

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 34 (1977)  
**Heft:** 11

## Titelseiten

### 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

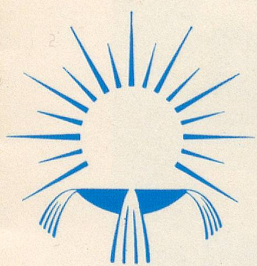
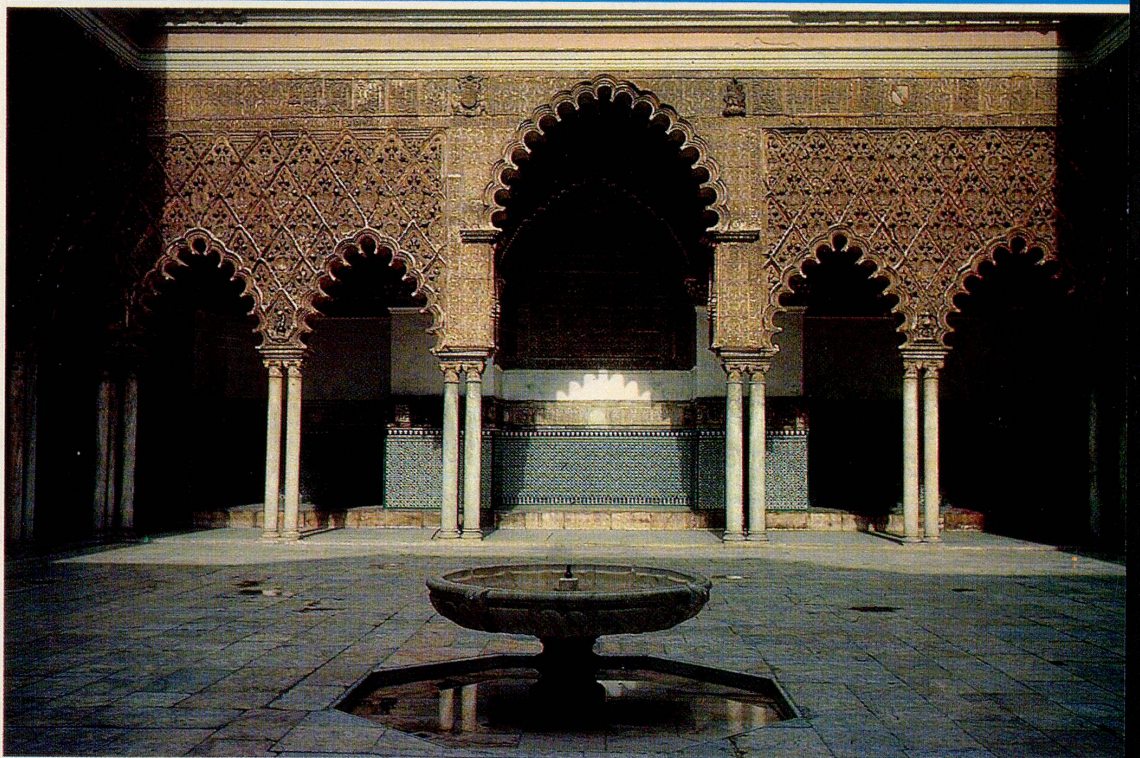
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 29.04.2026

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

A. VOGEL'S

# Gesundheits- NACHRICHTEN



Jahrgang 34

11

November 1977

MONATSSCHRIFT FÜR NATURHEILKUNDE  
ERNÄHRUNG · KÖRPERPFLEGE · ERZIEHUNG

Preis Fr. 1.—

## A. Vogel spricht

am Freitag, 4. November 1977, 20 Uhr  
**im Kirchgemeindehaus, Liebestr. 3,  
Winterthur**

1. Teil: Pflanzen bei uns  
und in fremden Ländern
2. Teil: Zivilisationskrankheiten

am Montag, 14. November 1977, 19 Uhr  
**im Kirchgemeindehaus  
Stauffacherstrasse 8, Zürich 4**

1. Teil: Pflanzen und Heilung bei uns  
und bei fremden Völkern
2. Teil: Gesundheitsführer  
durch südliche Länder

am Mittwoch, 16. November 1977, 20 Uhr  
**im Landhaussaal Solothurn**

1. Teil: Heilung durch Pflanzen
2. Teil: Film

am Montag, 21. November 1977, 20 Uhr  
**in der Aula der Frauenfachschule  
Schwyz**

1. Teil: Pflanzen bei uns  
und in fremden Ländern
2. Teil: Zivilisationskrankheiten

am Mittwoch, 23. November 1977, 20 Uhr  
**im Pfarrsaal der katholischen Kirche  
Buchs/SG**

1. Teil: Pflanzen bei uns  
und in fremden Ländern
2. Teil: Zivilisationskrankheiten

am Montag, 28. November 1977, 20 Uhr  
**im Hotel Märsöl, Chur**

1. Teil: Pflanzen bei uns  
und in fremden Ländern
2. Teil: Zivilisationskrankheiten

am Mittwoch, 30. November 1977, 20 Uhr  
**im Kirchgemeindehaus Langnau i. E.**

1. Teil: Pflanzen bei uns  
und in fremden Ländern
2. Teil: Zivilisationskrankheiten

am Freitag, 2. Dezember 1977, 20 Uhr  
**im Hotel Krone, Wangen an der Aare**

1. Teil: Pflanzen bei uns  
und in fremden Ländern
2. Teil: Zivilisationskrankheiten

am Montag, 5. Dezember 1977, 20 Uhr  
**im Casino-Saal Bern**

1. Teil: Pflanzen bei uns  
und in fremden Ländern
2. Teil: Zivilisationskrankheiten

## Konsumenten-Information zum Thema Milchsäuregärung

### Problemstellung

Für das Haltbarmachen von Gemüsesäften hat sich die Milchsäuregärung bewährt. Es handelt sich hier um ein natürliches Konservierungsverfahren, bei dem alle schädlichen Keime vernichtet werden. Der Gemüsesaft wird dann nicht faul und giftig, sondern milchsauer – wie z.B. Joghurt. Dabei wird leider der herrliche Geschmack des Gemüses beeinträchtigt und der Saft schmeckt leicht säuerlich – wie Sauerkraut. Das typische Gemüsearoma geht verloren. Schade.

### Das bietet Ihnen Biotta

Biotta ist es gelungen, in einem speziell entwickelten Verfahren die Milchsäuregärung in Molke (Milch ohne Fett und Kasein) zu verlegen und damit die Gemüsesäfte milchsauer zu machen. Das Resultat ist hervorragend: Ein herrlich frischer Geschmack des Gemüsesaftes und zusätzlich eine Aufwertung durch die Mineralsalze und Spurenelemente der Molke. Biotta Gemüsesäfte munden deshalb viel natürlicher und fruchtiger als andere Gemüsesäfte. Sie sind nicht nur gesund, sondern erst noch ein Genuss!

**Biotta**  
Gesundheit geniessen

Biotta AG – Dr. H. Brandenberger  
8274 Tägerwilten

