedarf nur für jeweils vier Wochen eindecken, denn es ist wichtig, diese Artikel immer frisch zu liefern. In vielen Gegenden spielt jedoch auch die Wurmgefahr eine sehr wesentliche Rolle, da schon hinter die fein duftende frische Ware ein geflügeltes Insekt (ähnlich wie die Motten) durch die Rinnen und Fälze der Packungen schlüpfen kann, und wenn keine solche Möglichkeit ist, bohrt es sich sogar ein kleines Löchlein in eine obere Kante der Packung oder des Beutels und legt seine Eier an die innere Packungswandung und befestigt solche mit einem Spinnengewebe. Dies kann also bei ziemlich frischer Ware schon vorkommen, je nachdem solche Insekten vorhanden sind. Durch strenge Lüftung (Durchzug) können diese Störenfriede schon teilweise vertrieben werden. Am besten ist es, nie zu viel solcher Artikel auf Lager zu halten, regelmässig zu kontrollieren und immer feine Ordnung zu haben, dann kommt dies höchst selten vor.

Auf keinen Fall entwickelt sich so etwas im Getreide selbst, denn solche Maden würden beim Mahlen getötet und in den Sieben hängen bleiben. Auch die Mäuse werden durch Vollkornprodukte schnell angezogen und es ist sicherlich kein schlechtes Zeichen für die Güte der Artikel, da der Instinkt der Tiere in diesem Falle ein beredtes Zeugnis darstellt. Auch hier kann man sagen, dass die Tiere wissen, was gut ist, der Mensch jedoch zuerst schlechte Erfahrungen machen muss, bevor er es zu merken sich bemüht.

Die Lagerung der Vollkornprodukte sei so kühl und trocken wie nur möglich und auf keinen Fall in der Küche oder im Keller. Wer keine trockene oder gar keine Speisekammer hat, der mache sich aus einer gut erhaltenen Kiste ein Kästchen in ein wenig benütztes Zimmer oder in den inneren Hausgang und zimmere aus den Deckelbrettchen ein Türchen mit einer Drahtgeflechtfüllung, die immer frische Luftzufuhr ermöglicht. Hat die Hausfrau trotzdem das Unglück, eines Tages im Beutel etwas Spinnenfäden zu entdecken, dann soll sie das Mehl oder Griess einfach umschütten und durchsieben und die Sache ist wieder in Ordnung. Einen Widerwillen darf man solchen Dingen nicht entgegenbringen, denn wer diesbezüglich zu Widerwillen geneigt ist, der soll sich einmal die Mühe nehmen und Fleisch und vielfach auch Käse unter dem Mikroskop betrachten und dann hat er Grund zu Widerwillen, da besonders beim Fleisch Ekel zu empfinden ist.

Maté-Tee. Um vielen Anfragen vorläufig gerecht zu werden, sei folgendes über Maté-Tee vorausgeschickt.

Die Maté-Tee-Pflanze gehört zu der Familie der Aquifoliaceen, die für uns in der Stechpalme ein bekanntes Glied hat.

Wie die Stechpalme, enthält auch der Maté sehr viel Mineralbestandteile, vor allem viel Gerbsäure, die auf die Nieren ziemlich stark harntreibend wirken.

Auf diesem Prinzip beruht für uns auch vorwiegend die gute Wirkung des Maté-Tees.

Maté wächst in Paraguay bis in die Nähe von Rio de Janeiro und bis in die bolivianischen Andes, wie in mehreren brasilianischen Provinzen wild.

Für jene Gegenden spielt der Maté-Tee eine grosse Rolle, da er für diese übermässig, besser gesagt, unsinnig viel fleischiessenden Völker als Nahrungsmittel (Nährsalzlieferant) wie auch als Heilmittel (Harntreiber) ganz unentbehrlich geworden ist. Bei der überreichen säureüberschüssigen Fleischnahrung ist die harntreibende und somit säureausscheidende Wirkung des Maté eine direkte Notwendigkeit, und man sagt, dass Eingeborne jener Gegend den Maté direkt als Bedürfnis trinken.

Infolge seiner harntreibenden Wirkung wird Maté-Tee nun bei uns als Harnsäurefeind und Heilmittel gegen Übersäuerung empfohlen, jedoch sind diese Wirkungsschilderungen meist ganz gewaltig übertrieben. Zudem enthält Maté wie Schwarztee und Kaffee ein Alkaloid, das allerdings wieder Harnsäurebildner ist. Während z. B. Schwarztee 1 bis 3,5 Prozent Tein enthält, findet man im Maté-Tee nur 0,12 bis höchstens 0,5 Prozent Tein, sodass seine schädliche Nebenwirkung, wenn man so sagen kann, sechs- bis zehnmal geringer ist, als beim Schwarztee.

Maté-Tee ist also für unsere Verhältnisse absolut nicht so wertvoll, wie für die Völker der Produktionsländer, jedoch ist er besonders als Ersatz für Schwarztee (als Genussmittel) getrunken, wirklich nur zu begrüßen. Fleischesser, d. h. Gemischtkostesser sind, wie die Erfahrung gezeigt hat, eher mit dem Maté-Tee befreundet als Vegetarier und Rohköstler, da der Geschmack einem Fleisch und Gewürz liebenden Gaumen besser zu entsprechen scheint als einem an reinen Gemüse und Fruchtgeschmack gewöhnten Vegetarier oder gar Rohköstler.

Basensirup. In Deutschland wird viel Reklame gemacht mit Basensirup, der als Süssmittel für Kinderschoppen, wie auch ins Birchermüesli besser als Rohrzucker sein soll. Diese Behauptung ist richtig, jedoch handelt es sich bei diesem Basensirup nicht um ein geheimnisvolles Präparat, sondern lediglich um reinen, eingedickten Saft aus der Zuckerrübe, der als Rübensaft in den Reformhäusern erhältlich ist. Auch an Stelle von Konfitüre ist solcher wirklich ausgezeichnet und unbedingt um vielfaches besser als die raffinierten, ebenfalls aus Zuckerrüben hergestellten Melasseprodukte.

Fruchtschnitten. Aus ungeschwefelten Aprikosen wird heute von unserer Warenabteilung eine Aprikosenschnitte hergestellt, die mit Dattelmarm gesüsst ist und als durststillender, gut nährender Tourenproviand wirklich ausgezeichnet geeignet ist. In Reformhäusern sind solche, in Portionen abgeteilt, in ziemlich dunklen Stangen zu Fr. 1.— per Stange erhältlich.

In gleicher Form sind auch sortierte Fruchtschnitten erhältlich für solche, die süssere Früchte vorziehen.