

Warenkunde

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **3 (1945-1946)**

Heft 8

PDF erstellt am: **16.07.2024**

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.

Biologische Düngung

An Herrn L., Rheineck

Es freut mich, dass die Erklärungen über biologische Düngung bei Ihnen so guten Anklang gefunden haben. Schüttsteinwasser können Sie ohne weiteres verwenden, wenn Sie es auf den jungen Kompost schütten. Direkt zu den Pflanzen ist es nicht zu empfehlen. Vor allem das Seifenwasser kann je nach der Art der Pflanze ungünstig einwirken. Auf dem Kompost kommt die Kali- und Natronlauge besser zur Verwertung. Auch dem zweijährigen Kompost, der bald zum Verbrauch gut ist, darf man weder Schüttsteinwasser noch Jauche begeben. Dies ist nur für den frischen Kompost, d. h. nur das erste Jahr ohne Nachteil zu empfehlen.

Warenkunde

Traubenzucker

Was ist eigentlich Traubenzucker? «Nun ja, der Zucker, der aus den Trauben gewonnen wird,» werden meine Leser denken und einesteils stimmt dies auch. Der Chemiker jedoch versteht unter Traubenzucker eine gewisse chemisch genau umschriebene Kohlehydrat- bzw. Zuckersform, die nicht unbedingt nur aus Trauben gewonnen werden kann. Wenn Sie also in die Apotheke gehen und Traubenzucker verlangen, dann erhalten Sie ein weisses, mässig süsses Pulver unter der Bezeichnung Traubenzucker. Dieses Produkt wird jedoch vorwiegend aus Maisstärke hergestellt und hat mit den Trauben selbst gar nichts zu tun. Selbstverständlich hat dieser sog. Traubenzucker auch einen Nährwert, jedoch niemals den Heil- und Nährwert des wirklichen Traubenzuckers, der aus den Weintrauben direkt gezogen wird. Schliesslich wollen wir ja nicht den chemisch reinen Zucker aus den Trauben ziehen, sondern

nur den eingedickten, reinen Traubensaft vollreifer Trauben gebrauchen. Diesen können wir als Traubennährzucker oder auch Traubenkonzentrat bezeichnen. Er kann aus frischen oder getrockneten Trauben, Rosinen oder Sultaninen hergestellt und darf als den besten Süsstoff bezeichnet werden, der dem Honig in verschiedener Hinsicht gleichwertig, in Bezug auf die Erträglichkeit sogar überlegen ist. Viele Patienten ertragen den Bienenhonig nicht, nehmen jedoch Traubenzucker gerne, ohne die geringste Störung. Fieberkranken, Kindern und Kleinkindern, sowie Schwerkranken, bei denen Stoffwechselstörungen vorliegen, soll man statt des weissen Zuckers immer Traubenzucker geben und zwar vor allem zum Süssen der Getränke. Traubenzucker geht sehr leicht ins Blut über und verbrennt ohne grosse Schlacken. Was jedoch als Vorteil dem weissen, d. h. gewöhnlichen Zucker gegenüber, sehr wichtig ist, das ist, dass der Traubenzucker kein Kalkräuber ist, wie der weisse Zucker. Er benachteiligt demnach die Genesung der Kranken in keiner Weise. Traubenzucker wirkt ferner stärkend auf das Herz und beruhigt somit auch die Nerven. Wer Schlafwahltropfen, Melissentee oder Herztonikum am Abend in Wasser mit Traubenzucker gesüsst, einnimmt, schläft viel besser und ruhiger. Der einzige Nachteil, den der Traubenzucker aufweist, ist sein etwas hoher Preis, was allerdings im Hinblick auf die Traubenpreise nicht verwunderlich ist.

Redaktionelle Mitarbeiter:

Herr Willy Beyeler, Dr. der Chiropraktik
Herr Franz Duss, Masseur und Bademeister
Herr Knickeberg, Orthopäde

Verantwortlicher Redaktor: A. Vogel, Teufen

Druckfehler

In der Juni-Nummer auf Seite 52 unter dem Artikel «Masern» hat sich ein kleiner Druckfehler eingeschlichen. Der «Buchdrucker-teufel», wie man zu sagen pflegt, hat aus *Coccus cacti* D2 ein «Cucti» zustandegebracht. Auch in No. 6 von Mai hat sich ein Schreibfehler eingeschlichen, indem *Ipecacuanha* getrennt (*Ipeca cuanha*), statt zusammengeschrieben worden ist.

Bei Appetitlosigkeit Magen- und Darmbeschwerden

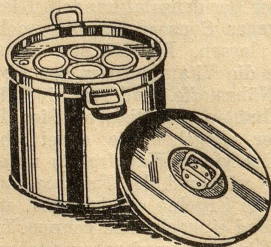
Verliere nicht den Mut
Valentine tut Dir gut!

Valentine-Balsam wird hergestellt nach den Rezepten der Kapuziner Pater von Notre Dames des Grâces; notariell verurkundet seit 1672.

Valentine ist mehr als Geldwert,
denn er hat Goldwert.

Zu beziehen in Drogerien und Apotheken
oder direkt vom schweizerischen General-
depositär:

P. Schouwey, Fribourg, Rue des Ecoles 4



Wissen Sie noch nicht,
dass Sie

YOGHURT

von allerbesten Qualität
mit dem «Para»-Apparat
zu Hause selbst spielend
leicht herstellen können?
Vater, Mutter und Kinder
können dieses natürliche,
wunderbare, gesunde und
erfrischende Nahrungs- u.
Heilmittel täglich nach
Herzenslust essen, denn
zu Hause mit dem «Para»-
Apparat hergestellt, fast
so billig wie Milch.
Glänzende Referenzen!

S. LINDER - ZÜRICH 13

Postfach Oberstrass
Telephon 26 61 28

UOLG-Traubensaft

*das edle alkoholfreie Tafelgetränk
mit hohem Gesundheitswert*

Nun haben wir gute Hilfskräfte im Bureau, im Laboratorium aber können wir noch eine weitere

tüchtige **Arbeitskraft**

gebrauchen. Wer sich für diesen vielseitigen, lehrreichen Posten interessiert und Sinn hat für exaktes Arbeiten, wird gerne eingelernt.

Um unser Kurheim fernerhin gut führen zu können, benötigen wir unbedingt noch eine gesunde

Hilfskraft für den Haushalt

Junge, starke Mädchen, die gerne im Haus, in der Küche oder abwechslungsweise auch im Garten arbeiten, werden zu ihrer Ertüchtigung für ihr Leben manches bei uns erlernen können.

Unsere Patienten bedürfen auf Mitte September einer neuen

Krankenschwester

da unsere jetzige Pflegerin einen eigenen Haushalt gründen wird. Wer Freude an einem selbständigen, verantwortungsvollen Posten besitzt und Sinn für neuzeitliche Heil- und Ernährungsweise hat, möchte sich rechtzeitig bei uns melden.

Sämtliche Offerten sind zu richten an Kurheim und Laboratorium A. Vogel, Teufen (Appenzell).