

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **9 (1952)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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>

Molkenkonzentrat hat nun die gleichen Vorteile, die Joghurt und Sauermilch besitzen, ist aber zugleich noch frei von Eiweiss. Durch das Eindicken im Vakuum wird die Milchsäure konzentriert, wodurch Molkenkonzentrat auch eine desinfizierende Wirkung erhält, was vor allem beim Betupfen von Schürfwunden, wie auch andern leichten Wunden durch pures Molkenkonzentrat zur Geltung kommt. Diesem Vorzug ist auch die hervorragende Wirkung von saurem Molkenkonzentrat bei Angina zu verdanken. Durch Auspinseln der Halsmandeln mit saurem Molkenkonzentrat kann sogar eine Angina kuptiert werden, denn die Erreger, die sich auf den Mandeln befinden, werden durch das Auspinseln mit unverdünntem Molkenkonzentrat vernichtet und weggeschafft. Da gerade durch die Milchsäuregärung die heilwirkende Eigenschaft des Molkenkonzentrates in Erscheinung tritt, wird die süsse Molke der sauren nie ebenbürtig werden können.

Bereits hat sich nun auch schon in Tausenden von Schweizerfamilien das saure Molkenkonzentrat als nützlich erwiesen und ist zum unentbehrlichen Bestand der Hausapotheke geworden.

Auch bei Hyperacidität, also bei Uebersäuerung hilft Molkenkonzentrat trotz der sauren Wirkung eigenartigerweise ganz hervorragend. Wer unter Gärungen und Darmgasen leidet, wer also eine etwas mangelhafte Bauchspeicheldrüsentätigkeit besitzt, wird durch Molkenkonzentrat ebenfalls ein vorzügliches Hilfsmittel erhalten. Auch gegen Fettleibigkeit haben sich Trinkkuren mit saurer Molke ausgezeichnet bewährt.

Ein Teelöffelchen voll Molkenkonzentrat auf 1 Glas Wasser liefert trinkfertige Molke, wie sie beim Mittagessen zum Anregen der Verdauung mit grossem Nutzen genommen wird. Wer es vorzieht, kann statt Wasser auch Mineralwasser nehmen, was den vielleicht etwas unliebsamen Geschmack der Molke wesentlich aufhebt. Wer diesem etwas abhold ist, kann sich langsam daran gewöhnen, indem er dem Wasser nur soviel Molke beifügt, als ihm geschmacklich mundet. Bei grossem Durstgefühl macht ihm auch das übliche Quantum Molke nichts aus und mit der Zeit gewöhnt sich der Gaumen daran, so dass das Molkenkonzentrat zum unentbehrlichen Mittagsgetränk wird, besonders, da seine gute Wirkung unmittelbar verspürt wird.

Auch Salate können jederzeit mit unverdünntem Molkenkonzentrat statt mit Essig oder Citrone zubereitet werden. Sie werden dadurch sehr schmackhaft und wer Salate nicht sonderlich liebt, wird sie mit Molkenkonzentrat zubereitet, viel leichter essen können.

Verantwortlicher Redaktor: A. Vogel, Teufen

Serien im Engadin

für einige Kinder

Jene Mütter, die schon lange auf die Wiederaufnahme unseres frühern Kinderheimes warteten, haben diesen Sommer Gelegenheit ihre Kinder in das kleine, stille Dörfchen Brail unter die Obhut unsrer Tochter zu geben.

Da nur beschränkter Platz vorhanden ist, sind frühzeitige Anmeldungen zu richten an:

FAMILIE A. VOGEL, TEUFEN AR

Ferien und Erholung in SEEWIS

die Sonnenterrasse des Bündnerlandes Prättigau, 1000 M.ü.M.

Pensionspreis Fr. 12.— bis 14.— Neuzzeitliche Ernährung

Privat-Pension Saglianes

G. und L. Knop-Meyer - Tel. 081 / 5 22 94

Erholungsheim „Gunnehus“ Lenzen

Kt. Appenzell AR 950 m ü. M. Tel. (071) 3 65 53

Schwester H. Joss und Frl. M. Hubschmid

Ruhige, sonnige Lage mit prächtigem Ausblick auf Säntis und die Alpen. Drei Minuten vom Wald, schöne Spazierwege mit herrlicher Aussicht auf den Bodensee.

Gute, reichliche Verpflegung Pension Fr. 9.- plus 10 %

So lange Vorrat feines, geschmacklich ausgezeichnetes

BAUMNUSSÖL

Liter-Flaschen Fr. 6.— + Depot
Kannen à 1,8 kg (ca. 2 Lt.) Fr. 11.50 + Depot
Kannen à 4,4 kg (ca. 4,8 Lt.) Fr. 27.50 + Depot

Herr Vogel empfiehlt dieses Oel immer wieder.



Reformhaus Naef

Salerstr. 12 - Tel. 46.86.97

ZÜRICH-ÖRLIKON

(Mittwochnachmittag geschlossen)

In Olten

erhalten Sie A. Vogels Getreide- und Fruchtkaffee, Weizenkeime, Hagebuttenmark, sowie alle anderen bewährten Produkte von Herrn A. Vogel.

Reformhaus Gerber

Hübelistr. 3

Bei Adressänderungen

ist es unerlässlich, mit der Bekanntgabe der neuen, auch die bisherige Adresse nochmals zu wiederholen. - Durch diese Beachtung ersparen Sie sich und uns unnötige Mühe. Wir danken!

Für Ihr Wohlbefinden die komb., vielfach bewährte

STAMM-SAFTZENTRIFUGE

mit den vier Möglichkeiten:

1. als Saftzentrifuge
2. als Gemüseraffel
3. als Mixer
4. als Presse für Schalenfrüchte.

Verkauf bei
SIEGWART & PETERSEN
Interlaken - Tel. 921

Alle Zuschriften

die die Zeitung betreffen richte man einfachheitshalber direkt an die Administration der «Gesundheits-Nachrichten» in Villmergen, Postfach 7244.

Nur der

IMMER-Joghurt-Apparat

liefert monatlang mit dem gleichen Ferment einwandfreien Joghurt. Er vollbringt es dank der einzigartigen Konstruktion.

Der IMMER-Joghurt-Apparat verkörpert auch die einfachste, sicherste und billigste Methode, Joghurt herzustellen.

Was aber am meisten für ihn spricht, ist die Zufriedenheit der Käufer — sie sind seine beste Reklame!

Bezugsquellennachweis durch

A. Müller-Stricker, Zürich 55
Generalvertreter
Leonh. Ragazweg 18

Biolog. Gemüse

rein gezoogen, frisch ab Kurland, versendet von Ende März an regelmässige Abnehmer zu Tagespreisen

Biologischer Gemüsebau

HANS MAIER

Werikon-Nänikon
(Greifensee)

Chiropraktik

GIBT DEM LEBEN JAHRE
UND DEN JAHREN LEBEN

Dr. EMIL SIEGRIST - ZÜRICH

Chiropraktor U.S.A.-Staatsdiplom - Anerkannt im Kt. Zürich
Stauffacherquai 58 — Telefon (051) 25.72.44
Röntgeneinrichtung