

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 2 (1942)
Heft: 6

Artikel: Biologischer Landbau
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-551364>

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: 11.01.2026

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

wendung der Hefeextrakte ist in neuerer Zeit sehr vielseitig geworden, und der Extrakt wird als Würze, Suppen- und Saucenwürze, in Pflanzenwürfeln und verschiedenen Produkten verwendet, die auch in geschmacksverbessernder Wirkung neben ihrem hohen Nähr- und Heilgehalt immer mehr an Bedeutung zunehmen.

Am empfehlenswertesten ist der Hefeextrakt in der konsistenten Würze, wie sie ähnlich wie Liebig's Fleischextrakt heute in den Handel kommt. Wenn wir gerade den Fleischextrakt als Vergleichsprodukt nennen, dann möchte ich da nicht unerwähnt lassen, daß Hefeextrakt absolut nicht als Ersatz für Fleischextrakt angesehen werden darf, denn der Hefeextrakt ist viel wertvoller als Fleischextrakt und kann daher in Bezug auf den Nähr- und Heilwert in keiner Weise verglichen werden. Fleischextrakt wird nach und nach bestimmt von der Bildfläche verschwinden, denn auch geschmacklich ist der Hefeextrakt dem Fleischextrakt weit überlegen. In Deutschland ist seinerzeit ein vorzüglicher Reinkulturhefeextrakt herausgegeben worden unter dem Namen »Vitamin-R«, dann ein vorzüglicher Bierhefeextrakt als »Cenovis«-Extrakt, welch letzterer jetzt auch in der Schweiz, und zwar in Rheinfelden, hergestellt wird. Auch das »Nuxo-Vitam« ist hier zu nennen als vorzüglicher Hefeextrakt, wie auch das neuerdings im Handel erscheinende »Copavis«, welches außer dem Hefeextrakt noch einen großen Prozentsatz Gemüseextrakte und reine Gemüsesäfte enthält, wie dies auch bei A. Vogel's Pflanzenwürze der Fall ist, denn diese beiden letzten Produkte werden nach einem ähnlichen Prinzip aus Hefeextrakt mit Zusatz von Frischpflanzenextrakten und sogar frischen Gemüsesäften hergestellt. Es ist wirklich zu empfehlen, daß diese Produkte in jeder Küche Eingang finden und täglich sowohl als Würze für Suppen, Saucen und Gemüse, sowie auch als Brotaufstrich, vor allem auch zur Herstellung von belegten Brötchen verwendet werden. In unserer heutigen Zeit mit der Nahrungsmittelverknappung und demnach auch mit der Schwierigkeit, jedermann mit genügend Vitaminnahrung zu versorgen, werden die Hefeextrakte unbedingt an Bedeutung gewinnen und zur Erhaltung

der Volksgesundheit einen ganz wertvollen Beitrag leisten.

Biologischer Landbau.

— An Fräulein J., Richterswil:

Sie waren erstaunt, in den »Gesundheits-Nachrichten« vom Sept./Okt. die Bemerkung zu finden, daß die Kläranlage zur Zubereitung des Kompostes auch irgendwie verwendet wird. Es ist absolut nicht gegen die Prinzipien des biologischen Landbaues, wenn Mist und Jauche verarbeitet werden. Das will aber keineswegs heißen, daß wir den Gebrauch der Jauche direkt zum Gemüse befürworten, im Gegenteil, wir sind entschieden dagegen, Jauche oder Mist so zu verwenden, wie es üblich getan wird. Hingegen wäre es unsinnig, diese an und für sich wertvollen Düngmaterialien unbunutzt zu lassen. Sie sind für die Pflanze nur schädlich, so lange sie noch chemisch arbeiten, sich in einem Gärungsprozeß befinden. Wenn dieser Prozeß jedoch beendet, die Stoffe abgebaut sind, dann sind sie ebenso wertvoll wie andere organische Düngmittel. Ich habe in meinen Vorträgen und Schriften immer wieder ausdrücklich erwähnt, daß Mist und Jauche immer nur auf den frischen Kompost geworfen werden dürfen, während im 2. und 3. Jahr nichts derartiges mehr verwendet wird. Wenn wir Jauche und Mist mit Gartenabfällen vermengt zu einem Kompost aufbauen, dann gärt der Kompost schneller, der Zersetzungssprozeß ist intensiver, und im 3. Jahr haben wir einen wundervollen Dünger. Die Reife des Kompostes, wenn man so sagen kann, erkennt man vor allem am Geruch. Guter Kompost duftet angenehm nach Erde, nach Wald. Kompost darf keineswegs stinken, denn solange er schlecht aromatisch ist, ist der Gärungsprozeß noch im Gang. Gerade durch die Gärung, durch den Abbau der Stickstoffprodukte, entwickeln sich Ammoniak und all die verschiedenen gasförmigen Gärungsstoffe, die den schlechten Geruch hervorrufen. — Stellen Sie sich vor, was für eine Katastrophe dies volkswirtschaftlich für die Landwirtschaft bedeuten würde, wie es direkt unmöglich wäre, den Boden zu bewirtschaften, wenn Jauche und Mist nicht verwendet würden. Wir könnten

