

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **21 (1964)**

Heft 3

PDF erstellt am: **01.05.2024**

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.

ziert sie ein goldgelbes Blütenköpfchen, mit vielen flachen Strahlenblüten. Wie eine kleine Blumen Sonne lächelt das kleine Pflänzchen dem einsamen Wanderer entgegen, der sich daran in gleicher Weise freut, wie an der Frühlingssonne, die ihn ihrer warmen Strahlen wegen ins Freie hinausgelockt hat. Vergebens würde er bei dem Pflänzchen auch noch nach den Blättern suchen, wüsste er nicht, dass diese erst viel später erscheinen, erst, wenn die Blüten bereits ihre Samen gebildet haben. So wird denn der alte Kräuterkennen diese erst im Mai oder Juni sammeln gehen, während er die hübschen Blüten bereits im März und April einheimsen kann. Sie begegnen ihm auf Wanderungen oft scharenweise, denn die Pflanze breitet sich durch unterirdische Ausläufer weitläufig aus, weshalb sie oftmals ganze Plätze bedeckt. Wer die verschiedenen Stellen kennt, wo sie gedeiht, kann in der Regel jedes Frühjahr die Blüten dort wieder finden, denn die Pflanze ist ausdauernd, weil ihre Wurzeln der winterlichen Kälte trotzen. Wenn wir an Fluss- und Seeufern entlang wandern, können wir dem Huflattich begegnen; auch in Kiesgruben hält er sich auf; auf Dämmen und an Rainen mögen wir ihn finden; aber auch im Lehmboden fühlt er sich heimisch und sucht sich gerne ein lichtetes Plätzchen an einem bescheidenen Bächlein aus, wo er

Ein goldnes Blumenköpfchen
Ich freudig mir erkor,
Und von dem Tau ein Tröpfchen
Sich sacht bei mir verlor.—

So freu' ich mich des Lebens,
Wenn früh die Amsel singt,
Die Sonne nie vergebens
Mein kleines Sein durchdringt!

sich neben spärlichen Sträuchern reichlich sonnen kann.

Die Blüten besitzen einen heilwirkenden Schleim, Bitterstoffe und Gerbsäure, ebenso verschiedene Vitamine und Fermente. Wenn wir ein Blütenköpfchen abzupfen, um es roh zu essen, hilft uns dieses, den Hals von Schleim zu befreien. Da die Blüte bei Katarrhen gute Dienste leistet, wurde sie von jeher dem bekannten Brusttee beigegeben. Besonders beliebt ist bei den Kindern der Tussilago-sirup. Schwächlichen Patienten, denen starke Mittel nicht zuträglich sind, helfen Tussilagotropfen in heissem Honigwasser vorzüglich.

Auch die Blätter, die oberhalb grün, unterhalb jedoch weisslich und filzig sind, können uns bei Erkältungen dienlich sein. Wir legen sie auf die erkältete Brust, bedecken sie mit einem leichten Tuch und lassen die heisse Sonne darauf scheinen. Durch diese einfache Anwendung werden wir viele Giftstoffe ausscheiden können. Bei Schwerkranken mit alten, verhockten Katarrhen, kann man die Blätterauflagen als Kräuterwickel direkt im Bett durchführen. Sie werden auf diese Weise rasche Erleichterung bringen. Die gequetschten Blätter helfen auch bei schlechtheilenden Wunden. Das alles kann der Huflattich mit Blüte und Blatt für uns bewirken und darob beglückt singt er uns sein Frühlingslied:

Aus feuchter Frühlingserde
Drang ich empor ans Licht,
Ich tilge viel Beschwerde
Und kann es lassen nicht!

In Zürich

erhalten Sie unsere Naturheilmittel (IKS bewilligte) in Apotheken und Drogerien, wo nicht, bei unserem Depositär: Dr. Brum-Antonioli, Lindenhofapotheke, Rennweg 46

Für Hilfsbuchhaltung

und Patienten-Korrespondenz

suchen wir eine tüchtige Hilfe.

A. Vogel, Teufen AR

BIOSANDDORSAN, Originalrezept A. Vogel
die wertvolle Ergänzungsnahrung für jeden Tag

Sanddorn

Nicht selten hat ein fruchttragender Strauch solch grosse Verbreitung wie der Sanddorn. Vom nördlichen Portugal durch die Pyrenäen, dem Alpenkamm entlang, südlich über den Balkan, hinüber nach der Türkei und weiter gegen Osten durch Zentral-Russland über die Mongolei, Korea und Japan finden wir diese eigenartige Pflanze. Wenn alle Sanddornbeeren gesammelt und verarbeitet werden könnten, dann würde dies ausreichen, um den ganzen Vitamin-C-Bedarf der Menschheit zu decken. Doch ist dies noch nicht alles, was uns der Sanddorn zu bieten vermag, denn in Gesellschaft mit dem pflanzlich gebundenen Vitamin C enthalten seine Beeren auch noch andere Vitamine, so das wasserlösliche Vitamin B, das fettlösliche Provitamin A und sogar Vitamin E. Auf diese Weise besitzt die bescheidene Frucht die biologische Form von Vitalstoffen, wie sie der Körper zur Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit notwendig hat. Auch an Kalk gebundene Säuren, wie Apfelsäure und Weinsäure, wurden in den Sanddornbeeren gefunden.

Selbst die Samen der Sanddornbeeren können uns nützlich sein, enthalten sie doch ein fettes Öl, dem eine diätetische Bedeutung nicht abgesprochen werden kann.

