Warenkunde u. Geschäftliches

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 12

PDF erstellt am: **29.03.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Nervenleiden, chronischer Durchfall. An M. in O. Bei chronischem Durchfall habe ich schon die besten Erfahrungen gemacht mit einer einfachen Kur mit rohen Haferflocken, und zwar am besten die Hochlandhaferflocken, die als Avoba-Hochlandhaferflocken (nicht Feinflocken) in den Reformhäusern erhältlich sind. Man isst einfach drei Tage nichts anderes als rohe Hochland-Haferflocken, die langsam gekaut und gut durchspeichelt werden müssen. Dadurch wird die ganze Darmflora sehr günstig beeinflusst und manch schwere Darmgeschichte ist auf diese furchtbar einfache Methode geheilt worden.

Wichtig ist es bei einem derart gereizten Darme, dass man nicht vielerlei durcheinander isst und Stärkestoffe so viel als möglich meidet, sowie Süssigkeiten, mit Ausnahme süsser Früchte.

Den Nerven alles in die Schuhe zu schieben, ist die billigste und leichteste Art, um die Unwissenheit der Grundursache einer Krankheit zu verdecken. Ihr Zustand benötigt grosse Geduld, jedoch haben Sie in Ihrer lebensbejahenden Einstellung ein grosses Plus zur Wiedererlangung Ihrer Gesundheit. Einen Arzt in Ihrer Nähe, der mit der Ernährungstherapie vertraut ist, kenne ich nicht. Wenden Sie sich einmal an Dr. med. Edwin Schmid (Aarheim) in Thun, wo Sie Ihren Verhältnissen entsprechend, auch für eine Kur sicherlich gut gehalten sind.

Rübensaft. An Frl. D. in Luzern. Es ist richtig, dass wir in der letzten Nummer beim Hinweise auf den Rübensaft den Preis per Kilo zu zirka Fr. 1.80 angegeben haben. Dieser ungefähre Preis fusste auf einer Anfrage beim Grosslieferanten (Häfliger, Hochuli & Co. in Bern). Da jedoch, wie uns neuerdings mitgeteilt wird, für Rübensaft ein ganz anderer höherer Zoll angerechnet wird, kommt Rübensaft allerdings etwas teurer zu stehen. Ein bekanntes Reformhaus offeriert ihn per Kilo zu Fr. 2.20, was demnach auch richtig zu sein scheint.



Selleriesalz. Da vielfach ganz unrichtige Begriffe über Selleriesalz herrschen und an die Verbraucher weitergeleitet werden, möchte Nachfolgendes als Aufklärung dienen.

Selleriesalz ist nicht das Salz aus der Sellerie gewonnen, sondern ist lediglich eine Verreibung, (Mischung) von Selleriewurzelpulver mit Kochsalz, wobei letzteres in den meisten Fällen mindestens 50 Prozent des ganzen Produktes ausmacht. Soll das ganze noch etwas stark und kräftig werden, kann eine kleine Zugabe ätherischen Öles dazu verhelfen.

Selleriesalz ist also besser als gewöhnliches Kochsalz, erstens schon, weil man nicht so viel verwendet, wie vom Kochsalz (weil es ziemlich teuer ist) wodurch das tägliche Salzquantum wesentlich vermindert wird, und zweitens, weil das im Selleriesalz enthaltene Selleriepulver auf die Verdauungsorgane und vor allem auch auf die Geschmacksnerven anregend einwirkt.

Kochsalzfreies Selleriesalz ist wiederum ein Gewürz, das neuerdings erst in den Handel gekommen ist und eine Mischung von Selleriepulver und verschiedenen Salzen darstellt, die als sogenanntes Bisalz bekannt sind und ähnliche Zusammensetzungen aufweisen, wie die früheren, kristallisierten «Nährsalze», die den Getränken beigemengt wurden. Dieses

Selbst beim eigensinnigen Kind führt Freundlichkeit oft weiter als Härte.
(J. Michael.)

kochsalzfreie (chlornatriumfreie) Selleriesalz ist besser als kochsalzhaltiges, da wir alle sowieso zu viel Kochsalz zu uns nehmen und der Körper mit anderen Salzen, (Silicium, Chlormagnesium etc.) besser fertig wird als mit Kochsalz. Da alle rein mineralischen Salze wieder aus dem Körper ausgeschieden werden müssen (durch Hautporen und Niere) so ist es, wenn man konsequent sein will, am besten, man verwendet das reine

Selleriewurzelpulver.

