Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel

Herausgeber: A. Vogel

Band: 9 (1952)

Heft: 8

Rubrik: Warenkunde

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

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

Präparates eingenommen werden, ebenso zur wesentlichen Unterstützung das kieselsäurereiche Galeopsis, ferner Usnea als Antibiotica und Petasites, um den Gesamtzustand zu heben. — Der Patientin wurde ferner angeraten nur Naturnahrung zu sich zu nehmen, also alles Entwertete zu meiden. — Als Folge getreulicher Beachtung der Ratschläge konnte Frau B. am 21. April einen sehr erfreulichen Bericht zusenden:

«Gerne und voll Freude teile ich Ihnen mit, dass ich wieder ganz gesund bin. Ihre Mittel haben, ich darf wohl so sagen, Wunder gewirkt, denn ich fühle mich richtig regeneriert. Ich habe Ihnen seinerzeit geschrieben, ich glaube, der Generalstreik sei bei mir ausgebrochen, denn ich war tatsächlich sehr elend dran. Zum grossen Erstaunen des Arztes heilte die Sache so rasch, dass ich schon nach 4 Wochen entlassen werden konnte. Das Ovasan ist prima gegen die lästigen Wallungen. — Ihr lehrreicher Aufsatz: «Atem ist Leben» hat auch mich veranlasst, solche Atemübungen zu machen und ich konstatiere einen sehr guten Erfolg.»

Es ist wirklich erfreulich, dass zweckdienliche Mittel nebst natürlicher Nahrung fähig sind ein allgemeines Fiasco so rasch und endgültig wieder zu beheben. Dies beweist, dass eine naturgemässe Einstellung und Behandlungsweise reichlich belohnt wird. Jeder Leser sollte sich dadurch, selbst in hartnäckigen Fällen, anspornen lassen und zur gleichen, getreulichen Hilfe greifen. Wir machen immer und immer wieder die Erfahrung, dass jene, die nicht nachlassen und die Flinte nicht gleich ins Korn werfen, auch Erfolg haben. Wenn man bedenkt, wie lange es oft braucht, bis der Körper versagt, dann darf man ihm auch mit Geduld entgegenkommen, um ihn wieder zu regenerieren. Es lohnt sich bestimmt.

Erfolgreiche Ponndorf-Behandlung

Wie erfolgreich die Ponndorf-Behandlung nebst den entsprechenden Naturmitteln zu wirken vermag, zeigt nachfolgender Bericht vom 18. Februar 1952 von Frau S. aus P.:

«Sie wünschten, dass wir Ihnen über unsern 5½jährigen Asthmatiker gelegentlich Bericht geben. Im Herbst letzten Jahres bekam er ja die zweite Ponndorf-Behandlung. Bevor wir damit einsetzten, war der Knabe sehr schlecht dran. Alle Nächte hatte er Hustenanfälle, mit Asthma begleitet. Dann begannen wir mit der Behandlung und in der darauffolgenden Nacht schlief er durch und alle Mühsal war wie weggewischt. Nach 5 Tagen bei der zweiten Anwendung wurde es schlimm. Der Husten und das Asthma kamen wieder und auch Fieber stellte sich ein. Ich wartete 7 Tage bis zur dritten Behandlung. Es ging etwas besser, aber noch nicht gut. Nur langsam ging es aufwärts, bis er endlich auf der gewünschten Höhe war. Wir versuchten auch von Zeit zu Zeit mit ihm Atemübungen zu machen, aber er war unnahbar und wurde nur hässig, bis er endlich bei einem Asthmaanfall entdeckte, was die Atmung bewirken kann, wenn er sie richtig durchführt. Seither macht er die Uebungen selber, sobald er fühlt, dass etwas im Anzug ist, und so glauben wir nun, dass ihm geholfen ist. — Auch mein Mann hat seit der Ponndorfbehandlung weder den Heuschnuppen noch Asthma gehabt. So schicke ich die Gabel zur Anwendung an Sie zurück in dem guten Glauben, dass wir sie nicht mehr gebrauchen müssen.»

Solche Berichte sind bei den erwähnten, hartnäckigen und unangenehmen Leiden sehr erfreulich, zumal es sich bei den Anwendungen um rein pflanzliche und unschädliche Mittel handelt. Nicht die Behandlungsmethode, also das Impfen, spielt demnach eine Rolle sondern lediglich die dazu verwendeten Stoffe.

WARENKUNDE

Wissenswertes über das Molkenkonzentrat

Wollen wir genau unterrichtet sein, wie Molkenkonzentrat zubereitet wird, dann müssen wir in erster Linie einmal eine Käserei betreten. Dort können wir den Vorgang während der Käsebereitung genau beobachten und wissen dann nachher auch Bescheid, woher das Molkenkonzentrat kommt, und wie es zubereitet wird.

Der Käser bringt also die Milch vorerst in eine grosse Kupferpfanne, erwärmt sie und fügt Labferment hinzu. Dieses wird aus dem Kalbermagen gewonnen. Auf diese Weise wird die Milch in der Pfanne genau so beeinflusst, wie im Magen. Wenn wir also Milch trinken, dann gerinnt oder koaguliert diese durch die Ausscheidung des Magen- oder Labfermentes. Dabei scheiden sich Eiweiss und Fett vom eigentlichen Milchserum, von der Molke ab.

