

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 17 (1960)
Heft: 7

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: 27.12.2025

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

30. Oktober 1959 gesandt haben. Seit wir unserem Kinde die Mittel verabreichen, ist es überraschend besser geworden, und es hat seit dieser Einnahme keine Bronchialbeschwerden mehr gehabt, wofür ich Ihnen nochmals herzlich danke. Mit Freuden kann ich Ihnen auch noch mitteilen, daß sich der Drosinula-Sirup, den wir unserm Kinde ebenfalls noch geben, sehr gut bewährt.»

Es ist günstig, wenn Asthma gleich bei Beginn erfolgreich bekämpft werden kann, da diese Erkrankung für Mutter und Kind eine stetige Plage bedeutet.

Günstige Beeinflussung von Venenknoten und Greisenbrand

Fräulein K. aus S., die Mitte Juli letzten Jahres Chelidonium, Nephrosolid, Blasentropfen, Hyperisan, Hamamelis, Sulf. D 6, Sulf. iod.

D 3 und im November noch Wallwurz und Joghannisöl nebst gelbem Lehm erhalten hatte, berichtete anfangs März dieses Jahres über ihr Befinden folgendes:

«Ich möchte Ihnen mitteilen, daß die Wunden am Greisenbrand kleiner geworden sind. Ich bin darum sehr erstaunt, habe aber nie ein anderes Öl aufgelegt. Der Brand wird immer gebannt mit dem Lehm und dem Joghannisöl im Wechsel mit Symphosan, also mit Wallwurz. Sogar die Venenknoten sind kleiner geworden ob Ihrer geschätzten Medizin.»

Es ist sehr erfreulich, wenn in solchem Falle nicht nur Linderung, sondern sogar eine Beserung eintritt. Zu beachten ist, daß sowohl der Kreislauf unterstützt und die Nieren- und Lebertätigkeit angeregt werden mußten, denn eine bloß örtliche Behandlung könnte nicht den gleich günstigen Erfolg zustande bringen.

ZUR BEACHTUNG

Wir suchen Idealisten

Früher herrschte Arbeitslosigkeit, heute Personalmangel, und zwar besonders in Ländern, die Konjunktur zu verzeichnen haben.

Rein kaufmännische Betriebe können sich leicht vereinfachen und durch maschinelle Einrichtungen Menschenkräfte ersparen. Die Sorge um das Wohl der Patienten und der Kampf gegen die zunehmende Denaturierung der Lebensmittel jedoch erfordert Personal, das mit sorgt und mitkämpft. Wohl herrscht heute allgemein der Zug nur das äußerst Notwendige zu leisten, aber gleichwohl gibt es vereinzelt noch Idealisten, deren Idealismus nicht nur in der Erlangung von Vorzügen für sich besteht, sondern in gewissenhaftem Pflichtbewußtsein

und freudigem Arbeitseinsatz. — Solche Idealisten suchen wir!

Wer fühlt sich für verantwortliche Büroarbeiten gewachsen? Wer hat Uebung im Fakturieren? Wer möchte sich melden zur liebevollen Bedienung der Patienten oder für wichtige Vorarbeiten des Versandes? — Auch für die Bereitung einer vegetarisch einwandfreien, gesunden Ernährung benötigen wir noch eine leistungsfähige Kraft.

Es gibt allerdings auch Idealisten, die gesundheitlich behindert sind, so daß ihnen die Kraft nicht reicht, um einen verantwortungsvollen Posten auszufüllen. Wir wenden uns daher an solche, die über genügend Kraft verfügen. — Wer meldet sich? Nähere Angaben siehe Inserat.

Das heutige Leben mit seinen ungesunden Einflüssen vermehrt die Krankheiten und mit ihnen auch unsere Arbeit.

Wir suchen deshalb fürs Büro zusätzliche

tüchtige Kräfte

für die Erledigung der Krankenkorrespondenz, für das Fakturieren und für andere Büroarbeiten.

Wir suchen ferner fürs Labor umsichtige, gewissenhafte Angestellte und für Küche und Haushalt starke, arbeitsfreudige Interessentinnen.

Man melde sich bei Familie A. Vogel, Teufen (App.). Nähere Angaben siehe noch unter Rubrik: Zur Beachtung!

Wenn nichts mehr helfen kann . . . hilft die Natur

Welche Patienten können in unserer Klinik in «Roode Wald» behandelt werden?

