

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 9

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-664835>

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.

VII. Fortsetzung.

Wir haben kürzlich von dem gesprochen, was mit der Schaffung der Ovomaltine beabsichtigt wurde. Heute wollen wir sehen, wie sie sich bewährte.

Zur Zeit da Ovomaltine eingeführt wurde, galt ein grobes, sozusagen mechanisches Ernährungssystem. Den Nährwert glaubte man einzig mit dem Verbrennungswert, der Kalorienanzahl bemessen zu können, als wichtige Bestandteile der Nahrung anerkannte man nur Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Nährsalze, bei zehrenden Krankheiten schwur man auf den Wert der Überernährung. Die Schmachhaftigkeit, die sorgfältige Bewahrung der organischen Struktur der Nährstoffe, wie sie als Hauptvorteile der Ovomaltine gepriesen wurden, galten als nebensächlich.

Das war alles graue Theorie; in der Praxis zeigte sich täglich, daß einige Teelöffel Ovomaltine unendlich viel wertvoller seien, als ganze Mengen Kalorien in weniger appetitanregender, nicht so ansprechender und leicht verdaulicher Form. Bei mangelhaft gedeihenden Kindern, bei Frauen vor und nach dem Wochenbett, bei alten Leuten und hauptsächlich bei Schwachen und Kranken aller Art zeigten sich die Vorteile der Ovomaltine-Ernährung in dem Maße, daß die Leute, die es sich leisten können, Ovomaltine auch zu gesunden Zeiten, zur Sicherung der Gesundheit und zur Vorbeugung als tägliches Frühstücksgetränk einführten.

Das kann nun allerdings nicht jedermann, aber das sollte man sich merken, daß man rechtzeitig zur Ovomaltine greift, wenn sich Zeichen von Schwäche, Nervosität, abnehmender Leistungsfähigkeit zeigen, denn es gibt kaum einen Schwächezustand, der durch Ovomaltine nicht gebessert würde.

CHOCOLAT

Grisson

Von den Guten die Beste