

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 18 (1961)
Heft: 2

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: 02.05.2026

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



Diätprodukte DYNA,
Fribourg

Täglich fit durch DYNAVIT !

Viele verdanken Frische und Ausdauer dem Genuß von **DYNAVIT**-Bierhefe. Jeden Morgen 1—2 Teelöffel in Wasser oder Fruchtsaft — das kann auch Ihnen jenes Plus verleihen, das Sie im Lebenskampf benötigen.

Im Reformhaus erhältlich

Wie groß ist der tägliche Nährstoffbedarf eines Erwachsenen mit mittlerer Arbeitsbelastung? Im Durchschnitt für je 1 kg seines Körpergewichtes: 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 6—7 g Kohlehydrate, 30—35 g Wasser und relativ kleine Mengen Mineral- und Ergänzungsstoffe. Käse enthält alle diese Stoffe. Er ist deshalb ein sehr wertvolles und gesundes Nahrungsmittel. ROTH-Käse auf dem Tisch ist immer eine angenehme und nützliche Ueberraschung, denn er ist naturgereift und nährt ohne zu belasten.

In Lausanne

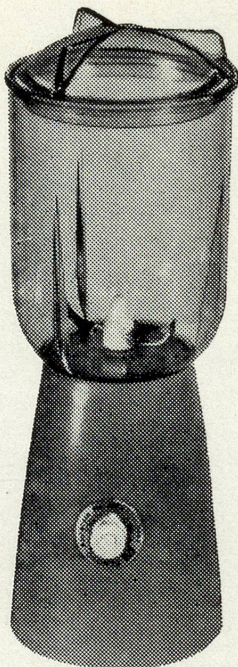
erhalten Sie alle Naturheilmittel von
Naturarzt A. Vogel in Teufen in der

Pharmacie et Droguerie du Galicien
Dr. Dominique Schmutz
Avenue de Morges 90, Lausanne 16



mit
Sesamöl
und Meersalz
leicht verdaulich
nahrhaft

im Reformhaus



Elnowo Mix-Boy

Der Mixer für jedermann.

Der Apparat hat zwei aneinander gebaute Mixbecher, der Große ist zum Mixen von Halb- oder Ganzflüssigem, während der Kleine für Getreidekörner, Würfelzucker, Nüsse, Kaffeebohnen, Käse etc. gebraucht werden kann. In einigen Sekunden haben Sie einen feinen Kaffee gemahlen, Würfelzucker oder Käse pulverisiert etc. Der eine Teil dient immer als Fuß. Ein Wunder der Technik — der Apparat ist fast unzerbrechlich und der Preis so niedrig angesetzt, daß es dem weniger Bemittelten möglich ist, die so wichtige Küchenmaschine anzuschaffen. Zu jedem Apparat werden über 100 Rezepte mitgeliefert, sowie Garantieschein. Größe des Mixers 26×9 cm, 220 Volt, kann an jedem Lichtstecker angeschlossen werden.

REKLAMEPREIS Fr. 67.—

Anschliessen, auf den Knopf drücken und in einigen Sekunden haben Sie das Gewünschte fertig.
Das Reinigen des Mixers: Der große Becher mit Wasser ausspülen, indem man den Mixer in Gang setzt. — Der kleine Becher mit einem Pinsel oder Lappen, jedoch nie mit Wasser.

Vertriebsorganisation:

JOSEF BOSSART, El. Apparate, Baselstr. 510, SURSEE
☎ (045) 4 12 35 oder 4 22 80

Lieferung gegen Nachnahme franco mit Rückgaberecht
innert 5 Tagen.



Führen Sie doch in Ihr Programm wieder Fisch ein . . . mehr Fisch . . . regelmässig Fisch! Fisch ist vorteilhaft, so reich an wichtigen Stoffen, so leicht, so schnell bereitet. Man kann ihn heute überall fixfertig hergerichtet bekommen . . . sogar schon paniert . . . als Tiefkühlfilets oder Frischfilets vom einfachsten bis zum feinsten. Und die Mayonnaise, die zum Fisch gehört, die haben Sie auch schon fixfertig und zartschmelzend bereit – in der appetitlichen Thomy-Tube! Das ist die richtige Art, modern zu kochen: Nur das Beste, aber auf die einfachste Art zubereitet. Thomy hilft immer!



1. *Panierte Frionor-Filets.* Filets nicht auftauen! In Bratpfanne Öl rauchheiss werden lassen, die gefrorenen Filets knusprig braun braten. Dazu verschiedene Salate, Thomy's Mayonnaise, kleine Kartoffeln.

2. *Frionor (unpaniert) in Senfsauce.* Filets auftauen bis Tranchen geschnitten werden können. In $\frac{1}{2}$ l Sud (Wasser-Bouillon, Essig, Gewürze) 10 Min. ziehen lassen. Fisch abtropfen, mit der Brühe folgende Sauce zubereiten: In 30 g Butter u. Fett $\frac{1}{2}$ Zwiebel dämpfen, 1 Essl. Mehl darüberstäuben, mit dem Sud ablöschen. 2-3 Essl. Thomy's Senf beigegeben, nachwürzen, 10 Min. leise kochen. 5 Min. vor dem Anrichten den Fisch hineinlegen und heiss werden lassen. Dazu trockenen Reis oder Salzkartoffeln, Salat.

...der so feine Sachen macht!

