

**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:** Warenkunde u. Geschäftliches

### **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:** 22.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 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.)



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

#### **Selleriewurzpulver.**

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 Gesundheit 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 Grossvertriebsstelle 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 welcher 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 Fälle 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.**