

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: 12

Rubrik: Fragen und Antwort

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

einfach einmal mit festem Willen unser gesundes Kind durchschreien zu lassen, da solches nur die Lungen stärken könne. Schweren Herzens befolgten wir den Rat, einmal, zweimal, dreimal und siehe da, das vierte Mal blieb das Stimmchen aus, unser Kind hatte gemerkt, wer Meister ist und gab den Kampf auf. Von da an hatten wir Ruhe die ganze Nacht hindurch und auch den Tag über ist das Kleinchen viel artiger als früher, da es erstens ausgeschlafen hat und zweitens weiss, dass sein Eigenwille nicht mehr Anklang findet. Es wird richtig besorgt und gepflegt und zufrieden lächelt es in den Tag hinein oder schläft frisch und froh, so seine Gesundheit wesentlich stärkend. Ich selbst richte mich natürlich für mich und das Kind nach den Regeln neuzeitlicher Ernährung, was ebenfalls zu des Kindes Wohlbefinden und Zufriedenheit sein gutes Scherflein beiträgt. Möchten alle Mütter am rechten Ort hart sein gegen das Schreien ihrer Lieblinge, so werden sie sich zufriedener, gesunder Kinder erfreuen können.

Frau F. H. in Aarau.

Frägen und Antwort



Gefälschter Rohrzucker. An Fr. B. M., Lehrerin in O. Wenn der Chemiker am Vortrage behauptete, dass Fälschungen mit unraffiniertem Rohrzucker vorkommen, dann hat er nicht ganz unrecht. Es ist Tatsache, dass Fabriken bei Rohrzuckermangel raffinierten weissen Zucker mit Rohrzuckermelasse tranken, wonach er wieder gelb wird und wieder gleich schmeckt, wie unraffiniertes Rohrzucker, denn das, was man ihm durch die Raffinade entzogen hat, ist einfach wieder dazu gekommen.

Dies kommt allerdings in der Regel im Handel nicht vor, sondern ist eine vereinzelte Seltenheit, denn raffinierter Rohrzucker ist teurer als unraffiniertes Rohrzucker und durch diese soeben beschriebene Prozedur würde ja ein Verlust entstehen für den Fabrikanten.

Auf solche Art verfälschte Ware ist nicht gleichmässig in der Farbe, hat ganz helle, fast weisse Stellen und ist etwas schärfer als der normale unraffiniertes Rohrzucker. Unangenehm ist auch unraffiniertes Rübenzucker, wie er teilweise noch verkauft wird, denn Rübenzucker ist im unraffinierten Zustande fast nicht geniessbar, da er ein ganz schlechtes Aroma besitzt. Rübenzucker ist im Preise auch immer billiger als Rohrzucker, was mit ein Grund ist, dass unraffiniertes Rohrzucker etwas teurer ist als der hier gebräuchliche weisse Rübenzucker. Zudem zahlt man für unraffiniertes Rohrzucker dreiundeinhalbmal so viel Zoll, wenn er zu direktem Genusse importiert wird, als die Raffinerie, die ihn verarbeitet. Dies ist der Hauptgrund, warum unraffiniertes Rohrzucker etwas teurer ist als der weisse Zucker. Auch die erheblich höheren Spesen durch den effektiv noch kleinen Umsatz, lassen den Preis des unraffiniertes Rohrzuckers nur langsam sinken. Dies ist ungefähr das Wesentliche über diese Frage. Der Chemiker, von dem Sie schreiben, ist zu weit gegangen mit seinen Behauptungen und Argumenten gegen Rohrzucker.

Besser als Rohrzucker ist allerdings reiner Rübensaft, wie im «Neuen Leben», No. 11 des zweiten Jahrgangs geschrieben wurde. Besonders zum Süssen von Kindernahrung (Schoppen und Fruchtmüesli) ist Rübensaft einzigartig.

Selbst gesunde Widerstandskraft kann durch andauernden Kummer und wiederholte Ärgernisse Schaden leiden oder schliesslich zusammenbrechen.

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 Darms, 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 beigemischt wurden. Dieses

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