

# Über die Wirkung der Biotta-Säfte

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **21 (1964)**

Heft 6

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-552888>

## **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.

wir uns ohne Bedenken auf den bevorzugten Genuss eines Auslandhonigs verlegen.

Wenn wir für Sirupe und andere Präparate statt Zucker Honig verwenden, dann lohnt sich der teurere Schweizer Honig nicht dazu, denn den Geschmack des Fertigfabrikates bestimmen die Pflanzenzusätze, nicht aber der Honig. Die Verwendung von Honig für Sirupe und ähnliche Produkte geschieht wegen des gesundheitlichen Wertes. Wir haben es daher der Billigkeit ausländischer Honigarten zu verdanken, wenn wir durch sie wertvollere Produkte zu einem noch erschwinglichen Preise liefern können. Dies

betrifft vor allem unsere Hustensirupe, wie den Tannenknospen- und Spitzwegersirup.

Sicher ist die Bewertungsfrage des Honigs mit diesen Auslegungen erschöpfend und befriedigend gelöst, und jedermann wird sich in Zukunft bestimmt gerne seinen bevorzugten Bienenhonig leisten. Wer allerdings kein besonderer Feinschmecker ist und zudem rechnen muss, wählt sich eben nach wie vor den billigsten aus, ist dieser doch immer noch wertvoller als Industriezucker oder künstliche Süsstoffe, über die wir uns gelegentlich näher äussern werden.

## Über die Wirkung der Biotta-Säfte

Vielleicht wissen sie nicht, welcher Biotta-Saft ihnen am besten bekommt. Oder die Wahl wird ihnen schwer, wenn sie einem Verwandten oder Bekannten eine Empfehlung geben möchten. Die nachstehenden Hinweise werden ihnen den gewünschten Aufschluss geben.

### **Biotta-Rüebli**saft

Die ätherischen Öle der Karotten wirken auf die Schleimhäute und steigern die Durchblutung der Magen-Darm-Gewebe. Biotta-Rüebli

saft hilft daher bei Verstopfung und bei Durchfall dank seiner ausgleichenden Wirkung; bei Kleinkindern bringt er meist den gefürchteten Brechdurchfall in kurzer Zeit zum Verschwinden, auch vertreibt er die Würmer. Manch andere Beschwerden, wie Kopfweh, Ekzeme und unreine Haut können mit der Verdauung zusammenhängen und mit Hilfe von Rüebli

saft behoben werden. Frauen schätzen Biotta-Rüebli

saft als natürliches, von innen her ideal wirkendes Schlankheits- und Schönheitsmittel. Biotta-Rüebli

saft wirkt wohltuend während der Erholung nach Operationen und schwerer Krankheit, bei Erkältungen und fieberhaften Krankheiten. Dank dem reichen Gehalt an Carotin (Provitamin A), stärkt Biotta-Rüebli

saft die Sehkraft und fördert die Bildung von Sehpurpur, des

sen Mangel Nachtblindheit verursacht. Dies ist wesentlich für Autofahrer, die nachts unterwegs sind.

### **Biotta-Randensaft**

enthält als Wirkstoffe die Betaine; diese regen die Tätigkeit der Leberzellen an und wirken schützend bei Störungen der Leber und der Gallenwege. 100 g Randensaft enthalten 5 mg Eisen, dazu aber noch zahlreiche Spurenelemente, die vermutlich die Aufnahme des Eisens im Blut sehr begünstigen. Besonders eisenbedürftig ist auch der gesunde Organismus in den beiden ersten Lebensjahren, in der Pubertät, während der Schwangerschaft, in der Stillzeit und in den Wechseljahren. In diesen Lebensabschnitten ist Biotta-Randina besonders zu empfehlen. Blasse Kinder sollten täglich vor dem Essen ein Gläschen Biotta-Randensaft trinken.

### **Biotta-Selleriesaft**

hat einen ausgeprägten Basenüberschuss und wirkt in hohem Masse ausscheidend. Biotta-Selleriesaft empfiehlt sich bei allen jenen Störungen, die durch Ablagerungen von Schlacken- und Giftstoffen verursacht sind, so bei rheumatischen und arthritischen Beschwerden. Biotta-Selleriesaft regelt den Wasserhaushalt und weckt

die Lebensgeister bei alternden Menschen.

