

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 52 (1926)
Heft: 11

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

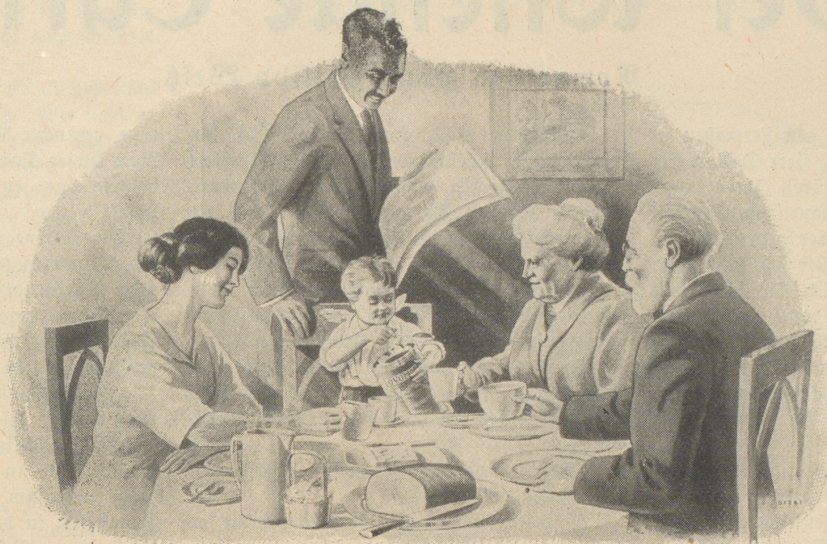
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 02.04.2026

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



Jede Mahlzeit sei ein Fest!

Dieser Spruch eines grossen und ernstesten Arztes soll nicht das Essen zur Lebensaufgabe machen, sondern uns lehren so zu essen, dass wir die Aufgaben unseres Lebens erfüllen können

Was danken wir alles ungeeigneter Nahrung: schlechtes Aussehen, Magenstörungen, Uebellaunigkeit, mangelhafte Leistungsfähigkeit, schlechten Schlaf usw.! Auch bei der Nahrung ist, wie überall, die Qualität die Hauptsache, nicht die Quantität.

In diesem Sinne bedeutet eine Tasse Ovomaltine ein Fest für Mund und Magen. Hochwertig, leicht verdaulich, angenehm von Geschmack, führt sie dem



„Die Kleine, vordem etwas blass, ging auf wie ein Röschen . . . Schliesslich ovomaltinte die ganze Familie.“

Körper die geeigneten Nährstoffe zu, ohne die Verdauungsorgane zu überlasten. Ovomaltine wird auch vom empfindlichsten Magen gut vertragen.

Ovomaltine ist ursprünglich zur Hauptsache für die Krankenernährung geschaffen und erst später das Frühstück der intensiv Arbeitenden geworden. Es sei uns ein kurzes Zitat gestattet:

Aus einem Aerztebericht:

„Wo aber auch die beste Krankenküche versagt, lässt sich den Patienten mit Ovomaltine noch sehr viel beibringen!“

Ovomaltine bringt ein wenig Behagen ins Krankenzimmer wie an den Frühstückstisch, sie mundet allen, wird leicht und vollständig verdaut und schafft die Kraft und die Ausdauer, wie sie unser modernes Erwerbsleben verlangt.

OVOMALTINE

stärkt auch Sie!

Dr. A. WANDER A.-G., BERN
Gegründet im Jahre 1865.

Machen auch Sie Ihr Frühstück mit einer Tasse Ovomaltine zu einem Fest!

Ovomaltine ist rasch bereitet: Man streut 2 Teelöffel voll in eine Tasse trinkwarmer Milch, setzt nach Belieben Zucker zu und das Nährgetränk ist fertig. Deshalb eignet sich Ovomaltine auch für Ausflüge und Touren.

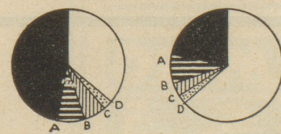
In Büchsen zu Fr. 2.75 und Fr. 5.- überall erhältlich. Zur ersten Probe beliebe man ein Musterdöschen direkt in der Fabrik zu verlangen.

Prüfung der Leichtverdaulichkeit.

Laboratoriumsversuch mit künstlichem Magensaft:

links: Lösung von 2 Teelöffeln Ovomaltine in Wasser. rechts: Reine Kuhmilch.

Die beiden Kreise stellen die in den Flüssigkeiten insgesamt vorhandenen Eiweismengen dar.



Es waren gelöst:

	A	B.	C.	D.
bei Beginn d. Versuchs	22,3%	28,6%	31,6%	33,3%
nach 1 Std.	47,2%	55,3%	62,0%	63,5%
nach 2 Std.				
nach 4 Std.				

Daraus geht hervor, dass in Ovomaltine die ohne weiteres löslichen Eiweissstoffe doppelt soviel ausmachen als in Milch und dass auch die übrigen Eiweissstoffe der Ovomaltine fast doppelt so leicht verdaut werden.