

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 28 (1971)
Heft: 5

Titelseiten

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: 06.02.2025

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

A. VOGEL'S

Gesundheits NACHRICHTEN



JAHRGANG 28

5

MAI 1971

MONATSSCHRIFT FÜR NATURHEILKUNDE

ERNÄHRUNG · KÖRPERPFLEGE · ERZIEHUNG

Preis 60 Rp.

Selleriesaft zur Entschlackung

In der kalten Jahreszeit, die nun vorüber ist, haben die meisten Menschen zuviel gegessen. Als ob der moderne Mensch sich immer noch durch vermehrte Nahrungsaufnahme gegen die Kälte schützen müsste, isst er im Winter allgemein mehr. Er unterlässt es aber meistens, sich die in diesem Fall nötige zusätzliche Bewegung zu verschaffen. Die Folge: Winterspeck.

Es gibt viele Möglichkeiten, damit fertig zu werden. Immer richtig sind natürliche, unverfälschte Mittel, die den Organismus vermehrt zur Ausscheidung von Schlacken anregen, ohne ihm aber eine «Rosskur» zuzumuten. Dadurch wird der ganze Organismus entlastet, und eine wirksame Entschlackung hat fast jedermann nötig.

Selleriesaft verhindert eine zu starke Säurebildung im Blut, denn er hat einen Überschuss an Basen = natürliche Gegenspieler der Säuren. Und gerade das ist bei unserer säureüberschüssigen Ernährung von grosser Bedeutung.

Damit leistet Biotta-Selleriesaft aber auch einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der schlanken Linie

Biotta-Selleriesaft hat es in sich, denn er wird auf natürliche Weise durch Milchsäuregärung (Laktofermentation) haltbar gemacht. Das Vitamin C und andere wertvolle Stoffe des frischen Sellerie bleiben unverändert erhalten, ja der Gehalt des Biotta-Selleriesaftes wird gerade durch die Laktofermentation noch bereichert.

Im Biotta-Selleriesaft verbinden sich somit die grossen Vorzüge des natürlichen, gewachsenen Sellerie mit der als gesundheitlich wertvoll erkannten Milchsäuregärung.

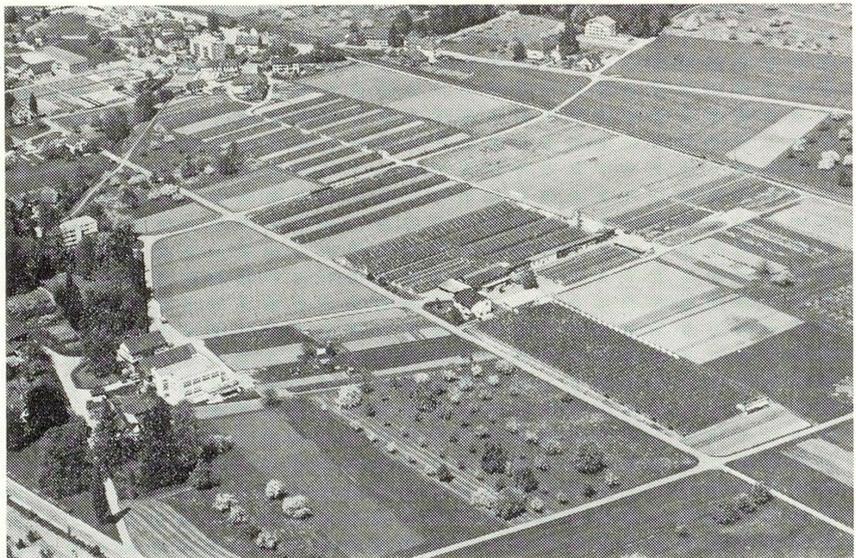
Deshalb: Vor jedem Essen ein Gläschen Biotta-Sellerisafte. Sie spüren bald die gute Wirkung!

Biotta-Gemüsesäfte sind erhältlich in Reformhäusern, Drogerien und Lebensmittelgeschäften.



Unsere Luftaufnahme zeigt einen Teil des total 130 000 m² umfassenden Areals der Biotta AG in Tägerwilen.

**Nur Biotta-Säfte
sind aus Bio-Gemüse**



Gute Gesundheit wünscht Ihnen **Biotta**  8274 Tägerwilen, Dr. H. Brandenberger