

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 52 (1926)
Heft: 2

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: 24.02.2026

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

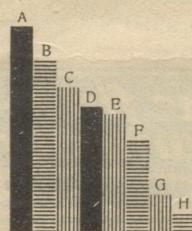
Nahrung und Leistung!

Produktion nutzbarer Energie.

Ein Dampfkessel, mit Torf geheizt, wird nie dasselbe leisten, wie bei Beschildung mit Steinkohlen von 8500 Kalorien und wenn man noch soviel hineinstopft. So ist auch für den Menschen, der ein tätiges Leben führt, nicht die Menge der Nahrung die Hauptsache, sondern ihre Qualität.

Eine sehr grosse Wärmemenge wird beim Dampfkessel verbraucht, um das Wasser zum Sieden zu bringen und erst von diesem Punkt an beginnt der Nutzeffekt. So ist auch beim Menschen eine grosse Nahrungsmenge nötig, einzig zum Unterhalt des Körpers. Erst was darüber zugeführt wird, befähigt zur Arbeit.

Müssen die Verdauungsorgane aus grossen Mengen geringwertiger Nahrung das geeignete auswählen, so steigt die unproduktive Arbeit so an, dass zur produktiven Arbeit nur ein geringer Energievorrat übrig bleibt.



- A. = 100,0 Ovomaltine in Milch gelöst
- B. = 100,0 mageres Ochsenfleisch
- C. = 100,0 Kakao in Milch gelöst
- D. = 100,0 Ovomaltine in Wasser gelöst
- E. = 100,0 Milch
- F. = 100,0 Erbsensuppe
- G. = 100,0 Kakao in Wasser gelöst
- H. = 100,0 Fleischbrühe

Daraus ergibt sich:

Wer sozusagen alles verdaut und keine grossen Leistungen vollbringen muss, bei dem macht es nichts aus, ob er mehr oder weniger Energie durch den Verdauungsprozess vergeudet. Alle andern aber müssen trachten, ihren Nahrungsbedarf mit gutem, hochwertigem, leichtverdaulichem Material zu decken. Man vergisst eben allzuleicht:

*Die Muskeln werden durch Gebrauch gestärkt!
Die Nerven werden durch Gebrauch abgenützt!*

Die obigen Umstände sind verantwortlich für die weite Verbreitung der Ovomaltine. Ovomaltine soll nicht die übrige Nahrung ersetzen, dazu ist ihr Preis zu hoch, aber sie ist dann anzuwenden, wenn die gewöhnliche Nahrung nicht ausreicht. Das ist der Fall bei 90% aller Krankheiten, bei Schwächezuständen aller Art, bei schnellwachsenden Kindern, bei jungen Müttern, im hohen Alter und vor allem bei allen Leuten, an deren Leistungsfähigkeit hohe Ansprüche gestellt werden.

OVOMALTINE

stärkt auch Sie!

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



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



Warum Ovo?

Sämtliche wertvollen Bestandteile aus wertvollsten Nahrungsmitteln: Malzextrakt, Milch, Eier mit etwas Kakao, unter Ausscheidung der Ballaststoffe bei niedriger Temperatur gewonnen und in haltbare hochkonzentrierte Trockenform gebracht, leicht und vollständig verdaulich, angenehm von Geschmack — das

ist Ovomaltine. Ovomaltine ist nicht nur selbst ein hochwertiges Nahrungsmittel, sondern sie hilft infolge ihres Diastasegehaltes die gesamten Kohlehydrate (Mehlspesen, Brot etc.) leichter und vollständiger ausnützen.

Ein Bericht:

Ich fühle mich verpflichtet, Ihnen hiermit meinen besonderen Dank auszusprechen und meiner grössten Zufriedenheit Ausdruck zu geben über Ihre vorzügliche „Ovomaltine“.

Ich habe während vier Monaten ausserordentlich viel geistige Arbeit leisten müssen (Berechnen, Zeichnen und Konstruieren).

Durchschnittliche Arbeitszeit:

November: 8 bis 22½ Uhr = 14½ Std.
Dezember: 8 bis 22½ Uhr = 14½ Std.
Januar: 8 bis 24 Uhr = 16 Stunden.
Februar: 8 bis 4½ Uhr = 19—20 Std.

Im Monat Februar habe ich nach meinen Notizen im ganzen genau 100 Stunden geschlafen. Auf eine Februaracht fällt somit eine durchschnittliche Dauer des Schlafes von drei Stunden und 34 Minuten! Dies alles war mir nur möglich mit einer gehörigen Dosis Ausdauer und unter ständigem Genusse von Ovomaltine.

Bei einer Körpergrösse von 1,65 m wog ich vor der grossen Arbeit 60 kg und habe heute, drei Tage nach Beendigung derselben, genau dasselbe Gewicht. Dabei fühle ich mich so wohl wie immer, habe absolut kein Bedürfnis nach mehr Schlaf als 9 Stunden und kann arbeiten wie bei vollständig normaler Gehirnhaltung. Dies ist ein schlagender Beweis dafür, dass Ovomaltine für geistig Arbeitende das beste Mittel zur Erhaltung und Förderung der Gehirntätigkeit bildet, hauptsächlich in Zeiten ausserordentlicher Inanspruchnahme. Ich hätte solches nie geglaubt.

Mit grossem Vergnügen werde ich Ihre Produkte weiter empfehlen wo ich kann.

Mit Hochachtung!

sig. E. S., Tiefbautechniker.

OVOMALTINE ist rasch bereitet: Man streut 2 Teelöffel voll in eine Tasse trinkwarme 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.