

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **51 (1925)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.09.2024**

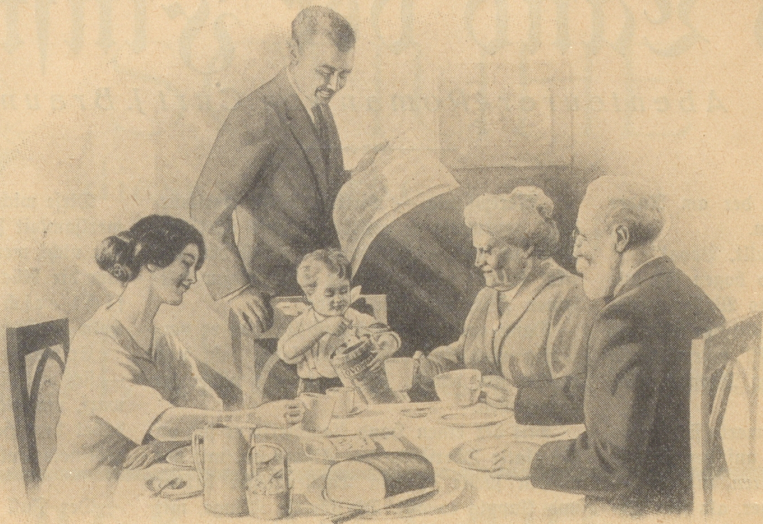
### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.





# Jede Mahlzeit sei ein Fest!

Dieser Spruch eines grossen und ersten Arztes soll nicht das Essen zur Lebensaufgabe machen, sondern uns lehren so zu essen, dass wir die Aufgaben unseres Lebens erfüllen können.

Was danken wir alles ungeeigneter Nahrung: schlechtes Aussehen, Magenstörungen, Uebellaunigkeit, mangelhafte Leistungsfähigkeit, schlechten Schlaf usw.! Auch bei der Nahrung ist, wie überall, die Qualität die Hauptsache, nicht die Quantität.

In diesem Sinne bedeutet eine Tasse Ovomaltine ein Fest für Mund und Magen. Hochwertig, leicht verdaulich, angenehm von Geschmack, führt sie dem



„Die Kleine, vordem etwas blass, ging auf wie ein Röschen . . . Schliesslich ovomaltinte die ganze Familie.“

Körper die geeigneten Nährstoffe zu, ohne die Verdauungsorgane zu überlasten. Ovomaltine wird auch vom empfindlichsten Magen gut vertragen.

Ovomaltine ist ursprünglich zur Hauptsache für die Krankenernährung geschaffen und erst später das Frühstück der intensiv Arbeitenden geworden. Es sei uns ein kurzes Zitat gestattet:

Aus einem Aerztebericht:

„Wo aber auch die beste Krankenküche versagt, lässt sich den Patienten mit Ovomaltine noch sehr viel beibringen!“

Ovomaltine bringt ein wenig Behagen ins Krankenzimmer wie an den Frühstückstisch, sie mundet allen, wird leicht und vollständig verdaut und schafft die Kraft und die Ausdauer, wie sie unser modernes Erwerbsleben verlangt.

## OVOMALTINE

*stärkt auch Sie!*

Dr. A. WANDER A.-G., BERN  
Gegründet im Jahre 1865.

Machen auch Sie Ihr Frühstück mit einer Tasse Ovomaltine zu einem Fest!

Ovomaltine ist rasch bereitet: Man streut 2 Teelöffel voll in eine Tasse trinkwarmer Milch, setzt nach Belieben Zucker zu und das Nährgetränk ist fertig. Deshalb eignet sich Ovomaltine auch für Ausflüge und Touren.

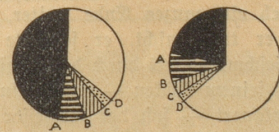
In Büchsen zu Fr. 2.75 und Fr. 5. — überall erhältlich. Zur ersten Probe beliebe man ein Musterdöschen direkt in der Fabrik zu verlangen.

### Prüfung der Leichtverdaulichkeit.

Laboratoriumsversuch mit künstlichem Magensaft:

links: Lösung von 2 Teelöffeln Ovomaltine in Wasser. rechts: Reine Kuhmilch.

Die beiden Kreise stellen die in den Flüssigkeiten insgesamt vorhandenen Eiweismengen dar.



Es waren gelöst:

|                        | A.          | B.          | C.          | D.          |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| bei Beginn d. Versuchs | nach 1 Std. | nach 2 Std. | nach 4 Std. | nach 4 Std. |
| Milch                  | 22,3%       | 28,6%       | 31,6%       | 33,3%       |
| Ovomaltine             | 47,2%       | 55,3%       | 62,0%       | 63,5%       |

Daraus geht hervor, dass in Ovomaltine die ohne weiteres löslichen Eiweissstoffe doppelt soviel ausmachen als in Milch und dass auch die übrigen Eiweissstoffe der Ovomaltine fast doppelt so leicht verdaut werden.