Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel

Herausgeber: A. Vogel

Band: 8 (1951)

Heft: 12

Rubrik: Warenkunde

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: 10.12.2025

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

Es ist wirklich Tatsache, dass das einfache Molkenkonzentrat, das weiter nichts anderes ist als eingedickte Schotte, von bester Wirksamkeit und vielfach verwendbar ist. Manche Angina kann damit liquidiert werden, indem man die Mandeln mit purer Molke mit Hilfe eines feinen Haarpinselchens gründlich desinfiziert. Auch schwach verdünnt, hilft sie bei Halsentzündung zum Gurgeln. Nebst der Citrone ist dieses einfache Milchprodukt, das wir Schweizer weit mehr schätzen sollten als irgend welche chemische Erzeugnisse, zum Säuern der Salate vorzüglich. Es hat zudem noch den Vorzug Wunden zu desinfizieren, so dass es an Stelle von Jod als völlig gefahrloses Naturprodukt verwendet werden sollte.

WARENKUNDE

Ueber den Zucker

Es ist nötig, einmal die Zuckerfrage kurz zu beleuchten, denn nicht jeder ist sich klar darüber, was er vom Rohrzucker oder vom weissen Zucker halten soll. Erst kürzlich ging eine Behauptung ein, nach der der Rohrzucker nicht günstiger sein soll als der weisse Zucker, denn er werde mit Schwefel behandelt, während der weisse Zucker zur Haltbarmachung mit blauer Farbe präpariert werde.

Es stimmt, dass der weisse Zucker gebläut wird, doch nicht, um ihn haltbar zu machen, sondern einfach nur, damit er schöner aussehe. Das Prinzip, das hier verfolgt wird, ist ungefähr das gleiche, das wir bereits schon von dem Bläuen der Wäsche her kennen. Durch das Bläuen erscheint die Wäsche weisser, während sie ohne diese Prozedur mit der Zeit fast etwas grau aussehen mag. Da Zucker nun unbeschränkt haltbar ist, ist es nicht nötig, ihn durch Bläuen haltbarer zu machen, denn Zucker, der richtig gelagert ist, wird nach hundert Jahren noch immer Zucker sein. Gebläut wird er nur fürs Auge. Da weisser Zucker raffiniert ist, gehört er zu den Kulturprodukten, die wir nicht mehr als Naturnahrung ansprechen können, so, wie dies auch beim Weissmehl der Fall ist. Diese denaturierten Nahrungsmittel sind an jenen mannigfachen Ernährungsschädigungen schuld, die sich in allerlei Krankheiten äussern. Schon oft haben die «Gesundheits-Nachrichten» darauf hingewiesen und die Leser angespornt zu ihrem gesundheitlichen Wohl von allem Abstand zu nehmen, was den Wert der Nahrung beeinträchtigen kann. Entwertete Nahrungsmittel sind bestimmt unter allen Umständen verwerflich. Man kann also nicht mit Recht behaupten, dass der Rohrzucker nicht besser sei als der weisse Zucker, denn der Rohrzucker enthält immerhin doch verschiedene Mineralbestandteile, auch stimmt es nicht, dass der aus dem Zukkerrohr gewonnene Rohrzucker mit Schwefel behandelt wird.

Der beste Zucker allerdings ist und bleibt der Naturzucker und zwar in der Form, wie er in der Natur vorkommt, sei es nun in Früchten aller Art, in frischen und getrockneten Trauben, Rosinen, Datteln oder Feigen. Fruchtzucker in der Form ist der beste Nährfaktor, indem er unmittelbar ins Blut übergeht und sich so als Kraftspender auszuwirken vermag. Es ist nämlich völlig verkehrt, zu glauben, die Eiweissnahrung spende uns die benötigte Kraft, denn man vergisst dabei völlig, dass beispielsweise ein Stier seine unbändige Kraft nie irgendwelcher Eiweissnahrung zu verdanken hat und auch die Kuh das viele Fett, das sie liefert, aus ihrer Pflanzennahrung zu ziehen vermag.

Wollen wir nun unsere Müesli süssen, so ist es nicht unbedingt notwendig zum Rohrzucker oder zu Honig zu greifen, nein, wir können ganz einfach Rosinen oder Weinbeeren durch die Hackmaschine drehen und mit der so gewonnenen Masse süssen, was zu süssen ist. Auch der Honig ist neben dem Traubennährzucker ein hervorragendes Süssmittel. Ferner ist auch der eingedickte Zuckerrohrsaft zum Süssen ausgezeichnet, auch eingedickter Birnensaft und andere, ähnliche Zuckerformen, die nicht raffiniert worden sind, sind sehr zu empfehlen.

