

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **7 (1949-1950)**

Heft 8

PDF erstellt am: **28.06.2024**

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.

Süsstoff verwenden. All dies ist anerkannt besser als Rohrzucker. Wollen wir aber unsern Getreide- und Fruchtkaffee süssen, ohne dass wir Honig besitzen oder zu kaufen vermögen, dann ist es bestimmt besser, wenn wir den Rohrzucker statt den raffinierten weissen Zucker verwenden.

Der Rohrzucker enthält 2 % Mineralbestandteile und davon sind 80 % Basen und 20 % Säuren. Er besitzt also einen Basenüberschuss und ist somit unter allen Umständen besser als der weisse Zucker, der gar keine Mineralien enthält ausser der blauen Farbe, die hinzugegeben wird, damit der Zucker schön weiss aussieht. Genau so bläut man auch die Wäsche aus dem gleichen Grund.

Dass der Rohrzucker anorganischen Schwefel enthält soll, davon weiss ich wirklich nichts. Nie ist mir in den vielen Jahren meiner Praxis, in denen ich manche Analyse von Rohrzucker zu Gesicht bekommen habe, eine Schwefelbeigabe zu Rohrzucker bekannt geworden. Man darf allerdings den echten Rohrzucker aus dem Zuckerrohr nicht mit dem Rüben-Rohrzucker verwechseln. Dieser war früher kurze Zeit im Handel, als der unraffinierte Rohrzucker noch nicht erhältlich war. Oft erhielt der Fruchtsalat oder das Birchermüesli durch ihn einen seifigen Geschmack, weil er noch chemische Verunreinigungen enthielt. Dies ist jedoch beim unraffinierten Rohrzucker aus dem Zuckerrohr keineswegs der Fall. Wenn man also warnen will, dann sollte man sich genau orientieren und ausdrücken. Der in der Schweiz erhältliche Rohrzucker ist gut und dem weissen Zucker in jeder Hinsicht vorzuziehen.

Verantwortlicher Redaktor: A. Vogel, Teufen

Täglich herrlichen Joghurt

aus dem IMMER-JOGHURT-APPARAT! Kinderleichte Handhabung... sogar das Thermometer fällt weg. Tausende besitzen den IMMER-JOGHURT-APPARAT schon und möchten ihn nicht mehr missen. Echten Joghurt fast zum Milchpreis selber machen — monatlang mit dem gleichen Ferment —, lockt Sie das nicht? Verlangen Sie bei uns unverbindliche Vorführung oder Prospekt!

REFORMHAUS  & CO. ZÜRICH
Münsterhof 20 mit Filialen:

ZÜRICH 6, Universitätsstr. 118
KÜSNACHT-Zch., b. Bahnhof
BERN, «Ryfflihof», Neuengasse 30

Versand in die ganze Schweiz

Buddings

Creemes, Flammeris, Aufläufe, Kuchen, Kleingebäck werden viel feiner mit



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

Während der heissen Jahreszeit bitte nicht viele süsse Getränke trinken. Je mehr man süsse Getränke einnimmt, desto grösser wird der Durst. Sehr gut wirkt Hagebuttenkernli-Tee mit etwas Zitrone, ganz mässig gesüsst. Auch Molkenkonzentrat wirkt gut. Hagebuttenkernli-Tee erhalten Sie im Reformhaus zu Fr. 1.50 das Pfundpaket. Bitte auf weisse Packung mit blauer Schrift achten.

Achtung! Biolog. Gemüse

Frisch ab Acker schöne, süsse **KAROTTEN**.
BOHNEN, auch zum Einnachen und Dörren geeignet
Feine **GURKEN** und **ZUCHETTI**
KARTOFFELN, vorzügliche zum Einkellern
sowie Bjntie und Erdgold
WEIZENKÖRNER bitte jetzt schon bestellen.

bei Ferd. Bürkli, Landwirt, Werrikon-Nänikon
Telephon 96.92.97

Kräuter

aller Art, Kräutermischungen nach Ihren Angaben und eigene bewährte Spezialtees, Kräuter für Badezwecke, Herrn A. Vogels Spezialitäten erhalten Sie in Bern stets frisch in der

DROGERIE MEYER REFORMHAUS
Brunnmattstrasse 46 Telefon (031) 5.14.55

Wer schreibt mir aus der Ostschweiz?

Frau, versiert im Nähen und auch neuzeitig gesunder Lebensweise und -pflege wünscht Aufenthalt bei Dame oder Ehepaar oder als Betreuerin zeitweise gegen bescheidene Bezahlung. — Postlagernd F G 100 Trogen.

Wer

gibt Geld, angemessen verzinslich, zum Ankauf von etwas Land zum biologischen Pflanzen? Offerten unter Chiffre GN 849 an den Verlag dieses Blattes.



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 Spezialhaferflöckli, 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).

Rohe Weizenkeime sind Vitamin E reich und wirken auf die Eierstöcke anregend und auch allgemein belebend auf den Körper.

Die wichtigsten Produkte von Herrn A. Vogel, Teufen

erhalten Sie im

REFORMHAUS RUPRECHT

Christoffelgasse 7
vis-à-vis Volksbank
BERN

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.

Hafer enthält den grössten Vitamingehalt aller Getreidesorten, zudem sind die drei Hauptnährstoffe Fett, Eiweiss und Kohlehydrate in günstigem Mengenverhältnis vorhanden. Verlangen Sie

Serbers Haferbiscuits

in Ihrem Reformhaus, in Lebensmittelgeschäft oder bei der Vertriebsstelle *J. von Tobel Moosseedorf*.