### **Biotta-Tomatensaft**

ist zu empfehlen als Schutz vor frühzeitigem Altern und als Vorbeugungskur bei Übermüdigungserscheinungen. Biotta-Tomatensaft erfrischt und reinigt den Organismus und nimmt ihm die oft unangenehmen Körpergerüche.

### **Biotta-Kartoffelsaft**

Im Gegensatz zu den übrigen Biotta-Säften, die sich neben ihrer gesundheitlichen Wirkung vorzüglich zum Servieren als Apéritif eignen, ist Biotta-Kartoffelsaft ein ausgesprochenes Heilmittel, vor allem auch bei Magengeschwüren.

Die Biotta-Gemüsesäfte sind durch Laktosfermentation veredelt und wirken daher fördernd und ausgleichend auf die lebenswichtige Darmflora.

## **Heilwirkende Fruchtnahrung**

Wenn wir in der Literatur und in Zeitungsartikeln so viel Gutes über den grossen Gehalt lesen, den wir in den Früchten betreffs Vitamine, Nährsalze und wertvollen Fruchtzuckers finden, dann dürfen wir nie vergessen, dass dies nur bei jenen Früchten zutrifft, die erstens einmal voll ausgereift und zweitens frei von anhaftenden Spritzmitteln sind. In beiden Fällen wird heute aber leider viel gesündigt. Besonders die ersten Ernten werden oft zu früh und unreif abgenommen, weil dem Verkäufer dadurch ein höherer Preis in Aussicht steht, denn die ersten Früchte sind in der Regel die begehrtesten. Dieser ärgerliche Umstand wird den Käufer, der sich schon lange auf schöne, saftige Früchte gefreut hat, jedes Jahr wieder erneut verdrissen, wenn er für sein gutes Geld statt dessen zum Teil harte, ungeniessbare Ware erhält. Er kann sich also selbst vergewissern, dass die erste Beanstandung nicht auf leerer Behauptung beruht. Was jedoch die noch anhaftenden Spritzbrühresten anbetrifft, sind solche nicht immer feststellbar. Wer nun die Möglichkeit besitzt, sich im eigenen Baumgarten zu bedienen, oder bei einem Bauern, der biologisch wirtschaftet, ungespritzte Früchte einzukaufen, kann erwarten, dass diese noch den ganzen Heilwert besitzen. In solchem Falle darf er das Kernobst auch ruhig mitsamt der Schale geniessen.

Als heilwirkende Fruchtnahrung können vor allem auch die Wildfrüchte angesprochen werden. Neben dem hohen Vitamin-

gehalt, der hauptsächlich aus Vitamin C besteht, sind sie auch noch reich an Mineralbestandteilen und Spurenelementen. Bereits haben die Hagebutten sowie der Sauerdorn, der auch unter dem Namen Berberitze bekannt ist, viele Liebhaber gefunden. Leider finden die Heidelbeeren, die doch nur auf urwüchsigem Waldboden gedeihen u. infolgedessen unsere Bevorzugung verdienten, noch viel zu wenig Abnehmer unter uns. Vielleicht wissen nicht alle ihren Wert zu schätzen, gehören sie doch zu den wenigen Früchten, die selbst für jene bekömmlich sind, die auf Fruchtsäure empfindlich ansprechen, also Magen-, Darm- und Leberkranke. Da man nur im Sommer und Herbst frische Heidelbeeren ernten kann, ermangelt man die übrige Zeit des Jahres des Heidelbeergenusses oft sehr, es sei denn, man habe selbst durch sorgfältiges Ernten dafür gesorgt, dass in der eigenen Tiefkühlanlage gute, schöne Heidelbeeren vorrätig sind. Man könnte diese ja allerdings auch kaufen, aber leider lassen sie an Güte oft zu wünschen übrig. Eine grosse, stets erhältliche Bereicherung bekommt unser Speisetzettel dagegen, wenn wir uns mit Heidelbeernektar eindecken.

### **Bionektare**

Der Heidelbeer-Bio-Nektar wird aus der vollen, waldfrischen Frucht hergestellt. Dieses herrliche Getränk verdünnt man zur Hälfte oder auch zu zwei Dritteln mit Wasser, wenn man zur Mischung nicht Mineralwasser vorzieht. Wer nicht unter