Was nun aber nicht unter den Begriff eines Naturzuckers fällt, das ist jener so genannte Traubenzucker, der aus Maisstärke gewonnen wird. Seinen verfänglichen Namen hat er seiner chemischen Formel zu verdanken, die gleich lautet wie diejenige des natürlichen, aus Traubenbeeren gewonnenen Traubenzuckers. Dieser eigenartige Zufall stempelt ihn hingegen doch keineswegs zum Naturzucker, und er besitzt absolut keine Berechtigung so bezeichnet zu werden. Wenn wir also diesen weissgepulverten oder tablettierten Zucker einkaufen, dann dürfen wir ruhig wissen, dass er im Grunde genommen zu Unrecht Traubenzucker genannt wird.

Da selbst in Vorträgen oft ungünstige Berichte herumgeboten werden, die natürliche Nahrungsmittel in Misskredit bringen und denaturierte Produkte zu rechtfertigen suchen, ist es angebracht, die Zuckerfrage so zu klären, dass kein Zweifel darüber besteht, was echt oder unecht ist.

Im Zusammenhang mit der erwähnten Vorzüglichkeit des Fruchtzuckers sei noch darauf hingewiesen, dass man beim Einkauf von Trockenfrüchten stets darauf achten muss, weder geschwefelte, noch sonstwie gebleichte oder denaturierte Ware zu erhalten, denn nur naturreine Produkte besitzen die Vorteile, um deretwillen wir sie uns beschaffen.

Verantwortlicher Redaktor: A. Vogel, Teufen

Erholungsheim „Sunnehus" Teufen
Kt. Appenzell AR 950 m ü. M. Tel. (071) 3 65 53
Schwester H. Joss und Frl. M. Hubschmid
Ruhige, sonnige Lage mit prächtigem Ausblick auf Säntis und die Alpen. Drei Minuten vom Wald, schöne Spazierwege mit herrlicher Aussicht auf den Bodensee.
Gute, reichliche Verpflegung Pension Fr. 9.- plus 10 %

Erhältlich in allen Reformhäusern und bei der Vertriebstelle J. von Tobel, Moosseedorf (Bern).

In Olten
erhalten Sie A. Vogels Getreide- und Fruchtkaffee, Weizenkeime, Hagebuttenmark, sowie alle anderen bewährten Produkte von Herrn A. Vogel.
Reformhaus Gerber
Hübelistr. 3

Vollkornbrote
aus Mehl, Schrot und zerquetschten Körnern, 9 hervorragende Sorten.
Vollgetreide
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Hirse, Grünkern, Buchweizen, Reis, ganz und frisch geschrotet.
Vollkornteigwaren
Spaghetti, Hörnli, Nudeln, Fideli, ohne und mit Zusatz von Soya.
Reformhaus Müller-Stricker
Zweierstr. 120
Zürich 3
Tel. (051) 33 80 22

Chiropraktik
GIBT DEM LEBEN JAHRE
UND DEN JAHREN LEBEN
Dr. EMIL SIEGRIST - ZÜRICH
Chiropraktor U.S.A.-Staatsdiplom - Anerkannt im Kt. Zürich
Stauffacherquai 58 — Telephon (051) 25.72.44
Röntgeneinrichtung

Eine erfolgreiche
WINTERKUR
mit Kräuterbädern, Massagen, Darmbädern, Schlenzbädern, Diätnahrung. Erfolgreiche Oehlkuren in 10 Tagen für Leber-Galle. Packungen für Arthritis. Säftekuren aus frischem Gemüse und Obst unter Anwendung von Naturheilmitteln (Frischpflanzenpräperaten von A. Vogel) kann im Appenzellerländli durchgeführt werden im
Kur- und Heilbad Schoch-Köppel, Schwellbrunn
in wunderbarer, ruhiger Höhenlage mit prächtiger Aussicht (972 m. ü. M.). Pensionspreis Fr. 12.50. Heimelige Zimmer mit fliessendem Wasser kalt und warm (Oelheizung).
Telefon (071) 5 23 55.