Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot

Band: 225 (1952)

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.10.2025

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

Warum Ovomaltine nicht gekocht werden soll

Durch das Rochen werden die Gewebe unserer festen Nahrungsmittel (Gemüse, Fleisch, Stärkesprodukte usw.) aufgelockert und damit der Versdauung leichter zugänglich gemacht. Das sind die Vorteile des Rochens, denen aber leider auch besdeutende Nachteile gegenüberstehen. Auf die Versdaulichkeit der Fette hat zwar das Rochen wenig Einfluß. Andere wichtige Nährstoffe aber wie Eiweiß, Lecithin und Lipoide werden durch zu langes Rochen im Nährwert geschädigt. Und nun kommt die Forschung der letzten 20–30 Jahre und beweist, daß auch die so lebenswichtigen Vitasmine beim Rochen, wenn nicht ganz, so doch teilweise zerstört werden können.

Wir befinden uns da wirklich in einer Zwickmühle: Wird die Nahrung nicht gekocht, so kann
sie von unserm Organismus nur teilweise ausgenüht werden, kochen wir sie, so besteht die Gefahr, wichtige Bestandteile ganz oder teilweise
zu zerstören. Das Rochen ist ein gewaltsamer Eingriff in die organische Struktur, d. h. in die Beschaffenheit der Nährstoffe, wie die lebende Natur
sie uns bietet. Anderseits sind viele Substanzen
im rohen, ungekochten Zustand für den Menschen
nur von beschränktem Wert.

Das Eigentümliche der Ovomaltine besteht nun darin, daß der ganze Herstellungsprozeß nur bei niedrigen Temperaturen vor sich geht. Das Ziel der Hersteller war: auf schonendstem Wege die wertvollen Bestandteile hoch wertiger Nahrungsmittel zu gewinnen und in haltbare, leichtverdauliche und angenehm schmedende Trockenform zu bringen.

Der Verzicht auf jeden groben Eingriff erhält so wertvolle, aber empfindliche Substanzen wirksam. Trothem gestattet das außerordentlich schonende Herstellungsversahren, der Ovomaltine die leichte Verdaulichkeit gekochter Nahrung zu versleihen. Gleichzeitig wird das so hergestellte Präsparat dauernd haltbar und behält zudem seinen charakteristischen, natürlichen Wohlgeschmack.

Wie schade ist es nun, wenn die so sorgsam hergestellte Ovomaltine in kochende Milch einsgestreut oder sogar mit der Milch zusammen gestocht wird! Dadurch wird der hohe Wert des Präparates unbewußt herabgemindert und aller Aufwand, den die Hersteller bei der Fabrikation verwendet haben, großenteils zunichte gemacht.

Wer also die in der Ovomaltine entshaltenen Kräfte voll und ganz ausschöpsfen will, denke immer daran: nie kochen, sondern nur in trinkwarme Milch oder auch in Kaffee oder Tee einstreuen, nach Belieben Zucker beifügen, umrühren, und schon ist das energiesspendende Nährgetränk genußbereit.

Ovo Sport ist Ovomaltine mit erhöhtem Milchgehalt plus Zucker. Ob roh gegessen, ob in blokem Wasser aufgelöst — kalt oder warm, je nach Jahreszeit —, immer führt Ovo Sport dem Körper innert kürzester Zeit die erforderlichen Aufbaustoffe zu und schafft wertvolle Kraftsreserven.

Choc Dvo ist gezuckerte Ovomaltine, mit feinster Schokolade überzogen. Ovomaltine ist — schokolade überzogen. Ovomaltine ist — schokolade überzogen. Ovomaltine ist — schokolade präparates, was ihm einen ansehnlich hohen Nährwert verleiht. Choc Ovo ist ein Leckerbissen von besonderer Güte. Des Schokolade mantels wegen kann Choc Ovo nicht in Wasser aufgelöst werden. Choc Ovo — zum Knabbern für klein und groß, zum Znüni und Zvieri, während der Arbeit und auf Touren.

Dr. A. Wander AG., Bern