Als Gewürz für Reis-, Kartoffel-, Getreide- und Gemüsespeisen, wie auch an Salaten ist Selleriepulver ausgezeichnet geeignet. Als Würze für belegte Brote mit Nussa und Avoba-Pflanzenwürze ist Selleriepulver direkt delikat.

Insto wäscht die Hände rein. Ein Mittel, das die Hände rein wäscht, lieben ganz besonders jene, die ihre Hände zu strengem Werketun gebrauchen müssen. Die winterliche Kälte erfordert sorgfältige Pflege der Hände, will man nicht unliebsame Sprünge, rauhe Hände, oder gar schmerzende Schrunden davon tragen. Tüchtige Reinigung ist zur Gesundhaltung der Hände indes Vorbedingung, besonders da, wo mit schmutzigen Ölen gearbeitet werden muss. In solchen Fällen bewährte sich stets «Insto» als ausgezeichnetes Reinigungsmittel. Seine Beschaffenheit und Wirkung wurde bereits in der Doppelnummer 7/8 des zweiten Jahrgangs erwähnt und wer sich die Vorzüge wieder in Erinnerung bringen möchte, der schlage dort nach.

Auf alle Fälle wird es für jeden von Nutzen sein, wenn er seine Arbeitshände mit «Insto» tüchtig rein bekommen kann. Ölt er sie nachher noch mit einem Hautfunktionsöl gut ein, so wird er den Gefahren der Kälte entgehen. Sind solche jedoch schon an ihn herangetreten, so tut er gut, die geschädigten Stellen mit einer guten Salbe, vor allem mit Po-Ho-Salbe einzureiben.

Wer «Insto» noch nicht kennt und sich über seine Wirkung vergewissern möchte, erhält gegen Einsendung des Rückportos Proben von der Grossvertriebstelle Eugen Callian, Würzburg 2/14, nebst Angaben über Verkaufsstellen.

Biologische Land- und Gartenbaukurse. Jeder, der sich der neuen Ernährungsweise zuwendet, hat grosses Interesse an Land- und Gartenbau, denn er weiss von welch grosser Wichtigkeit die richtige, zweckdienliche und naturgemässe Bearbeitung des Bodens ist, der ihm seine Nahrung darreichen soll. Dass dabei natürlich auch die richtige Pflege seiner Pflanzungen in Betracht fällt, braucht nicht besonders erwähnt zu werden. Auf alle Fäle wird es jeder Interessierte begrüssen, dass durch die Kurse bei Frau Minna Hofstetter in Stuhlen-Ebmatingen (Zürich), die Möglichkeit geboten wird, durch Sachkundige sich sowohl im Praktischen, wie auch im Theoretischen das Notwendige anzueignen, was zu neuzeitlich naturgemässem rationellem Land- und Gartenbau gehört. Vor den Düngschädigungen durch Jauche, unvergorenen Mist und künstliche Mittel möchten wir uns, wenn einmal erkannt, alle gerne hüten, wie vor der Giftmedizin des Arztes; drum wer sein eignes Flecklein Erde bebauen kann und nicht abhängig ist von fremden Erzeugnissen, der lernt gerne mit Freuden um. Dazu wird ihm der obgenannte Kurs vom 19. April bis 3. Mai behilflich sein und wird jeder, dem die Möglichkeit einer Teilnahme geboten ist, Näheres durch Prospekte von Frau Minna Hofstetter in Stuhlen-Ebmatingen erfahren können.

Wer fertig ist, dem ist nichts recht zu machen,
Ein Werdender wird immer dankbar sein.