Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 21 (1964)
Heft: 9

Werbung

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: 02.07.2025

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

eingenommen, und sie haben mir sehr geholfen. Die Blutungen, die sich früher regelmässig jeden Monat wiederholten, haben bald nach der vorgeschriebenen Einnahme Ihrer Mittel erfreulicherweise aufgehört und sind seither nicht mehr aufgetreten. Die Besserung des ehemaligen Leidens macht zusehends recht gute Fortschritte und daher möchte ich mit der etwas eingeschränkten Einnahme-Dosis weiterhin noch fortfahren. Ich bitte Sie daher höflich, mir wiederum die drei Mittel: Prostasan D2, Staphisagria D3 und Populus D2 zustellen zu wollen.»
Ähnlich lautet auch der Bericht von Herrn H. aus B. «Im September 1963 wandte ich mich wegen meines doppelten Leidens an Sie. Es handelte sich um Blutzucker und Prostatitis, wegen letzterem ich sofort operiert werden sollte. Ich bin Ihnen sehr dankbar, dass Sie mir folgende Mittel zugesandt haben: Prostasan D2, Populus D2 und Staphisagria D3. Ich habe diese Mittel nach Vorschrift eingenommen und konnte sehr bald eine Besserung feststellen. Nehme sie noch weiter in kleinen Mengen ein.
Auch die Mittel gegen den Blutzucker, Diabetes-Komplex und Alfavena haben eine gute Wirkung auf den Blutzucker. Sie halten den Blutzuckerstand zeitweise ganz normal, und ich komme ohne Tabletten und Spritzen aus.»

Auf andere Weise beeinflusste Frau R. aus A. ihre Zuckerkrankheit. Sie bestellte bei uns eine Flasche Molkosan, denn sie hatte bereits von einer ihrer Bekannten eine Probe davon erhalten. Da sie zuckerkrank war, wurde ihr dieses Mittel empfohlen. Als Folge schrieb sie uns: «Ich fühle mich so wohl, wie noch nie.»

Molkosan hat nämlich eine günstige Wirkung auf die Verdauung, vor allem auf die Bauchspeicheldrüse, und da diese bei der Zuckerkrankheit der Versager ist, ist es begreiflich, dass das Mittel auf die Krankheit einen günstigen Einfluss auszuüben vermag.

Darm-, Magen- und rheumatische Schmerzen verschwinden

Von Herrn W. ging über den Zustand seiner Frau folgender Bericht bei uns ein: «Die Darm- und Magenschmerzen meiner Frau sind sozusagen verschwunden. Ihre Mittel, nämlich Biocarbosan, Mercurius solub. D4 und Hamamelis virg. haben ein Wunder getan. Dank dem Sanddorn-Sirup und dem Malz hat sie auch wieder an Gewicht zugenommen. Herzlichen Dank! Meine Frau möchte mit diesen Mitteln teilweise weiterfahren und sie auf alle Fälle im Hause haben. Senden Sie sie uns daher bitte nochmals.

Im letzten Frühling empfahlen Sie gegen die rheumatischen Schmerzen Ihren Spezial-Nierentee und Nephrosolid. Das war grossartig. Als im Herbst die Schmerzen wieder kommen wollten, nahmen wir den Tee und schon verschwanden sie wieder. Tausend Dank für Ihre Mittel.»

Ist es da ein Wunder, dass Naturmittel infolge ihrer guten Wirkung auch beliebt sind?

Nützliche Verwertungsmöglichkeiten

Auch die Gemüseabfälle enthalten Vitamine, Nährsalze und andere Heilstoffe. Die inneren, weichen Bestandteile der Storzen von Kohlarten sind bekanntlich sehr kalkreich. Es ist daher ratsam, sie feingeraspelt unter scharfe Salate, so beispielsweise unter den Rettichsalat zu mengen. Da die Blätter und Stengel der Kohlrabi ausnehmend kalkreich sind, sollte man sie nicht achtlos wegwerfen.
Aus allen gesunden Gemüseabfällen kann man Saft bereiten. Ist dieser zu scharf, dann kann er einer bereits fertig gekochten Kartoffel- oder Crèmesuppe beigefügt werden. Solche Säfte eignen sich auch als Beigabe einer Pflanzennährsuppe, beispielsweise der Plantaforcesuppe. Solche Säfte bereichern unseren Speisezettel wesentlich. Aus gesunden Gemüseabfällen zubereitet, sind sie die billigsten Nährsalzlieferanten.

Zur Beachtung

Die neue Postverordnung, vor jeder Ortschaft die entsprechende Postleitzahl zu vermerken, bringt uns vermehrte Arbeit mit Zeitverlust ein. Für alle, die schriftlich an uns gelangen, ist es indes keine grosse Mühe, gleichzeitig mit der Adresse auch die Postleitzahl des Ortes anzugeben.
Wir empfehlen daher jedem diese zeitsparende Rücksichtnahme und sind dafür sehr dankbar.

