**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich
**Band:** 24 (1920-1921)
**Heft:** 8

**Artikel:** Ueber Nähr- und Heilmittel aus Malz [Fortsetzung]
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-664338

**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:** 25.05.2025

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

# Ueber Nähr- und Heilmittel aus Malz.

VI. Fortsetzung.

Wir ständen also heute bei der Ovomaltine.

Die Leiter der Wanderschen Fabrik hatten den glücklichen Einfall gehabt, es müsse sich mit Malzextrakt nicht nur den Kranken helfen lassen, sondern es müsse ein Präparat geschaffen werden können, das zur Erhaltung der Gesundheit diene. Sie sahen, wie tausende und abertausende durch angestrengtes Arbeiten, durch unzweckmäßige Ernährung, durch Mängel in der Ernährung oder in der Lebensführung immer etwas mehr Kräfte ausgaben, als sie zuführen konnten und so ohne krank zu sein ihre Gesundheit untergruben, die eigene Leistungsfähigkeit und Widerstandskraft zerstörten. Sie suchten deshalb ein Nähr- und Kräftigungsmittel zu schaffen, das mehr ist als die gewöhnliche Nahrung und das tägliche kleine Manco zwischen Kräftebedarf und Nahrungszufuhr ausgleicht.

Dieses Ziel wurde dadurch erreicht, daß aus Malzextrakt und wertvollen Nahrungsmitteln die wertvollsten Bestandteile gewonnen und nach einem besonders ausgearbeiteten Verfahren bei verhältnismäßig niedriger Temparatur zu einem hochkonzentrierten, leichtest verdaulichen Trockenpräparat verarbeitet wurden. So entstand die Ovomaltine, und da sie außerdem noch sehr gut schmeckt und einfach zuzubereiten ist — man streut einfach zwei bis drei Teelöffel in eine Tasse warmer Milch, setzt nach Belieben Zucker zu und rührt um — so hat sie denn auch überall rasch Freunde gefunden. Wo sich heute eine Spur von Schwäche, ein Nachlassen der Leistungsfähigkeit geltend macht, sucht man mit Ovomaltine zu helfen.

Fortsetzung folgt.

---