

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot**

Band (Jahr): **225 (1952)**

PDF erstellt am: **09.07.2024**

### **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.

## Warum Dvomaltine nicht gekocht werden soll

Durch das Kochen werden die Gewebe unserer festen Nahrungsmittel (Gemüse, Fleisch, Stärkeprodukte usw.) aufgelockert und damit der Verdauung leichter zugänglich gemacht. Das sind die Vorteile des Kochens, denen aber leider auch bedeutende Nachteile gegenüberstehen. Auf die Verdaulichkeit der Fette hat zwar das Kochen wenig Einfluß. Andere wichtige Nährstoffe aber wie Eiweiß, Lecithin und Lipoide werden durch zu langes Kochen im Nährwert geschädigt. Und nun kommt die Forschung der letzten 20–30 Jahre und beweist, daß auch die so lebenswichtigen Vitamine beim Kochen, wenn nicht ganz, so doch teilweise zerstört werden können.

Wir befinden uns da wirklich in einer Zwangsmühle: Wird die Nahrung nicht gekocht, so kann sie von unserem Organismus nur teilweise ausgenützt werden, kochen wir sie, so besteht die Gefahr, wichtige Bestandteile ganz oder teilweise zu zerstören. Das Kochen ist ein gewaltsamer Eingriff in die organische Struktur, d. h. in die Beschaffenheit der Nährstoffe, wie die lebende Natur sie uns bietet. Andererseits sind viele Substanzen im rohen, ungekochten Zustand für den Menschen nur von beschränktem Wert.

Das Eigentümliche der Dvomaltine besteht nun darin, daß der ganze Herstellungsprozeß nur bei niedrigen Temperaturen vor sich geht. Das Ziel der Hersteller war: auf schonendstem Wege die wertvollen Bestandteile hochwertiger Nahrungsmittel zu gewinnen und in haltbare, leichtverdauliche und angenehm schmeckende Trockenform zu bringen.

Der Verzicht auf jeden groben Eingriff erhält so wertvolle, aber empfindliche Substanzen wirksam. Trotzdem gestattet das außerordentlich scho-

nende Herstellungsverfahren, der Dvomaltine die leichte Verdaulichkeit gekochter Nahrung zu verleihen. Gleichzeitig wird das so hergestellte Präparat dauernd haltbar und behält zudem seinen charakteristischen, natürlichen Wohlgeschmack.

Wie schade ist es nun, wenn die so sorgsam hergestellte Dvomaltine in kochende Milch eingestreut oder sogar mit der Milch zusammen gekocht wird! Dadurch wird der hohe Wert des Präparates unbewußt herabgemindert und aller Aufwand, den die Hersteller bei der Fabrikation verwenden haben, größtenteils zunichte gemacht.

Wer also die in der Dvomaltine enthaltenen Kräfte voll und ganz ausschöpfen will, denke immer daran: nie kochen, sondern nur in trinkwarme Milch oder auch in Kaffee oder Tee einstreuen, nach Belieben Zucker beifügen, umrühren, und schon ist das energiegeladene Nährgetränk genußbereit.

Dvo Sport ist Dvomaltine mit erhöhtem Milchgehalt plus Zucker. Ob roh gegessen, ob in bloßem Wasser aufgelöst — kalt oder warm, je nach Jahreszeit —, immer führt Dvo Sport dem Körper innert kürzester Zeit die erforderlichen Aufbaustoffe zu und schafft wertvolle Kraftreserven.

Choc Dvo ist gezuckerte Dvomaltine, mit feinsten Schokolade überzogen. Dvomaltine ist — schon rein gewichtsmäßig — der Hauptbestandteil dieses Präparates, was ihm einen ansehnlich hohen Nährwert verleiht. Choc Dvo ist ein Leckerbissen von besonderer Güte. Des Schokolademantels wegen kann Choc Dvo nicht in Wasser aufgelöst werden. Choc Dvo — zum Knabbern für klein und groß, zum Znüni und Zvieri, während der Arbeit und auf Touren.

Dr. A. Wander AG., Bern