

Ein neues Nahrungsmittel

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **17 (1960)**

Heft 10

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-969539>

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.

alle Fälle für jene, die unter Darmstörungen im Sinne einer Unterfunktion u. den damit verbundenen Leber- und Gallenstörungen zusammen mit Gallensteinerkrankung zu leiden haben, nützlich sein, wenn sie zur Herbstzeit eine Rettichkur durchführen. Normalerweise sollte diese 8 Wochen dauern, wobei es gut ist, wenn man nach einer Woche immer drei Tage aussetzt. Täglich nimmt man, und zwar am besten vor einer Gemüsemahlzeit, 50 g Rettichsaft ein oder aber 50–100 g Rettich. Je nach der bestehenden Empfindlichkeit kann das Quantum vermehrt oder vermindert werden. Wer keine Saftpresse besitzt, wird den Rettich fein raspeln, um ihn alsdann mit einer Handpresse, vorteilhaft mit einer Kartoffelpresse, bestmöglichst auszupressen. Den so gewonnenen Saft trinkt man langsam schluckweise mit gutem Einspeicheln. Niemals darf

man ihm Zucker begeben, auch muß man strenge darauf achten, daß man in den zwei nächstfolgenden Stunden nichts Süßes genießt.

Eine solche Kur kann manche schlimme Verstopfung beheben und manche alte Darm-, Leber- und Gallenstörung zu einer Wende bringen. Man muß sie allerdings mit Vernunft durchführen, indem man sie streng dem eigenen Naturell anpaßt. Wer gleichzeitig noch etwas Artischocken, frisch oder in flüssiger Form, einnimmt, kann den Erfolg dadurch verdoppeln. Besonders Empfindliche müssen sehr vorsichtig sein, wenn sie die Kur durchführen. Für sie wäre es vielleicht besser, wenn sie jede Stunde nur langsam einen Schluck einnehmen, denn es wäre schade, infolge allfällig auftretender Störungen auf die gute Wirkung verzichten zu müssen.

Ein neues Nahrungsmittel

Wenn hier von einem neuen Nahrungsmittel die Rede ist, handelt es sich dabei gewissermaßen um Milch in der Tasche. Damit ist nicht etwa jene flüssige, pasteurisierte Milch gemeint, die der Hausfrau da und dort in Dreispitzbeuteln als Muster in die Einkaufstasche geschoben wird. Nein, es handelt sich dabei um ein ganz anderes Produkt. Interessant war es für mich, dieses auf dem Umweg über Südamerika kennen zu lernen, wiewohl es ausgerechnet in der Schweiz hergestellt wird. Einer schweizerischen Milchverwertungsfirma ist es nämlich gelungen, die frische Alpenmilch in eine feste Form zu bringen, die wie ein Biscuit gegessen werden kann. Dabei geht das Verfahren aber so schonungsvoll mit der Frischmilch um, daß die wichtigen Nähr- und Vitalstoffe, wie auch die Mineralbestandteile darin voll enthalten bleiben. Diese Milchtafeln, die ein wichtiges Naturprodukt

darstellen, werden mit reinem Traubensaft gesüßt und ersetzen somit allerlei schädliches Schleckzeug. Zusätze von Malz, von naturreinen Himbeeren, von Zitrone, ja sogar von Pfefferminze geben diesen Milchbiscuits eine angenehme, wohltuende Bereicherung.

Bioletta

Der Name dieses neuen Reformnahrungsmittels, das einem längst fälligen Bedürfnis der neuzeitlich eingestellten Menschen entspricht, heißt Bioletta. Es kann als Kindernahrung angesprochen werden, als Tourenproviant dienen oder sowohl den «Znüni» wie auch den «Zvieri» wertvoll bereichern. Bioletta bereitet in der Tat als gesunde, schmackhafte und natürliche Nahrung allerorts viel Freude und wird mit Begeisterung begrüßt.

Tödliches Gift

Im Amazonasgebiet habe ich seinerzeit eine kleine Schlange kennen gelernt, die viel gefährlicher ist als der bekannte Buschmeister, aus dessen Gift man ein ganz hervor-

ragendes Heilmittel bereitet, das in homöopathischer Verdünnung als Lachesis D 10 bis D 12 gegen allerlei Vergiftungserscheinungen und Blutkrankheiten erfolgreich ver-