

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 19 (1962)  
**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:** 14.02.2026

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

# Biotta

Vom 3. Monat an dürfen Säuglinge

## Biotta-Carottina

Rüeblihaft nehmen. Wegen der leichten Ansäuerung ist Biotta-Carottina dem zarten Kinderma gen viel zuträglicher als selbst gepresster Saft. Zudem fällt die oft langwierige und unhygienische (Coli !) Rüstarbeit weg.

In Reformhäusern, Drogerien und guten Lebensmittelgeschäften. Bei harassweisem Bezug bedeutend günstiger.

**Gemüsebau AG Tägerwilen**  
bekannt für ihr Bio-Gemüse  
**Telefon 072/80131**



## 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**



## 3 x TARTEX

TARTEX - normal  
TARTEX - salzlos  
TARTEX + Kräuter  
3 feine Varianten  
vegetabiler Pains

Rezeptbüchlein im Reformhaus

## USEGO-Sanddorn



**Qualitativ erstklassig, mit hohem  
Vitamin-C-Gehalt,  
bekömmlich und preisgünstig**

Im USEGO-Sanddorn aus der ganzen Frucht sind all die wirksamen Kräfte der Sanddornbeere voll enthalten. USEGO-Sanddorn enthält keine künstlichen Konservierungsmittel, ist aber dennoch lange haltbar (auch in der geöffneten Dose). USEGO-Sanddorn kann unverdünnt genossen werden (löffelweise oder auch als Brotaufstrich), schmeckt aber auch in Milch, Joghurt usw. vorzüglich. 2 bis 3 Eßlöffel USEGO-Sanddorn genügen zur Deckung des normalen Vitamin-C-Tagesbedarfes.



**500-g-Glas Fr. 6<sup>75</sup>**  
**Für Ihre Gesundheit**

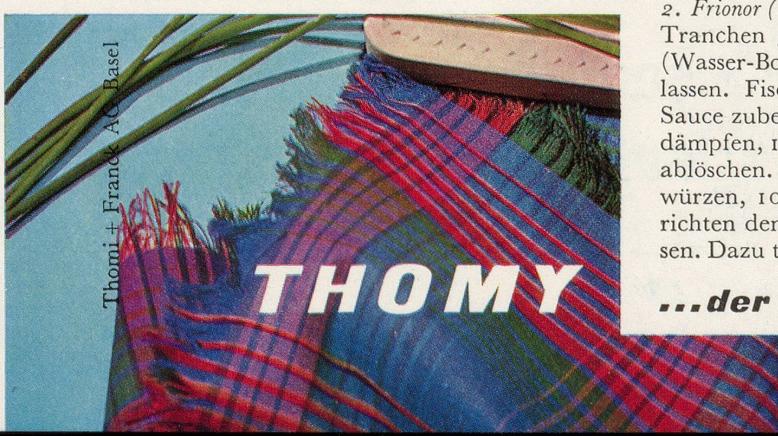


Führen Sie doch in Ihr Programm wieder Fisch ein.... mehr Fisch... regelmässig Fisch! Fisch ist vorteilhaft, so reich an wichtigen Stoffen, so leicht, so schnell bereitet. Man kann ihn heute überall fixfertig hergerichtet bekommen... sogar schon paniert... als Tiefkühlfilets oder Frischfilets vom einfachsten 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 beigeben, 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!**



Thomy + Franck AG, Basel