

Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **28 (1971)**

Heft 5

PDF erstellt am: **28.06.2024**

### **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.

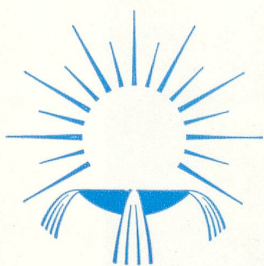
### **Haftungsausschluss**

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.



A. VOGEL'S

# Gesundheits NACHRICHTEN



JAHRGANG 28

5

MAI 1971

MONATSSCHRIFT FÜR NATURHEILKUNDE

ERNÄHRUNG · KÖRPERPFLEGE · ERZIEHUNG

Preis 60 Rp.



# Selleriesaft zur Entschlackung

In der kalten Jahreszeit, die nun vorüber ist, haben die meisten Menschen zuviel gegessen. Als ob der moderne Mensch sich immer noch durch vermehrte Nahrungsaufnahme gegen die Kälte schützen müsste, isst er im Winter allgemein mehr. Er unterlässt es aber meistens, sich die in diesem Fall nötige zusätzliche Bewegung zu verschaffen. Die Folge: Winterspeck.

Es gibt viele Möglichkeiten, damit fertig zu werden. Immer richtig sind natürliche, unverfälschte Mittel, die den Organismus vermehrt zur Ausscheidung von Schlacken anregen, ohne ihm aber eine «Rosskur» zuzumuten. Dadurch wird der ganze Organismus entlastet, und eine wirksame Entschlackung hat fast jedermann nötig.

Selleriesaft verhindert eine zu starke Säurebildung im Blut, denn er hat einen Überschuss an Basen = natürliche Gegenspieler der Säuren. Und gerade das ist bei unserer säureüberschüssigen Ernährung von grosser Bedeutung.

## Damit leistet Biotta-Selleriesaft aber auch einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der schlanken Linie

Biotta-Selleriesaft hat es in sich, denn er wird auf natürliche Weise durch Milchsäuregärung (Laktofermentation) haltbar gemacht. Das Vitamin C und andere wertvolle Stoffe des frischen Sellerie bleiben unverändert erhalten, ja der Gehalt des Biotta-Selleriesaftes wird gerade durch die Laktofermentation noch bereichert.

Im Biotta-Selleriesaft verbinden sich somit die grossen Vorzüge des natürlichen, gewachsenen Sellerie mit der als gesundheitlich wertvoll erkannten Milchsäuregärung.

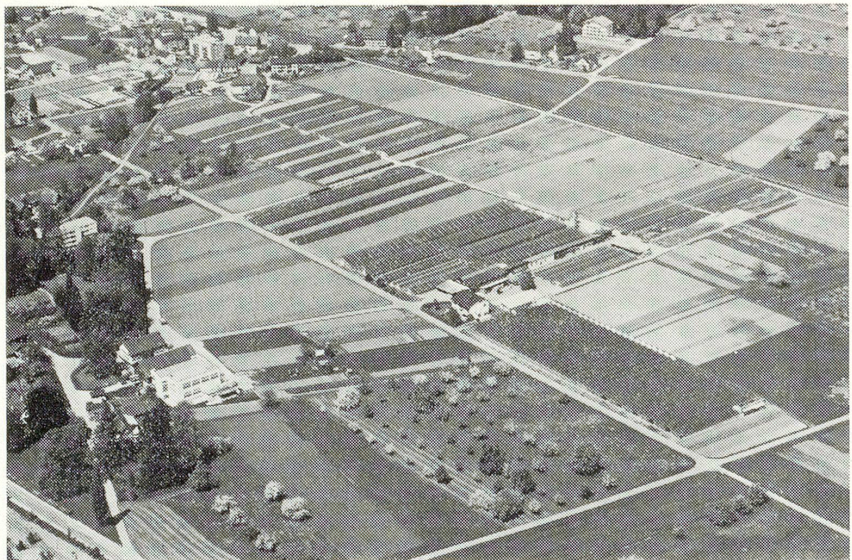
Deshalb: Vor jedem Essen ein Gläschen Biotta-Sellerisafte. Sie spüren bald die gute Wirkung!

Biotta-Gemüsesäfte sind erhältlich in Reformhäusern, Drogerien und Lebensmittelgeschäften.



Unsere Luftaufnahme zeigt einen Teil des total 130 000 m<sup>2</sup> umfassenden Areals der Biotta AG in Tägerwilen.

**Nur Biotta-Säfte  
sind aus Bio-Gemüse**



Gute Gesundheit wünscht Ihnen **Biotta**  8274 Tägerwilen, Dr. H. Brandenberger