

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 23 (1966)
Heft: 8

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

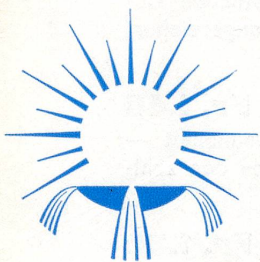
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 24.04.2025

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

A. VOGEL'S

Gesundheits- **NACHRICHTEN**



JAHRGANG 23

8

AUGUST 1966

MONATSSCHRIFT FÜR NATURHEILKUNDE

ERNÄHRUNG · KÖRPERPFLEGE · ERZIEHUNG

Preis 60 Rp.

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

Aus vollem Korn gesundes Brot



Das Korn
wird
auf der
Steinmühle
geschrotet
und
mühlewarm
verarbeitet

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 gemalzter Vollroggen und Weizenkeime sind die Grundlage des beliebten Vogel-Schnittbrot. 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.



VITALBROT AG. 3097 LIEBEFELD-BE

Postfach 2457, 3001 Bern

Telefon 031 63 37 16