Wer stets gegen Infektionen zu kämpfen hat, und wer unter Schleimhaut- und Zahnfleischblutungen leidet, greift vorteilhaft zu Produkten aus den Sanddornbeeren, da sie für ihn eine diätetische Hilfe bedeuten. Weil die Sand-

dornbeeren so vielerlei Vitalstoffe und Spurenelemente enthalten, ist es naheliegend, dass die Sanddornprodukte auch für Kinder und Erwachsene als Stärkungs- und Ergänzungsnahrung sehr empfohlen werden können.

Biosanddorsan ist eine günstige Kombination mit Sanddorn und den im Gehalt ähnlichen Hagebutten. Es vereinigt somit die Vorzüge dieser beiden wertvollen Wildfrüchte und ist zudem durch Bienenhonig und natürlichen Trauben- und Fruchtzucker bereichert.

Zum Frühstück und Abendessen eignet sich Biosanddorsan als gehaltvoller Brotaufstrich, der wegen seines guten Geschmacks gerne genossen wird und daher als willkommene Bereicherung dient.

Auch dem Birchermüesli gibt Biosanddorsan ein feines Aroma und zugleich eine Wertbereicherung.

Als Ferienproviant und Zwischenverpflegung und auch für anstrengende Tage ist Biosanddorsan ein zusätzlicher Kraftspender.

Für Kinder und besonders für Schleckmäulchen dient Biosanddorsan als wertvolles Produkt, um das Süßigkeitsbedürfnis zu decken.

Biosanddorsan hat beachtenswerte Vorzüge, denn es ist gehaltvoll, schmackhaft und billig, und im Frühjahr eine besondere Hilfe.

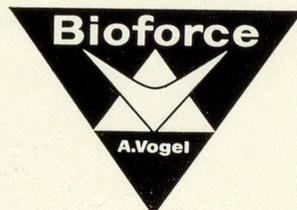
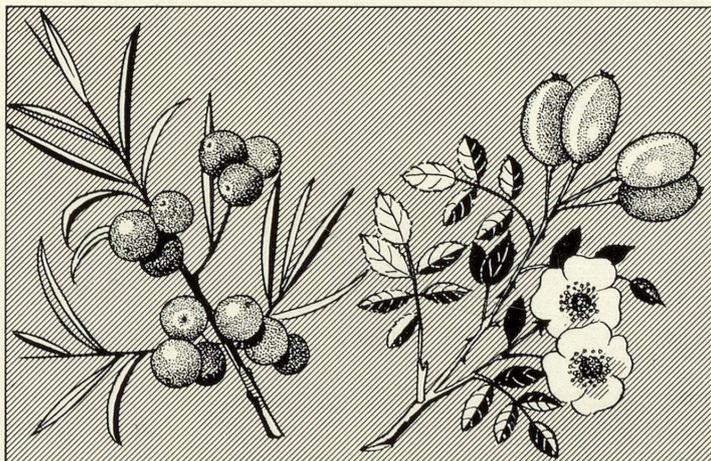
Es ist eines der guten Vogel-Produkte, hergestellt von der Bioforce AG, Roggwil TG.

A. Vogels Biosanddorsan ist erhältlich in Reformhäusern und Lebensmittelgeschäften

BIO — Sanddorsan

Originalrezept: A. Vogel

Fruchtmark aus Sanddorn und Hagebutten



450 g Glas nur 4.50

Ihr täglicher Kraftspender

- zum **Frühstück und Abendessen** als gehaltvoller Brotaufstrich
- im **Birchermüesli** als wertvolle Bereicherung
- eine schmackhafte **Zwischenverpflegung**, die auch Kindern herrlich mundet

Bio-Sanddorsan, der feinschmeckende Brotaufstrich aus vollausgereiften Wildfrüchten mit **Bienenhonig**, natürlichem Traubenfruchtsaft **ohne künstliche Zusätze**

Die bewährten A. Vogels Reformnahrungsmittel erhalten Sie in allen Reformhäusern und Lebensmittelgeschäften. Ziel der BIOFORCE ist die Förderung gesunder Lebensweise

BIOFORCE AG ROGGWIL TG . Telefon 071 23 60 23

Aus vollem Korn gesundes Brot



Das Korn
wird
auf der
Steinmühle
geschrotet
und
mühlewarm
verarbeitet

Alleiniger Lizenzhersteller für die Schweiz:
Vitalbrot AG, vorm. Reformbäckerei Geiser AG, Telefon 031 63 37 16, **Liebefeld-Bern**
Sägemattstr. 2, Postfach Bern-Transit 504

A. Vogels Flockenschnittbrot

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

Packung Fr. 1.10

NEU!

A. Vogels Flockenbrot

Gross Fr. 1.10; klein Fr. —.65

aus dem **vollen Roggen-** und **Weizenkorn** mit Zusatz von wertvoller, **mineralstoffhaltiger Reiskleie**. **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

Fr. 1.20

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

A. Vogels Sesambrot

Fr. 1.30

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

Vital-Diät-Brot für Diabetiker

nach Rezept A. Vogel

Fr. 1.30

Ein schmackhaftes, gut verdauliches Brot, speziell für Menschen mit delikater Gesundheit — und für Diabetiker. Seine Bekömmlichkeit und seinen guten Geschmack verdankt es den zahlreich enthaltenen Mineralien und dem sehr mässigen Gehalt an Kohlehydraten (nur 10% !)

A. Vogels Früchtebrot

Fr. 1.80

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.

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



VITALBROT AG. LIEBEFELD-BERN

Reformbäckerei, vorm. Geiser AG, **Sägemattstr. 2**, Tel. (031) 63 37 16