

Ueber Nähr- und Heilmittel aus Malz [Fortsetzung]

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **24 (1920-1921)**

Heft 8

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-664338>

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.

Heber Nähr- und Heilmittel aus Malz.

VI. Fortsetzung.

Wir ständen also heute bei der Dvomaltine.

Die Leiter der Wanderschen Fabrik hatten den glücklichen Einfall gehabt, es müsse sich mit Malzertrakt nicht nur den Kranken helfen lassen, sondern es müsse ein Präparat geschaffen werden können, das zur Erhaltung der Gesundheit diene. Sie sahen, wie tausende und abertausende durch angestrenktes Arbeiten, durch unzweckmäßige Ernährung, durch Mängel in der Ernährung oder in der Lebensführung immer etwas mehr Kräfte ausgaben, als sie zuführen konnten und so ohne krank zu sein ihre Gesundheit untergruben, die eigene Leistungsfähigkeit und Widerstandskraft zerstörten. Sie suchten deshalb ein Nähr- und Kräftigungsmittel zu schaffen, das mehr ist als die gewöhnliche Nahrung und das tägliche kleine Manco zwischen Kräftebedarf und Nahrungszufuhr ausgleicht.

Dieses Ziel wurde dadurch erreicht, daß aus Malzertrakt und wertvollen Nahrungsmitteln die wertvollsten Bestandteile gewonnen und nach einem besonders ausgearbeiteten Verfahren bei verhältnismäßig niedriger Temperatur zu einem hochkonzentrierten, leichtest verdaulichen Trockenpräparat verarbeitet wurden. So entstand die Dvomaltine, und da sie außerdem noch sehr gut schmeckt und einfach zuzubereiten ist — man streut einfach zwei bis drei Teelöffel in eine Tasse warmer Milch, setzt nach Belieben Zucker zu und rührt um — so hat sie denn auch überall rasch Freunde gefunden. Wo sich heute eine Spur von Schwäche, ein Nachlassen der Leistungsfähigkeit geltend macht, sucht man mit Dvomaltine zu helfen.

Fortsetzung folgt.

