

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **18 (1961)**

Heft 2

PDF erstellt am: **26.06.2024**

### **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.



Diätprodukte DYNA,  
Fribourg

### Täglich fit durch DYNAVIT !

Viele verdanken Frische und Ausdauer dem Genuß von **DYNAVIT**-Bierhefe. Jeden Morgen 1—2 Teelöffel in Wasser oder Fruchtsaft — das kann auch Ihnen jenes Plus verleihen, das Sie im Lebenskampf benötigen.

Im Reformhaus erhältlich

Wie groß ist der tägliche Nährstoffbedarf eines Erwachsenen mit mittlerer Arbeitsbelastung? Im Durchschnitt für je 1 kg seines Körpergewichtes: 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 6—7 g Kohlehydrate, 30—35 g Wasser und relativ kleine Mengen Mineral- und Ergänzungsstoffe. Käse enthält alle diese Stoffe. Er ist deshalb ein sehr wertvolles und gesundes Nahrungsmittel. ROTH-Käse auf dem Tisch ist immer eine angenehme und nützliche Ueberraschung, denn er ist naturgereift und nährt ohne zu belasten.

## In Lausanne

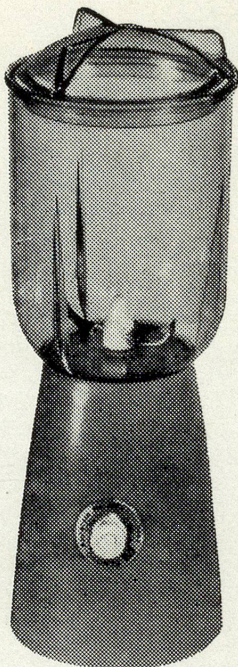
erhalten Sie alle Naturheilmittel von  
Naturarzt A. Vogel in Teufen in der

Pharmacie et Droguerie du Galicien  
**Dr. Dominique Schmutz**  
Avenue de Morges 90, Lausanne 16



mit  
Sesamöl  
und Meersalz  
leicht verdaulich  
nahrhaft

im Reformhaus



## Elnowo Mix-Boy

Der Mixer für jedermann.

Der Apparat hat zwei aneinander gebaute Mixbecher, der Große ist zum Mixen von Halb- oder Ganzflüssigem, während der Kleine für Getreidekörner, Würfelzucker, Nüsse, Kaffeebohnen, Käse etc. gebraucht werden kann. In einigen Sekunden haben Sie einen feinen Kaffee gemahlen, Würfelzucker oder Käse pulverisiert etc. Der eine Teil dient immer als Fuß. Ein Wunder der Technik — der Apparat ist fast unzerbrechlich und der Preis so niedrig angesetzt, daß es dem weniger Bemittelten möglich ist, die so wichtige Küchenmaschine anzuschaffen. Zu jedem Apparat werden über 100 Rezepte mitgeliefert, sowie Garantieschein. Größe des Mixers 26×9 cm, 220 Volt, kann an jedem Lichtstecker angeschlossen werden.

**REKLAMEPREIS Fr. 67.—**

Anschliessen, auf den Knopf drücken und in einigen Sekunden haben Sie das Gewünschte fertig.  
Das Reinigen des Mixers: Der große Becher mit Wasser ausspülen, indem man den Mixer in Gang setzt. — Der kleine Becher mit einem Pinsel oder Lappen, jedoch nie mit Wasser.

Vertriebsorganisation:

**JOSEF BOSSART, El. Apparate, Baselstr. 510, SURSEE**  
☎ (045) 4 12 35 oder 4 22 80

Lieferung gegen Nachnahme franco mit Rückgaberecht  
innert 5 Tagen.



**Fisch!  
Jetzt Fisch!**

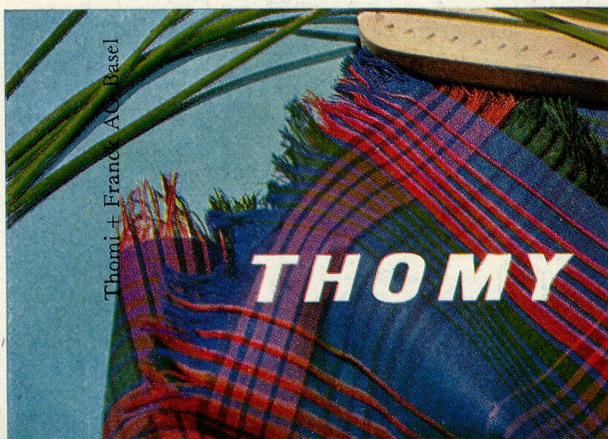
**F**ühren Sie doch in Ihr Programm wieder Fisch ein . . . mehr Fisch . . . regelmässig Fisch! Fisch ist vorteilhaft, so reich an wichtigen Stoffen, so leicht, so schnell bereitet. Man kann ihn heute überall fixfertig hergerichtet bekommen . . . sogar schon paniert . . . als Tiefkühlfilets oder Frischfilets vom einfachsten bis zum feinsten. Und die Mayonnaise, die zum Fisch gehört, die haben Sie auch schon fixfertig und zartschmelzend bereit – in der appetitlichen Thomy-Tube! Das ist die richtige Art, modern zu kochen: Nur das Beste, aber auf die einfachste Art zubereitet. Thomy hilft immer!



1. *Panierte Frionor-Filets.* Filets nicht auftauen! In Bratpfanne Öl rauchheiss werden lassen, die gefrorenen Filets knusprig braun braten. Dazu verschiedene Salate, Thomy's Mayonnaise, kleine Kartoffeln.

2. *Frionor (unpaniert) in Senfsauce.* Filets auftauen bis Tranchen geschnitten werden können. In  $\frac{1}{2}$  l Sud (Wasser-Bouillon, Essig, Gewürze) 10 Min. ziehen lassen. Fisch abtropfen, mit der Brühe folgende Sauce zubereiten: In 30 g Butter u. Fett  $\frac{1}{2}$  Zwiebel dämpfen, 1 Essl. Mehl darüberstäuben, mit dem Sud ablöschen. 2-3 Essl. Thomy's Senf beigegeben, nachwürzen, 10 Min. leise kochen. 5 Min. vor dem Anrichten den Fisch hineinlegen und heiss werden lassen. Dazu trockenen Reis oder Salzkartoffeln, Salat.

**...der so feine Sachen macht!**



Thomi + Franc AG Basel

**THOMY**