

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 22 (1965)
Heft: 9

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

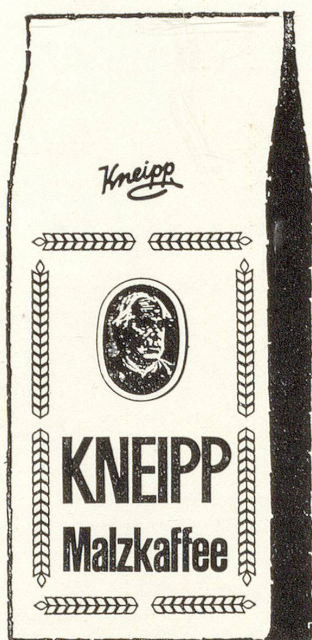
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 08.02.2026

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



Das ist der echte Kneipp Malz- kaffee

Das 500 g
Paket, fixfertig
gemahlen,
kostet nur
Fr. 1.60 —
Achten Sie auf
den Namen
Kneipp.

Pfr. Seb. Kneipp hat Kneipp Malzkaffee geschaffen, weil er wie kein Zweiter wusste, wie ein wahres Volksgetränk beschaffen sein soll. Heute noch wird Kneipp Malzkaffee nach dem Originalrezept hergestellt, so schmackhaft und bekömmlich wie eh und je.

Ab anfangs Oktober
sind unsere gesunden,
süssen, zarten, bio-
logisch gezogenen

Engadiner Rüebli

wieder versandbereit.
Ausgezeichnet für Saft
und rohen Salat.
Versand per Bahn in
Säcken zu 30 und 50 kg
à Fr. —.70 per kg oder
per Post in Säcken zu
15 kg à Fr. —.80 per
kg ab Brail.

EUGEN BIVERONI-ULRICH, Brail/Engadin
Telefon 082 6 72 49

Achtung!

Reformhaus Vogel Bern

Ab 1. September sind wir wieder am Kornhausplatz 7
(in der Passage)
und bis auf weiteres auch Kesslergasse 21, Telefon 22 25 17

Telefonistin

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft zuverlässige Schweizerin als
Telefonistin.

Maschinenschreiben erwünscht. Bei Eignung ist dieser Posten ein sehr dankbares Arbeitsgebiet.

Offerten an die Firma A. Vogel, biologische Heilmittel, 9053 Teufen, Telefon 071 23 60 23

Aus vollem Korn gesundes Brot



Das Korn
wird
auf der
Steinmühle
geschrotet
und
mühlewarm
verarbeitet

Unsere Vollwertbrote sollten nie frisch gegessen werden, trocken, kühl und luftig aufbewahrt lange haltbar, erreichen sie erst nach 3-4 Tagen den geschmacklichen Höhepunkt!

A. Vogels Roggen-Zwieback

Mineralstoffreicher Roggen, auf der Steinmühle gemahlen, mit Zusatz von Soja, Weizenkeimextrakt (Biogerm), Milchsäure und Meersalz. Die gehaltreiche, schmackhafte, leicht verdauliche Vollnahrung für Kinder, Erwachsene, Touristen und Rekonvaleszente.

NEU!

A. Vogels Flockenschnittbrot

Leicht **gemälzter Vollroggen** und **Weizenkeime** sind die **Grundlage** des beliebten Vogel-Schnittbrot. Dank **würzigem Geschmack** und **leichter Verdaulichkeit** eignet es sich vorzüglich für den täglichen Bedarf und belegte Brötchen.

A. Vogels Flockenbrot

aus dem **vollen Roggen- und Weizenkorn** mit Zusatz von wertvoller, **mineralstoffhaltiger Reis- kleie**. **Milchsäurehaltig**, weil mit **Joghurt** angereichert. Mit **Meersalz gewürzt**. Stets frisch auf der **Steinmühle gemahlen**, mit dem **vollen Fermentgehalt** des Getreidekornes verteigt und im eigenen Dampf gebacken.

Echtes Walliser-Roggenbrot nach A. Vogel

Vollroggenschrot mit natürlichem Fluorgehalt, mit **Milchsäure** und **Meersalz** angereichert — das **ganze Korn täglich auf unserer Steinmühle** geschrotet und **sofort verarbeitet**!

A. Vogels Sesambrot

Die mineral- und nährstoffreichen kleinen Sesamsamen mit ihrem hohen Gehalt an **hoch un- gesättigten Fettsäuren** und **feinen Pflanzenölen**, geben dem Sesambrot den köstlichen Ge- schmack, der dieses Brot in so kurzer Zeit so beliebt gemacht hat. Mit **Joghurt angereichert** und mit **Meersalz gewürzt**.

Vital-Diät-Brot für Diabetiker nach A. Vogel

Ein schmackhaftes, gut verdauliches Brot, speziell für Menschen mit delikater Gesundheit — und für Diabetiker. Seine Bekömmlichkeit und seinen guten Geschmack verdankt es den zahl- reich enthaltenen Mineralien und dem mässigen Gehalt an Kohlehydraten.

A. Vogels Früchtebrot

Das **volle Korn**, **naturreine Früchte** und **Nüsse** in eine sehr schmackhafte Form gekleidet, das ist **A. Vogels Früchtebrot**.

Sehr geeignet als **Tourenproviant**, für die **Schule** und als **Zwischenverpflegung** (für z'Nüni und z'Vieri) sowie zum Birchermüesli und statt Schleckereien für die Kinder.



VITALBROT AG. 3097 LIEBEFELD-BE

Postfach 2457, 3001 Bern
Telefon 031 63 37 16