das Geld nicht aufbringen, um dem Boden den notwendigen Stickstoff-, Phosphor- und Kaligehalt zu geben, den das normale Wachstum der Kulturen erfordert. Wenn Sie mit solchem Kompost im geschilderten Sinn arbeiten, dann werden Sie gesundes Gemüse und gesunde Beeren- und Baumkulturen bekommen, im Gegensatz zu der üblichen Mist- und Jaucheeverwendung, wobei man bei direktem Begießen der Kulturen minderwertiges Gemüse erhält, welches im Körper Gärungen verursachen und bei Kindern (infolge Verabreichung von Spinatsaft etc.) Darmstörungen und alles mögliche auslösen kann. An den Obstkulturen erzeugt die einseitige Jauchedüngung Krankheiten, wie Krebs usw. Dies vor allem wegen den gären den Stoffen, die noch nicht abgebaut sind, den Boden übersäuern und somit die erwähnten degenerierenden Erscheinungen zeitigen.

— Ich hoffe, daß Sie nun befriedigt sind. Wenn Sie noch etwas anderes als Argument gegen diese Erfahrungstatsache herbeiführen können, dann erwarte ich gerne Ihren Bescheid und werde die Antwort gerne wieder in den nächsten Nachrichten veröffentlichen.

Fragen und Antworten

— Elektrische Heizmöglichkeit für Kranke? Bestimmt dürfen Sie im Krankenzimmer elektrisch heizen, und in den Kantonen, in denen das Heizen sonst verboten ist, bis die Staueseen wieder mehr Wasser haben, bekommen Sie für Kranke eine spezielle Erlaubnis. Wenden Sie sich dafür an Ihr Elektrizitätswerk. Einen billigen und doch vorzüglich arbeitenden Heizofen, der auch dafür sorgt, daß die Wärme kreist, im Ofen selbst, und somit keine einseitige Ueberhitzung und zu feste Austrocknung der Luft vorkommt, erhalten Sie in Zürich bei Herrn Frey, Elektrische Apparate, Neugutstraße 14, Telephon 77009. — Wenden Sie sich diesbezüglich an Herrn Frey und verlangen Sie von ihm eine Preisofferte.

— A. Vogel's Getreide- und Fruchtkaffee: Sie schreiben, der Kaffee

sei nicht mehr so stark wie früher, er sei nicht mehr der gleiche. Es stimmt, daß in der Zusammenstellung eine Kleinigkeit geändert wurde, denn an Stelle der Südfrüchte ist zum Teil Schweizerobst verwendet worden. Sie müssen den Kaffee nur etwas länger kochen, da die Südfrüchte ihre Extraktstoffe schneller hergeben als unsere Früchte, und dann haben Sie wieder den genau gleichen, kräftigen Geschmack. Also, bitte, nicht so schnell verzweifeln! Auch unser Schweizerobst ist in Verbindung mit den übrigen Rohstoffen zu einem feinen Gesundheitskaffee geworden. Es braucht also nur ein bißchen mehr Mühe, d. h. Sie müssen den Kaffee etwas länger kochen, vielleicht auch ein wenig länger ziehen lassen, damit Sie ein gleich gutes und schmackhaftes, seit 20 Jahren bewährtes Getränk erhalten.

Eltern! Vergesst nicht, dass, wenn im Tale Nebel liegt, in der Höhe immer noch Wärme und Kraft spendende Sonne für Eure Kinder scheint. Stärkt sie daher durch einen Aufenthalt im

Kinder- und Kurheim Vogel, Teufen (App.)

Gute Milch und pflanzl. -biologische Küche

An unsere Leser und Abonnenten.

Die Knappheit und Preiserhöhung des Papiers haben uns veranlaßt, die Nachrichten nur noch vierteljährlich herauszugeben. Alle Abonnenten, die bereits den Abonnementsbetrag von Fr. 1.— einbezahlt haben, erhalten somit die Gesundheitsnachrichten noch während des ganzen Jahres 1942, ohne daß sie eine weitere Einzahlung machen müssen. Wer neu einzahlzt, erhält die Nachrichten für den Abonnementspreis von Fr. 1.— zwei Jahre lang. ∴ Wir bitten, hievon Notiz zu nehmen.

Preise speziell gut bewährter Produkte:

Herztonikum:	Normalflasche	Fr. 4.80
	grosse Kurflasche	" 10.—
Kräuterwein:	grosse Kurflasche	" 8.50
Pflanzenfürze:	in Tuben	" 1.60
	in $\frac{1}{4}$ Kg. Dosen	" 4.20