Ein neues Schrotbrot

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Sauter's Annalen für Gesundheitspflege : Monatsschrift des Sauter'schen Institutes in Genf**

Band (Jahr): **21 (1911)**

Heft 11

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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

Ein neues Schrotbrot.

Von einem eifrigen Anhänger der Sauter'schen Homöopathie, Herrn Emil Witting in Prenzlau, empfangen wir folgende Mitteilung über ein neues Schrotbrot, mit der Bitte, diese Mitteilung in unseren Annalen zu veröffentlichen, welchem Wunsche wir hiermit gerne nachkommen. (Die Red.)

Herr Emil Witting schreibt:

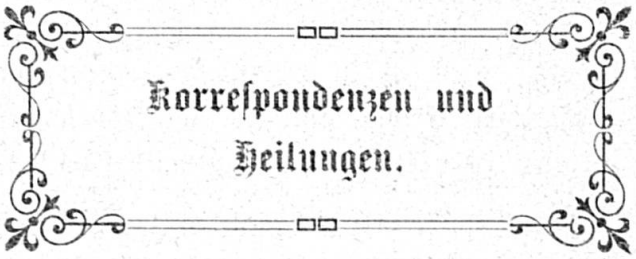
Noch viel zu wenig wird das aus ganzem Korn hergestellte Schrot zu Backzwecken verwendet, trotzdem durch chemische Analysen einwandfrei nachgewiesen ist, daß dieses Schrot mehr Nährwert besitzt, als die feineren Weizen- oder Roggenmehle.

Jetzt wird ein neues Backschrot „Roland" in den Handel gebracht, das infolge seines ziemlich hohen Nährwertes und durch seine Billigkeit, als Volksnahrungsmittel empfohlen werden kann. Das „Roland-Backschrot" wird aus den ganzen Körnern des Weizen und Roggen, sowie einer ausländischen Getreideart gewonnen.

Nach einer Analyse des vereidigten Nahrungsmittelchemikers Dr. Aufrecht, Berlin, vom 16. September 1911, enthält „Roland-Backschrot":

Eiweiß	10,06	%
Stickstoff	1,61	„
Fett	1,65	„
Kohlehydrate	64,07	„
Faser, Asche	10,55	„
Wasser	12,06	„

Das aus dem „Roland-Backschrot" hergestellte Gebäck ist sehr schmackhaft und leicht verdaulich.



Neapel, 21. Februar 1907.

Herrn Dr. Imfeld,
Arzt des Sauter'schen Institutes
in Genf.

Sehr geehrter Herr Doktor.

Längst hatte ich Ihnen über die am 20. November wegen meiner **Gebärmutterentzündung** von Ihnen verordnete Kur Bericht erstatten sollen, es fehlte mir aber buchstäblich die Zeit dazu. Unsere Wohnung war während zwei Monaten das reinste Krankenasyl, alle Glieder meiner Familie wurden eins nach dem andern, die Magd nicht ausgenommen, von der Influenza befallen. Es war dies für mich eine sehr strenge Zeit und verdanke ich es ganz entschieden Ihren ausgezeichneten Mitteln, daß ich nebst Besorgung der Haushaltung noch meine Kranken pflegen konnte. (Mich packte die Influenza zuletzt.)

Meine Familienangehörigen staunten ob meiner Leistungsfähigkeit, am meisten staunte ich selbst. Es war mir seit zirka 3 Jahren nie mehr vorgekommen, daß ich während der Regel arbeiten konnte, d. h. daß ich mich nicht alle Augenblicke niederlegen mußte. Das vorletzte Mal habe ich während dieser Zeit meinen lieben Jungen, der heftig erkrankt war, vom Morgen bis zum Abend gepflegt, ohne mir Ruhe zu gönnen; allerdings fühlte ich mich dann abends ermüdet und Ruhe bedürftig. Was mich bei alledem noch am meisten erstaunte, war der Umstand, daß ich gar nicht mehr von Schwindelanfällen geplagt wurde, auch seitdem,