

Warenkunde

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **10 (1953)**

Heft 4

PDF erstellt am: **01.09.2024**

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.

WARENKUNDE

A. Vogels Flockenbrot

ist aus Vollroggen, Vollweizen und unter Zusatz von Naturreiskleie hergestellt.

Drei wichtige Vorteile sind in diesem Vollkornbrot verwirklicht. Das Korn wird in der Backstube gemahlen, das Mehl sogleich verteigt und gebacken, ohne dass das Naturgetreide dabei den Verlust der so wertvollen Fermente erfahren würde, wie dies beim gewöhnlichen Backverfahren der Fall ist.

Beim Mahlen des vollen Kornes wird nichts entfernt, weder Kleie, noch Keimling, noch Cellulose, denn auch die Cellulose ist als mechanische Anregung der Darmmuskulatur wichtig. Wer daher einen schlechten Stoffwechsel besitzt, der wird durch ein cellulosereiches Brot eine natürliche Anregung zu besserer Darmtätigkeit erhalten.

Bekanntlich gehen durch langes Lagern dem Vollkornmehle wertvolle Stoffe verloren, so vor allem die aktiven Fermente. Der Sauerstoff greift jedes Getreideprodukt an, sobald die äussere Cellulosehülle verletzt ist. Wenn man daher alle wertvollen Stoffe des ganzen Kornes erhalten will, ist es unbedingt notwendig, dass man dasselbe nach dem Mahlen sofort verteigt und verbacken kann.

Durch Beigabe von Reiskleie, in bescheidenen Mengen, erhöht man den Wert an Mineralstoffen noch, denn im Keimling und in der Kleie des Reiskornes sind ca. 10mal soviel Mineralbestandteile und Vitamine enthalten, wie im ganzen übrigen Reiskorn. Da meist nur weisser, entwerteter Reis gegessen wird, bildet dieses Flockenbrot durch die erwähnte Beigabe zugleich eine wertvolle Nahrungsergänzung.

Wer ein solch wertvolles Brot einmal genossen hat, mag nicht mehr zum Weissbrot zurückkehren.

Verantwortlicher Redaktor: A. Vogel, Teufen

Verlangen Sie in Ihrem Reformhaus A. Vogel's Flockenbrot

In Olten

erhalten Sie A. Vogels Getreide- und Fruchtkaffee, Weizenkeime, Hagebuttenmark, sowie alle anderen bewährten Produkte von Herrn A. Vogel.

Reformhaus
Geiser
Hübelstr. 3. Tel. 532 60
Gemüse • Früchte
OLTEN

Hornhaut-Raspel „Pedicor“

aus rostfreiem Stahl. Einfach, praktisch, wirksam. Fr. 2.50 + Porto. Versand A. Ehlers, Fliederstr. 22, Zürich 6.

Schöne, gesunde

Ferienzeit

im voralpinen Gebiet der Ostschweiz erleben Sie bei sorgfältiger Diät in der Pension von Fr. Trudi Schneebeli, Mogelsberg SG.

Chiropraktik

GIBT DEM LEBEN JAHRE
UND DEN JAHREN LEBEN

Dr. EMIL SIEGRIST - ZÜRICH

Chiropraktor U.S.A.-Staatsdiplom - Anerkannt im Kt. Zürich
Stauffacherquai 58 — Telefon (051) 25.72.44
Röntgeneinrichtung

A. VOGEL aus Teufen

spricht!

in:

Chur

Montag, den 13. April 1953

abends 20.00 Uhr im Hotel «Weiss Kreuz»

Thema: «Ist Krebs heilbar, übertragbar, erblich und wie kann man diesem vorbeugen?»

Weinfelden

Montag, den 20. April 1953

abends 20.00 Uhr im Saal des alkoholf. Volkshauses

Thema: «Die Natur als Lehrmeisterin in gesunden und kranken Tagen»

Brugg

Dienstag, den 21. April 1953

abends 20.00 Uhr im gr. Saal des Hotel Bahnhof

Thema: «Die Natur als Lehrmeisterin in gesunden und kranken Tagen»

Aarau

Mittwoch, den 22. April 1953

abends 20.00 Uhr im neuen Saal des Heimatmuseum

Thema: «Die Natur als Lehrmeisterin in gesunden und kranken Tagen»

Wohlen AG

Donnerstag, den 23. April 1953

abends 20.00 Uhr im Hotel Bären

Thema: «Die Natur als Lehrmeisterin in gesunden und kranken Tagen»

Huttwil

Freitag, den 24. April 1953

abends 20.00 Uhr im Kirchengemeindehaus

Thema: «Ist Krebs heilbar, übertragbar, erblich und wie kann man diesem vorbeugen?»

Burgdorf

Samstag, den 25. April 1953

abends 20.00 Uhr im gr. Saal des Hotel Bären

Thema: «Ist Krebs heilbar, übertragbar, erblich und wie kann man diesem vorbeugen?»

Münsingen

Montag, den 27. April 1953

abends 20.00 Uhr im Hotel Löwen

Thema: «Die Natur als Lehrmeisterin in gesunden und kranken Tagen»

Immer mehr dringt die Erkenntnis durch, dass frische

Gemüse- und Frucht-Säfte

eine Diät- und Heilnahrung ersten Ranges darstellen. Der hohe Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen wirkt bei Gesunden und Kranken hervorragend. Mit der

STAMM-Haushaltmaschine

können Sie sich diese Säfte spielend leicht selbst herstellen. Gleichzeitig dient der Apparat aber auch zum Raffeln der Rohkost und zum Mixen. — Verlangen Sie Prospekte oder lassen Sie sich die Maschine durch uns vorführen.



Reformhaus Naef

Salerstr. 12 — Tel. 4686.97

ZÜRICH - ÖRLIKON

Eine erfolgreiche

FRÜHLINGSKUR

mit Kräuterbädern, Massagen, Darmbädern, Schlenzbädern, Diät-nahrung. Erfolgreiche Oehlkuren in 10 Tagen für Leber-Galle. Packungen für Arthritis. Säftekuren aus frischem Gemüse und Obst unter Anwendung von Naturheilmitteln (Frischpflanzenpräparaten von A. Vogel) kann im Appenzellerländli durchgeführt werden im

Kur- und Heilbad Schoch-Köppel, Schwellbrunn

in wunderbarer, ruhiger Höhenlage mit prächtiger Aussicht (972 m. ü. M.). Pensionspreis Fr. 12.50. Heimelige Zimmer mit fliessendem Wasser kalt und warm (Oelheizung).
Telefon (071) 5 23 55.