„Der kleine Doktor" ist nun da,

aber er ist inzwischen gross geworden, da er statt 80 oder 100 Seiten nun deren 350 zählt. Wie kam dies?

All die vielen Fragen über natürliche Anwendungen und den Gebrauch all der guten Heilmittel in Haus, Hof und Garten und die Hilflosigkeit vieler Leidenden veranlassten mich, die wichtigsten Anwendungen und Verordnungen natürlicher Heilmittel und Methoden schriftlich niederzulegen. So blieb es eben nicht nur bei den wenig kleinen Hinweisen, die für den Augenblick rasch zur Hand sind, sondern die Auswahl weitete sich und fiel auch auf das, was noch im umfassenderen Sinn für uns zweckdienliche Hilfsmöglichkeit bedeutet. Wie hätte all dies umgangen werden können, ohne den Eindruck zu erwecken, dass sich die Naturheilmethode eigentlich auch nicht umfassend und weitgehend zu behelfen vermag? Die Wahl dessen, was wichtig oder unwichtig ist, war so schwierig, dass sie sich nicht auseinanderhalten liess und so habe ich eben geschrieben und geschrieben, wodurch nun «Der kleine Doktor» zu einem stattlichen Naturheilbuch herangewachsen ist. Ueber seinen vielseitigen Inhalt werden wir in den nächsten Nummern Aufschluss geben.

Selbstredend ist nun auch der Preis nicht wie beabsichtigt niedrig geblieben, sondern hat sich dem Inhalt und Umfang entsprechend auch gemehrt. Immerhin werden unsere Leser mit Fr. 9.50 durch das Gebotene reichlich entschädigt werden und es nicht beklagen, dass «Der kleine Doktor» so umfangreich geworden ist.

Alle Vorausbestellungen werden nun durchgeführt werden können, und wir hoffen, dass die vielseitige Arbeit in vielen Familien zum stets willkommenen Berater und somit zum Segen werden wird. *Der Herausgeber.*

Dies nun geschieht, wie bereits angedeutet, auch beim Käsen. Nach diesem wird der Quark oder Jungkäse heraus genommen und in die üblichen Käseformen gepresst, worauf er gesalzen und zur Nachreifung, zur eigentlichen Käsebereitung weggetan wird. Diese wollen wir nun nicht weiterverfolgen, sondern den Werdegang der Molke beobachten. Die leicht grünliche Flüssigkeit, die übrigbleibt, ist die süsse Molke. Sie enthält noch den Milchzucker, der bekanntlich aus dieser süssen Molke gewonnen wird. Sie enthält ferner noch die Milchnährsalze und das Labferment und kann als süsse Molke ohne weiteres getrunken werden. Die starke Heilwirkung aber, die man bei der Molke sucht, wird erst bei der sauren Molke gefunden. Durch die Milchsäurebazillen wird der Milchzucker in Gärung gebracht, die Fermente werden aktiver und das Endprodukt dieser Milchsäuregärung ist dann eben die Milchsäure. Beim Joghurt und der Sauermilch verhält es sich ähnlich.

Durch das Ueberführen in den Säurezustand, wobei ebenfalls die Milchsäurebakterien mitwirken, wird die Milch besser verdaulich. Süsse, ungebrochene Milch ist demnach schwerer zu verdauen als Sauermilch oder Joghurt. Bei der gewöhnlichen sauren Milch wird die Säuerung durch den üblichen wilden Milchsäurepilz verursacht, bei Joghurt hingegen wird sie durch den sogenannten Joghurtpilz, also einen kultivierten Milchsäurepilz hervorgerufen. Durch die Fermentation und vor allem durch die Milchsäure wird die Heilwirkung erzielt, die wir bei saurer Milch und Joghurt kennen. Wer Süssmilch nicht erträgt, erträgt in der Regel Joghurt oder Sauermilch. In gewissen Ländern ist es üblich, die Milch sauer zu trinken. Das hohe Alter der Bulgaren bringt man meist in Zusammenhang mit ihrem regelmässigen Genuss von Joghurt, da dadurch die Darmflora verbessert und die Darmtätigkeit geregelt wird, und wir wissen ja wieviele Krankheiten verhindert werden können, wenn unser Darm gesund ist und richtig arbeitet. Der Gedanke, dass Joghurt zur Erhaltung unserer Gesundheit wesentlich beitragen kann, ist daher nicht abwegig.

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 kupiert 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

Ferien 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 Sonnenterasse des Bündnerlandes Prättigau, 1000 M.ü.M.
Pensionspreis Fr. 12.— bis 14.— Neuzeitliche Ernährung
Privat-Pension Saglianes
G. und L. Knop-Meyer - Tel. 081 / 5 22 94

Erholungsheim „Sunnehus" Teufen
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.
REFORM HAUS NAEF
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 *monatelang* 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 gezogen, frisch ab Kulturland, versendet von Ende März an regelmässige Abnehmer zu Tagespreisen
Biologischer Gemüsebau
HANS MAIER
Werrikon-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 — Telephon (051) 25.72.44
Röntgeneinrichtung