A. Vogel, Biologische Heilmittel, Teufen AR

Tüchtiger Gärtner

oder Gärtnerin mit ausgesprochenem Interesse und Freude an biologischem Landbau, vor allem an Heilpflanzenkulturen hat Gelegenheit auf diesem Gebiet neue Richtlinien kennen und anwenden zu lernen.

Wer sich geeignet fühlt und einen solchen Posten wertzuschätzen weiss, melde sich mit Angaben der bisherigen Tätigkeit, sowie der Ansprüche bei:

A. Vogel, Teufen AR

Gesucht per sofort in das Kurhaus Bad Horn

DIÄTKÖCHIN oder DIÄTKOCH

Interessenten melden sich bei der Direktion des Bad Horn TG

Wissenswertes über gesunde Lebensführung durch . . .

Die Heilkraft der Milch mit Hilfe von A. Vogels MOLKOSAN

Dass die Milch nicht nur ein erstklassiges Nahrungsmittel, sondern auch ein Heilmittel ist, hat man schon vor Hunderten von Jahren erfahren. Vor allem war dies zur Zeit der höchsten Blüte des französischen Königshofes der Fall. Im vorletzten Jahrhundert kamen die überfütterten, fürstlichen Herren mit Vorliebe in die Schweiz, um durch Molkentrinkkuren ihr überflüssiges Gewicht und ihre Harnsäureablagerungen abzubauen.

Sind nicht gerade in der Käsemilch, also in der Schotte, auch Molke genannt, all die wichtigen Mineralmilchnährsalze enthalten, die unser Körper so nötig hat? In diesem Zusammenhange sind besonders die Magnesium- und Kalksalze hervorzuheben. Man könnte fast sagen, dass im Käse die Nährstoffe und in der Molke die Heilstoffe der Milch enthalten sind.

Molkosan ist ein Konzentrat frischer Käsemolke, die durch Milchsäurefermentation unter Ausfällen der Albumine gewonnen und im Vakuum eingedickt wird.

Verdünntes Molkosan sollte täglich zu unseren Mahlzeiten bereitstehen. Es gibt für Gesunde wie auch für Zuckerkranke kein praktischeres Getränk, das so durststillend und nährsalzreich wäre wie Molkosan. Dabei ist es sehr rationell und äusserst billig, da ein Teelöffel auf ein Glas Wasser oder Mineralwasser genügt, um ein erfrischendes Getränk zu erhalten.

Molkosan kann als Getränk zur heilwirkenden Delikatesse zubereitet werden, indem man je 1 Teelöffel voll Molkosan und Vitaforce in ein Glas gibt und mit Mineralwasser auffüllt. Kinder und schwächliche Personen haben ein förmliches Verlangen nach dieser Mischung, weil sie spüren, wie bekömmlich sie ihnen ist.

Molkosan ist als gutes Diätgetränk all jenen willkommen, die unter Gärungen zu leiden haben. Auch bei Übersäuerung des Magens hat sich Molkosan zur Mahlzeit als Getränk sehr bewährt.

Molkosan ist eine feine Hilfe zur Zubereitung von Salaten, besonders für jene, die weder Essig noch Zitrone ertragen. Auch eine Mayonnaise wird bekömmlich werden und keine Störungen verursachen, wenn wir sie ohne Eier mit Rahmquark, Sonnenblumenoel und Molkosan zubereiten.

Molkosan hat sich auch als Hautpflegemittel bewährt. Jeder, der bei Flechten und vor allem bei Nagel- und Fusspilz die Zuverlässigkeit seiner Wirkstoffe an sich erfahren darf, staunt über die willkommene Hilfe.

Molkosan muss für äusserliche Anwendungen unverdünnt gebraucht werden. Wenn man leichte Wunden und Schürfungen mit unverdünntem Molkosan betupft, dann heilen sie rascher, und zwar infolge der desinfizierenden Wirkung der konzentrierten Milchsäure.

Molkosan ist heute in Tausenden von Familien in der Küche und in der Hausapotheke unentbehrlich. Morgen mögen es Zehntausende sein, die diesem Hausmittel aus der Milch die geleisteten Dienste und willkommene Hilfe zu verdanken wissen.

Molkosan wird in den neuen, modernen Spezialmaschinen der BIOFORCE AG Roggwil TG hergestellt.

