

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 9 (1952)
Heft: 8

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: 25.12.2025

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

Molkenkonzentrat hat nun die gleichen Vorteile, die Joghurt und Sauermilch besitzen, ist aber zugleich noch frei von Eiweiss. Durch das Eindicken im Vakuum wird die Milchsäure konzentriert, wodurch Molkenkonzentrat auch eine desinfizierende Wirkung erhält, was vor allem beim Betupfen von Schürfwunden, wie auch andern leichten Wunden durch pures Molkenkonzentrat zur Geltung kommt. Diesem Vorzug ist auch die hervorragende Wirkung von saurem Molkenkonzentrat bei Angina zu verdanken. Durch Auspinseln der Halsmandeln mit saurem Molkenkonzentrat kann sogar eine Angina kupiert werden, denn die Erreger, die sich auf den Mandeln befinden, werden durch das Auspinseln mit unverdünntem Molkenkonzentrat vernichtet und weggeschafft. Da gerade durch die Milchsäuregärung die heilwirkende Eigenschaft des Molkenkonzentrates in Erscheinung tritt, wird die süsse Molke der sauren nie ebenbürtig werden können.

Bereits hat sich nun auch schon in Tausenden von Schweizerfamilien das saure Molkenkonzentrat als nützlich erwiesen und ist zum unentbehrlichen Bestand der Hausapotheke geworden.

Auch bei Hyperacidität, also bei Uebersäuerung hilft Molkenkonzentrat trotz der sauren Wirkung eigenartigerweise ganz hervorragend. Wer unter Gärungen und Darmgasen leidet, wer also eine etwas mangelhafte Bauchspeicheldrüsentätigkeit besitzt, wird durch Molkenkonzentrat ebenfalls ein vorzügliches Hilfsmittel erhalten. Auch gegen Fettleibigkeit haben sich Trinkkuren mit saurer Molke ausgezeichnet bewährt.

Ein Teelöffelchen voll Molkenkonzentrat auf 1 Glas Wasser liefert trinkfertige Molke, wie sie beim Mittagessen zum Anregen der Verdauung mit grossem Nutzen genommen wird. Wer es vorzieht, kann statt Wasser auch Mineralwasser nehmen, was den vielleicht etwas unliebsamen Geschmack der Molke wesentlich aufhebt. Wer diesem etwas abhold ist, kann sich langsam daran gewöhnen, indem er dem Wasser nur soviel Molke beifügt, als ihm geschmacklich mundet. Bei grossem Durstgefühl macht ihm auch das übliche Quantum Molke nichts aus und mit der Zeit gewöhnt sich der Gaumen daran, so dass das Molkenkonzentrat zum unentbehrlichen Mittagsgetränk wird, besonders, da seine gute Wirkung unmittelbar verspürt wird.

Auch Salate können jederzeit mit unverdünntem Molkenkonzentrat statt mit Essig oder Citrone zubereitet werden. Sie werden dadurch sehr schmackhaft und wer Salate nicht sonderlich liebt, wird sie mit Molkenkonzentrat zubereitet, viel leichter essen können.

Verantwortlicher Redaktor: A. Vogel, Teufen

Serien im Engadin

für einige Kinder

Jene Mütter, die schon lange auf die Wiederaufnahme unseres frühern Kinderheimes warteten, haben diesen Sommer Gelegenheit ihre Kinder in das kleine, stille Dörfchen Brail unter die Obhut unsrer Tochter zu geben. Da nur beschränkter Platz vorhanden ist, sind frühzeitige Anmeldungen zu richten an:

FAMILIE A. VOGEL, TEUFEN AR

Ferien und Erholung in SEEWIS

die Sonnenterrasse des Bündnerlandes Prättigau, 1000 M.ü.M.

Pensionspreis Fr. 12.— bis 14.— Neuzeitliche Ernährung

Privat-Pension Saglianes

G. und L. Knop-Meyer - Tel. 081 / 5 22 94

Erholungsheim „Gannehus“ Teufen

Kt. Appenzell AR 950 m ü. M. Tel. (071) 3 65 53

Schwester H. Joss und Frä. 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 %

So lange Vorrat feines, geschmacklich ausgezeichnetes

BAUMNUSSÖL

Liter-Flaschen

Kannen à 1,8 kg (ca. 2 Lt.)

Kannen à 4,4 kg (ca. 4,8 Lt.)

Fr. 6.— + Depot

Fr. 11.50 + Depot

Fr. 27.50 + Depot

Herr Vogel empfiehlt dieses Öl immer wieder.



Reformhaus Naef

Salerstr. 12 - Tel. 46.86.97

ZÜRICH-ÖRLIKON

(Mittwochnachmittag geschlossen)

In Olten

erhalten Sie A. Vogels Getreide- und Fruchtkaffee, Weizenkeime, Hagebuttenmark, sowie alle anderen bewährten Produkte von Herrn A. Vogel.

Reformhaus Gerber

Hübelistr. 3

Bei Adressänderungen

ist es unerlässlich, mit der Bekanntgabe der neuen, auch die bisherige Adresse nochmals zu wiederholen. - Durch diese Beachtung ersparen Sie sich und uns unnötige Mühe. Wir danken!

Für Ihr Wohlbefinden die komb., vielfach bewährte

STAMM-SAFTZENTRIFUGE

mit den vier Möglichkeiten:

1. als Saftzentrifuge
2. als Gemüseraffel
3. als Mixer
4. als Presse für Schalenfrüchte.

Verkauf bei

SIEGWART & PETERSEN

Interlaken - Tel. 921

Alle Zuschriften

die die Zeitung betreffen richte man einfachheitshalber direkt an die Administration der «Gesundheits-Nachrichten» in Villmergen, Postfach 7244.

Nur der

IMMER-Joghurt-Apparat

liefert monatlang mit dem gleichen Ferment einwandfreien Joghurt. Er vollbringt es dank der einzigartigen Konstruktion.

Der IMMER-Joghurt-Apparat verkörpert auch die einfachste, sicherste und billigste Methode, Joghurt herzustellen.

Was aber am meisten für ihn spricht, ist die Zufriedenheit der Käufer — sie sind seine beste Reklame!

Bezugsquellennachweis durch

A. Müller-Stricker, Zürich 55
Generalvertreter
Leonh. Ragazweg 18

Biolog. Gemüse

rein gezoogen, frisch ab Kulturland, versendet von Ende März an regelmässige Abnehmer zu Tagespreisen

Biologischer Gemüsebau

HANS MAIER

Werikon-Nänikon
(Greifensee)

Chiropraktik

GIBT DEM LEBEN JAHRE
UND DEN JAHREN LEBEN

Dr. EMIL SIEGRIST - ZÜRICH

Chiropraktor U.S.A.-Staatsdiplom - Anerkannt im Kt. Zürich
Stauffacherquai 58 — Telefon (051) 25.72.44
Röntgeneinrichtung