Bronchial-Asthma
Manager-Krankheit
nervöse Leiden
Schlaflosigkeit
schlechte Verdauung, Fettsucht, usw.

abnormaler Blutdruck
Rheuma, Arthritis
Ekzeme, Psoriasis
Bandscheibenleiden
chronische Kopfschmerzen

Womit wird geholfen und geheilt?

- + Nervenpunkt- und Bindegewebsmassage
- + biologische Vollwertnahrung
- + Wasseranwendungen, Mooräder

- + vollständige Heilkräuter-Therapie nach Naturarzt A. Vogel
- + Atemübungen



Aerztliche Leitung: Dr. med. Tine Kaayk

Allgemeine Führung und Inhaber: Naturarzt A. Vogel und G. W. Caron

«Roode Wald» liegt mitten im Walde, herrliche Sanddünen, Heide, Südersee, Waldschwimmbad in nächster Nähe

Tagespreis SFr. 16.—, excl. Behandlungen

Anmeldungen an: **Klinik «Roode Wald», Nunspeet/Holland**

Kaufmann

in den 50er-Jahren, tatkräftig und beweglich, mit langjährigen Erfahrungen in Buchhaltung (bilanzsicher), sucht Vertrauensposten in Handel oder Industrie (versiert in AHV-, WUST- und SUVA-Abrechnungen). Ia. Referenzen. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an Chiffre GN 7, Verlag der «Gesundheits-Nachrichten» Teufen AR.

Wenn Sie Ferienfreuden geniessen,

dann vergessen Sie nicht.

HERBAFORCE mitzunehmen, den feinen Brot aufstrich aus Meerpflanzen und biologisch gezogenem Gemüse und Gewürzkräutern.

HERBAFORCE mit Nussa hauchdünn auf's Vogel-Brot aufgetragen mundet ausgezeichnet.

HERBAFORCE in der braungestreiften Tube ist im Reformhaus erhältlich.

2 Tomatenkunststücke für Sie!

Bei den Tomaten beginnen die Kunststücke zwar schon früher: es ist eine Kunst, so saftig-rote, kraftstrotzende Tomaten aufzuziehen, wie es unsere «Walliser» sind. Weiter ist es ein Kunststück, diese sonnengefüllten prallen Früchte über Bahn, Auto, Ladentisch unbeschädigt in Ihre Küche zu bringen und alle Beteiligten geben dazu ihr Bestes. Sicher werden auch Sie sich dann dieser roten Leckerbissen mit der ganzen Kunst Ihres hausfraulichen Geschickes annehmen wollen. Hier zwei feine Spezialitäten, die Sie als Vorspeise wie als Hauptgericht aufstellen können. Schneiden Sie dieses hübsche Bild aus und hängen Sie es während der Tomatenzeit in der Küche auf... den Tomaten Cocktail können Sie ruhig zwei, dreimal wöchentlich bringen! Selten ist das Angenehme und das Nützliche so schön vereint!



TOMATEN-GRATIN VALENZIA

1kg Tomaten, Thomy-Senf, 300 g Pilze (Champignons, Pfifferlinge, gemischte) 100 g Speck, Küchenkräuter: Kerbel, Rosmarin, Liebstöckel, Peterli; 1 Zwiebel, 6-8 Eier, 1 dl Milch od. Rahm. Pilze rüsten, blättrig schneiden, Küchenkräuter und Zwiebel fein wiegen, Speck würfeln – alles andämpfen. Tomaten waschen, halbiert, mit Senf bestreichen, lagenweise mit Pilzen in Gratinform füllen. Eier und Rahm verquirlen, salzen, würzen und über Tomaten gießen. Garnieren mit Tomatenscheiben und Pilzen. In gut heissem Ofen ca. 40 Min. gratinieren. Servieren zu grünem Salat.

TOMATEN-COCKTAIL (für 4 Personen)

6 schöne Tomaten, 1/2 Gurke, 1 hartes Ei, 3-4 Cornichons, 1 kl. Büchse Crevetten (oder 100 g frische), 1 grosse Tube Thomy-Mayonnaise, 2 Eiweiss, Citronensaft, Salz. Alles fein würfelig oder in dünne Scheiben schneiden und die Gläser damit zu $\frac{3}{4}$ füllen. Mit Citronensaft und Salz würzen. Das geschlagene Eiweiss sorgfältig unter die Mayonnaise ziehen, die gut abgetropften Crevetten beigeben und die Gläser damit füllen. Garnieren. (Ist auch ohne Crevetten schon wunderbar! Crevetten sind aber heute überall tiefgekühlt zu kaufen!) Kalt stellen – ganz kühl servieren!

THOMY der so feine Sachen macht!