

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 7 (1949-1950)
Heft: 10

Werbung

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: 17.05.2025

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

Warenkunde

Weizenkeime. Wenn jedermann den Wert der Weizenkeime kennen würde, dann wären diese noch weit geschätzter, als sie es bereits schon sind. Sie sind nämlich eines der wichtigsten und wertvollsten Nahrungsmittel, die es überhaupt unter den Getreidenährmitteln gibt. Man darf nicht vergessen, dass sie feine *Phosphate* enthalten, die für die *Nerven* gut sind. Ferner finden wir auch noch *Vitamine E* darin, das auf die *Eierstöcke* der Frauen, wie auch auf die *Keimdrüsen* der Männer sehr vorteilhaft zu wirken vermag. Eine gute, normale Keimdrüsentätigkeit beeinflusst nämlich auch den ganzen Körper günstig und positiv. Alle körperlichen Funktionen sind besser und leistungsfähiger, wenn die Keimdrüsen gut arbeiten. Dieser wichtige Punkt hapert bei vielen und die Folge davon ist vermehrte Müdigkeit bis zur Schlappeheit, wie auch ein Nachlassen der geistigen und körperlichen Funktionen. Zu den weiteren Vorzügen der Weizenkeime gehört auch noch der Gehalt an hervorragenden *Eiweißstoffen* und *Mineralbestandteilen*. Ihre Verwertung sollte daher doppelte Verwendung finden. Vor allem sind die ungerösteten, die luftgetrockneten Weizenkeime am wertvollsten. Jede Behandlungsweise, und sei sie noch so einfach, kann immer wieder etwas an den feinsten Werten verändern und vermindern. Sei es nun das Behandeln mit Hitze oder auf mechanischem Wege, je stärker die Einwirkung ist, desto mehr wird an Werten zerstört. Es ist daher notwendig, dass die Getreideprodukte in möglichst unverändertem Zustand in die Hände der Verbraucher gelangen, was ganz besonders auch für die Weizenkeime gilt.

Wie nun lassen sich Weizenkeime überhaupt verwerten? Es muss immer darauf geachtet werden, dass man sie *roh* genießt. Man kann sie unter oder auf das *Birchermüesli* streuen, kann sie vorteilhaft mit *Fruchtsalaten* zusammen essen, ebenso auch mit *Frischfrüchten*, wodurch besonders Steinobst, wie Zwetschgen, weit weniger kälten. Aber auch zu *Kompoten* aller Art können Weizenkeime eine willkommene Beigabe sein. *Honig- oder Butterbrot* wird durch eine Schicht Weizenkeime schmackhaft bereichert, und eine etwas dünne *Suppe* kann durch sie kraftvoller werden, nur darf man die Keime nicht mitkochen, da sie sonst an Wert verlieren würden. Auch zum *Backen* ist die Verwendung von Weizenkeimen vorteilhafter als von anderem Getreidezusatz, selbst wenn durch den Backprozess ein Teil der Werte verloren geht. So vielseitig ist die Verwendung der Weizenkeime. Ihre kräftigende Wirkung auf den Organismus reiht sie in die Kategorie wertvoller Nahrungsmittel ein. Nicht zu vergessen ist auch, dass sie jene wichtige Forderung, die mit Recht an hervorragende Nahrungsmittel gestellt werden muss, erfüllen, nämlich: *«Nahrungsmittel sollen Heilmittel und Heilmittel sollen Nahrungsmittel sein.»* Wäre dies immer der Fall, dann hätten wir wohl kein so grosses Manco in unserm Körper zu verzeichnen.

Verantwortlicher Redaktor: A. Vogel, Teufen



verbessert den Geschmack der Suppen und Saucen und macht Teigmischungen luftiger

160 Rezepte gratis von Dütschler & Co. St. Gallen erhältlich

Die KRONE auf Süßspeisen aller Art

setzen oft die *ISSRO-Bananenflocken*. Aus am Baum voll ausgereiften, d. h. besten Bananen, schenken sie das Mild-Duftende der frischen Frucht fast uneingeschränkt. Sie bereichern *Birchermüesli*, *Frappés*, *Cremen*, *Tourenproviant* und *Säuglingsernährung*.

In Form der *ISSRO-Bananenflocken* bekommen Sie die Banane zu nur 8 Rp. Entspricht doch die Dose für Fr. 2.75 = 35 Bananen.

Erhältlich — mit feinen Rezepten — in jedem Reformhaus.



REFORMHAUS EGLI & CO., ZÜRICH

Münsterhof 20

mit Filialen:

ZÜRICH 6, Universitätsstr. 118

KÜSNACHT-Zh., b. Bahnhof

BERN, «Ryfflihof», Neuengasse 30

Kirse, der beste Helfer gegen Haarausfall, schlechte Zähne und unreine Haut.

Gerbers Kirsebiscuits

munden herrlich und sind erhältlich in allen Reformhäusern oder bei der Vertriebsstelle J. von Tobel, Moosseedorf.

Von eigenem Stand

Tessiner Bienenhonig

(kräftiges Aroma) in 2 und 5 kg-Kesseli zu Fr. 6.— per kg und Fr. 1.— bzw. Fr. 2.— für Kessel und Porto verkauft *W. Wulff, Sementina* (Tessin). Es können auch Kessel zum Füllen eingesandt werden.



Seit 70 Jahren die Vertauensmarke
-Olivenöl-
erste Kallpressung ohne chem. Behandlung

Ein Vorrat ist jahrelang haltbar

Erhältlich in den Reformhäusern; wo nicht, direkt vom Importhaus

Alfred Brack, Aarau

Etwas ganz feines:

Hafer-Biscuits

Knusperig, ausgezeichnet schmeckend, hergestellt aus Spezialhaferflockli, mit rein vegetabilen Fetten, Nussa, Roh-Rohrzucker und Weizenkeimlingen, ohne Butter und Eier.

Die Kraftnahrung in neuer Form, speziell geeignet als Zwischenverpflegung für die Kinder in der Schule und beim Spiel.

Erhältlich in allen Reformhäusern.

Hersteller: RUD. JAKOB & Co. BISCUITS RUJA Grosshöchstetten (Bern).

GESUCHT ein kinderliebendes

Mädchen

von 15 bis 16 Jahren zur Mithilfe in fast ausschliesslich vegetarisch geführten Haushalt. Lohn nach Uebereinkunft. Eintritt baldmöglichst.

Offerten sind zu richten unter «Chiffre GN 1050» an die Buchdruckerei dieses Blattes in Villmergen.

Vergessen Sie nicht, während der Beeren- und Fruchtzeit viel

Weizenkeime

zu essen. — A. Vogel's rohe Weizenkeime sind erhältlich in den Reformhäusern zu Fr. 1.75 das Paket. Wo nicht direkt zu beziehen durch das Laboratorium «Bioforce» Teufen.