

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 7 (1949-1950)
Heft: 10

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: 23.02.2026

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

Warenkunde

Weizenkeime. Wenn jedermann den Wert der Weizenkeime kennen würde, dann wären diese noch weit geschätzter, als sie es bereits schon sind. Sie sind nämlich eines der wichtigsten und wertvollsten Nahrungsmittel, die es überhaupt unter den Getreideähnlichkeiten gibt. Man darf nicht vergessen, dass sie feine *Phosphate* enthalten, die für die Nerven gut sind. Ferner finden wir auch noch *Vitamine E* darin, das auf die *Eierstücke* der Frauen, wie auch auf die *Keimdrüsen* der Männer sehr vorteilhaft zu wirken vermag. Eine gute, normale Keimdrüseneigenschaft beeinflusst nämlich auch den ganzen Körper günstig und positiv. Alle körperlichen Funktionen sind besser und leistungsfähiger, wenn die Keimdrüsen gut arbeiten. Dieser wichtige Punkt hängt bei vielen und die Folge davon ist vermehrte Müdigkeit bis zur Schlappe, wie auch ein Nachlassen der geistigen und körperlichen Funktionen. Zu den weiteren Vorzügen der Weizenkeime gehört auch noch der Gehalt an hervorragenden *Eiweißstoffen* und *Mineralbestandteilen*. Ihre Verwertung sollte daher doppelte Verwendung finden. Vor allem sind die ungerösteten, die luftgetrockneten Weizenkeime am wertvollsten. Jede Behandlungsweise, und sei sie noch so einfach, kann immer wieder etwas an den feinsten Werten verändern und vermindern. Sei es nun das Behandeln mit Hitze oder auf mechanischem Wege, je stärker die Einwirkung ist, desto mehr wird an Werten zerstört. Es ist daher notwendig, dass die Getreideprodukte in möglichst unverändertem Zustand in die Hände des Verbraucher gelangen, was ganz besonders auch für die Weizenkeime gilt.

Wie nun lassen sich Weizenkeime überhaupt verwerten? Es muss immer darauf geachtet werden, dass man sie *roh* genießt. Man kann sie unter oder auf das *Bircher müesli* streuen, kann sie vorteilhaft mit *Fruchtsalaten* zusammen essen, ebenso auch mit *Frischfrüchten*, wodurch besonders Steinobst, wie Zwetschgen, weit weniger kälten. Aber auch zu *Kompot* aller Art können Weizenkeime eine willkommene Beigabe sein. *Honig-* oder *Butterbrot* wird durch eine Schicht Weizenkeime schmackhaft bereichert, und eine etwas dünne *Suppe* kann durch sie kraftvoller werden, nur darf man die Keime nicht mitkochen, da sie sonst an Wert verlieren würden. Auch zum *Backen* ist die Verwendung von Weizenkeimen vorteilhafter als von anderem Getreidezusatz, selbst wenn durch den Backprozess ein Teil der Werte verloren geht. So vielseitig ist die Verwendung der Weizenkeime. Ihre kräftigende Wirkung auf den Organismus reicht sie in die Kategorie wertvoller Nahrungsmprodukte ein. Nicht zu vergessen ist auch, dass sie jene wichtige Forderung, die mit Recht an hervorragende Nahrungsmittel gestellt werden muss, erfüllen, nämlich: «Nahrungsmittel sollen Heilmittel und Heilmittel sollen Nahrungsmittel sein.» Wäre dies immer der Fall, dann hätten wir wohl kein so grosses Manko in unserm Körper zu verzeichnen.

Verantwortlicher Redaktor: A. Vogel, Teufen



verbessert den Geschmack der Suppen und Saucen und macht Teigmischungen luftiger

160 Rezepte gratis von Dürschler & Co. St. Gallen erhältlich

Die KRONE auf Süßspeisen aller Art

setzen oft die ISSRO-Bananenflocken. Aus am Baum voll ausgereiften, d. h. besten Bananen, schenken sie das Mild-Duftende der frischen Frucht fast uneingeschränkt. Sie bereichern Bircher-müesli, Frappés, Cremes, Tourenpro-viant und Säuglingsernährung.

In Form der ISSRO-Bananenflocken bekommen Sie die Banane zu nur 8 Rp. Entspricht doch die Dose für Fr. 2.75 = 35 Bananen.

Erhältlich — mit feinen Rezepten — in jedem Reformhaus.



REFORMHAUS EGLI & CO., ZÜRICH

Münsterhof 20

ZÜRICH 6, Universitätsstr. 118

KÜSNACHT-Zeh., b. Bahnhof

BERN, «Ryfflihof», Neuengasse 30

Hirse. der beste Helfer gegen Haarausfall, schlechte Zähne und unreine Haut.

Gerbers Hirsebiscuits

mundet herrlich und sind erhältlich in allen Reformhäusern oder bei der Vertriebsstelle J. von Tobel, Moosseedorf.

Von eigenem Stand

Tessiner Bienenhonig

(kräftiges Aroma) in 2 und 5 kg-Kesseli zu Fr. 6.— per kg und Fr. 1.— bzw. Fr. 2.— für Kessel und Porto verkauft W. Wulff, Sementina (Tessin). Es können auch Kessel zum Füllen eingesandt werden.



Ein Vorrat ist jahrelang haltbar

Erhältlich in den Reformhäusern;

wo nicht, direkt vom Importeur

Alfred Brack, Aarau

GESUCHT ein kinderliebendes

Mädchen

von 15 bis 16 Jahren zur Mit-hilfe in fast ausschliesslich vegetarisch geführten Haushalt. Lohn nach Uebereinkunft. Eintritt baldmöglichst.

Offertern sind zu richten unter «Chiffre GN 1050» an die Buchdruckerei dieses Blattes in Villmergen.

Etwas ganz feines:

Hafer-Biscuits

Knusperig, ausgezeichnet schmeckend, hergestellt aus Spezialhaferflocken, mit rein vegetabilen Fetten, Nussa, Roh-Rohrzucker und Weizenkeimlingen, ohne Butter und Eier.

Die Kraftnahrung in neuer Form, speziell geeignet als Zwischenverpflegung für die Kinder in der Schule und beim Spiel.

Erhältlich in allen Reformhäusern.

Hersteller: RUD. JAKOB & Co. BISCUITS RUJA Grosshöchstetten (Bern).

Vergessen Sie nicht, während der Beeren- und Fruchtzeit viel **Weizenkeime**

zu essen. — A. Vogel's rohe Weizenkeime sind erhältlich in den Reformhäusern zu Fr. 1.75 das Paket. Wo nicht direkt zu beziehen durch das Laboratorium «Bioforce» Teufen.