Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **23 (1966)**

Heft 6

PDF erstellt am: **27.07.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

A. VOGEL'S

Gesundheits-NACHRICHTEN

JAHRGANG 23
6
JUNI 1966

MONATSSCHRIFT FÜR NATURHEILKUNDE

ERNÄHRUNG · KÖRPERPFLEGE · ERZIEHUNG

Preis 60 Rp.

Aus vollem Korn

gesundes Brot

A. Vogels Roggen-Zwieback **Fr. 1.90**

Mineralstoffreicher Roggen, auf der Steinmühle gemahlen, mit Zusatz von Soja, Weizenkeimextrakt (Biogerm), Milchsäure und Meersalz. Die gehaltreiche, schmackhafte, leicht verdauliche Vollnahrung für Kinder, Erwachsene, Touristen und Rekonvaleszente.

NEU!

A. Vogels Flockenschnittbrot **Fr. 1.10**

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. 1.20** **klein Fr. —.70**

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 nach A. Vogel **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 A. Vogel **Fr. 1.40**

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 mässigen Gehalt an Kohlehydraten.

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.

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

BERN SA·VITALBROT·AG

VITALBROT AG. 3097 LIEBEFELD-BE

Postfach 2457, **3001 Bern**
Telefon 031 63 37 16