A. Vogels Molkosan ist überall da erhältlich, wo Vogel-Produkte geführt werden

Bioforce schafft Lebenskraft

Auch Sie sollten von den vielen Vorzügen der weltberühmten, seit Jahrhunderten anerkannten Molkenkuren profitieren. Mit dem beliebten BIOFORCE-Molkosan, orig. A. Vogel, jetzt zu Hause möglich! Molkosan ist das bewährte Konzentrat aus frischer Alpenmolke und enthält alle wertvollen Bestandteile der Milch, ohne Fett und Eiweiss.

Bioforce A.Vogel

Molkosan

orig. A. Vogel

Bioforce A.Vogel

Wie verwenden Sie Molkosan?
Ganz nach Belieben:
als Durstlöscher mit Wasser verdünnt, kalt oder warm, herrlich erfrischend.
Zu täglichen Trinkkuren für den natürlichen Fett-Abbau.
In Salatsaucen anstatt Essig,
als Zusatz zum Birchermüesli.
Selbst zum Desinfizieren äusserlich, unverdünnt anwendbar!
BIOFORCE-MOLKOSAN ist eine wertvolle Bereicherung der neuzeitlichen Haushaltung. Hunderte von Schweizer Familien trinken täglich BIOFORCE-MOLKOSAN zum Essen an Stelle von Wein!
Erhältlich in Apotheken und Drogerien, Reformhäusern u. Lebensmittelgeschäften.

Originalflaschen	à 200 ccm	Fr.	3.90
	à 500 ccm	Fr.	7.80
	à 1000 ccm	Fr.	12.80

Bioforce AG Roggwil TG Tel. 071 48 14 22

Bioforce schafft Lebenskraft

AZ
Ostermundigen

Aus vollem Korn gesundes Brot

Alleiniger Lizenzhersteller für die Schweiz: **Vitalbrot AG,** vorm. Reformbäckerei Geiser AG, Telefon 031 63 37 16, **Liebefeld-Bern Sägemattstr. 2,** Postfach Bern-Transit 504

Unsere Vollwertbrote sollten **nie frisch gegessen** werden, **trocken, kühl und luftig** aufbewahrt **lange haltbar,** erreichen sie erst nach **3—4 Tagen** den geschmacklichen **Höhepunkt !**

A. Vogels Flockenschnittbrot

Packung Fr. 1.10

NEU!

Leicht **gemälzter Vollroggen** und **Weizenkeime** sind die **Grundlage** des beliebten Vogel-Schnittbrotes. Dank **würzigem Geschmack** und **leichter Verdaulichkeit** eignet es sich vorzüglich für den **täglichen Bedarf** und **belegte Brötchen.**

A. Vogels Flockenbrot

Gross Fr. 1.10; klein Fr. —.65

aus dem **vollen** Roggen- und Weizenkorn mit Zusatz von wertvoller, **mineralstoffhaltiger Reiskleie. Milchsäurehaltig,** weil mit **Joghurt** angereichert. Mit **Meersalz gewürzt.** Stets frisch auf der **Steinmühle gemahlen,** mit dem **vollen Fermentgehalt** des Getreidekornes verteigt und im eigenen Dampf gebacken.

Echtes Walliser-Roggenbrot

Fr. 1.20

Vollroggenschrot mit natürlichem Fluorgehalt, mit **Milchsäure** und **Meersalz** angereichert — das **ganze Korn täglich auf unserer Steinmühle** geschrotet und **sofort verarbeitet!**

A. Vogels Sesambrot

Fr. 1.30

Die mineral- und nährstoffreichen kleinen Sesamsamen mit ihrem hohen Gehalt an **hoch ungesättigten Fettsäuren** und **feinen Pflanzenölen,** geben dem Sesambrot den köstlichen Geschmack, der dieses Brot in so kurzer Zeit so beliebt gemacht hat. Mit **Joghurt angereichert** und mit **Meersalz gewürzt.**

Vital-Diät-Brot für Diabetiker

nach Rezept A. Vogel — Fr. 1.30

Ein schmackhaftes, gut verdauliches Brot, speziell für Menschen mit delikater Gesundheit — und für Diabetiker. Seine Bekömmlichkeit und seinen guten Geschmack verdankt es den zahlreich enthaltenen Mineralien und dem sehr mässigen Gehalt an Kohlehydraten (nur 10% !)

A. Vogels Früchtebrot

Fr. 1.80

Das **volle Korn, naturreine Früchte** und **Nüsse** in eine sehr schmackhafte Form gekleidet, das ist **A. Vogels Früchtebrot.**
Sehr geeignet als **Tourenproviant,** für die **Schule** und als **Zwischenverpflegung** (für z'Nüni und z'Vieri) sowie zum Birchermüesli und statt Schleckereien für die Kinder.

BERN
SA·VITALBROT·AG

VITALBROT AG. LIEBEFELD-BERN

Reformbäckerei, vorm. Geiser AG, **Sägemattstr. 2, Tel. (031) 63 37 16**