

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

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

Heft 6

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.

Gärungen zu leiden hat, also nicht sehr vorsichtig sein muss, bereichert den Wert und Geschmack des Joghurts auch gerne mit Heidelbeernektar. Bionektar ist vorteilhaft zur Zubereitung von Glace, da es sich zu diesem Zweck nicht nur als praktisch erweist, sondern in ehrlicher Weise auch eine natürliche Fruchtbeigabe bedeutet und daher streng genommen bloss künstliche Essenzen verdrängen sollte. Jetzt vor der beginnenden Beerenernte haben wir uns immer noch mit einer fruchtarmen Zeit abzufinden, weshalb wir unser Birchermüesli, unseren Pudding oder das Agar-Köpfli vorteilhaft mit Bionektar aromatisieren und gesundheitlich wertvoller gestalten.

Bionektar ist auch aus vollreifen Pflirsichen, aus Erdbeeren, Cassis und roten Johannisbeeren erhältlich. Dabei ist zu beachten, dass selbst jene, die unter Leberfunktionsstörungen leiden, den Pflirsichnektar gut ertragen. Biologisch gezogene Erdbeeren weisen einen beträchtlichen Reichtum an Kalk auf, weshalb auch der Erdbeernektar eine wertvolle Bereicherung unserer Ernährung bedeutet. Die schwarzen Johannisbeeren, bereits überall als Cassis bekannt, erwirken eine Anregung der Nierentätigkeit und sind auch begehrt wegen ihres sehr hohen Gehaltes an Vitamin C. Man könnte den

Bionektar als Früchte in neuer, trinkbarer Form bezeichnen, denn das gesamte Fruchtfleisch ist in diesem Nektar enthalten. Alle Sorten von Bionektar sind völlig naturell, also ohne Farbzusätze, weshalb sie der Zunge besser munden, als dem Auge gefallen, das an grelle Farbtöne gewohnt ist.

Heute muss sich auch die Hausfrau nach vielseitiger Abwechslung umsehen, wenn es ihre Angehörigen nicht vorziehen sollen, das Süssigkeitsbedürfnis auswärts zu stillen. Es liegt daher auf der Hand, dass die Bionektare im täglichen, vielseitigen Gebrauch sehr beliebt sind und eine grosse Lücke ausfüllen können. Auch für den Konditor, den Gasthausinhaber, den Besitzer eines Restaurants wird Bionektar, wenn einmal bekannt, zum unentbehrlichen Fruchtzusatz von Glace, Frucht-salaten und Coupes werden. Wenn man bedenkt, wie gross der Süssigkeits-hunger der Bevölkerung allgemein ist, dann sollte jeder, der ihn geschäftlich auswerten kann, auch darauf bedacht sein, ihn statt mit minderwertigen Ersatzprodukten, mit vollwertiger, gesunder Fruchtnahrung zu stillen. Nur so rechtfertigt sich der Gewinn, der den Gastgebern aus dem steigenden Begehren nach Süssigkeiten erwächst. Wer die Bionektare noch nicht kennt, kann sie sich im Reformhaus beschaffen.

Warum habe ich keine Sorgen wegen der Linie?

Weil ich auf reichlich naturbelassene Kost achte, in welcher die **gewichtsregulierenden Vitamine und Mineralsalze** nicht durch Raffinieren verloren gegangen sind. Darum wähle ich auch möglichst

naturreine, ungezuckerte Getränke — mit Vorliebe den natürlich prickelnden Rimuss. Rimuss ist reich an gewichtsregulierenden Mineralien, **hält schlank und vital**. Im Restaurant ist die 2 dl Flasche Rimuss weiss oder rubin übrigens nicht teurer als der gewöhnliche Traubensaft. Wer wollte da im Restaurant Rimuss nicht ausdrücklich verlangen!

Irene Steiner

Gesucht Bademeister-Masseur

zur selbständigen Betreuung eines neuen, modern eingerichteten Kurbades mit Stangerbad,

Kräuterbädern und anderen naturheilerischen Anwendungen.

Offerten mit Angabe von Ausbildung und früherer Tätigkeit an A. Vogel, Teufen AR

Aus vollem Korn gesundes Brot



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

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

A. Vogels Roggen-Zwieback

Packung Fr. 1.70

Mineralstoffreicher Roggen, auf der Steinmühle gemahlen, mit Zusatz von Soja, Weizenkeimextrakt (Biogerm), Milchsäure, Weizenkeimkleie, Nussa u. Meersalz. Die gehaltreiche, schmackhafte, leicht verdauliche Vollnahrung für Kinder, Erwachsene, Touristen und Rekonvaleszente.

NEU!

A. Vogels Flockenschnittbrot

Packung Fr. 1.10

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

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

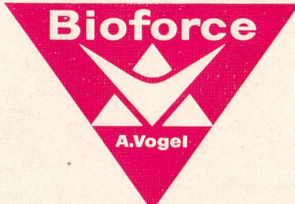
Das volle Korn, naturreine Früchte und Nüsse in eine sehr schmackhafte Form gekleidet, das ist A. Vogels Früchtebrot.

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.



VITALBROT AG. LIEBEFELD-BERN

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



Bioforce
A.Vogel



**schafft
Lebens-
kraft**



Kräutersalz

Herbamare

orig. A. Vogel

aus gartenfrischen, biologisch gezogenen Gewürzkräutern, aus Meerpflanzen des Pazifik, reich an Spurenelementen — mit Meersalz

Jetzt mit Herbamare würzen und dem Körper gleichzeitig Aufbaustoffe geben dank den darin enthaltenen mineralstoffreichen Meerpflanzen!

Jetzt bekommen Sie in Ihrem Reformhaus oder Lebensmittelgeschäft **Gratismuster** und den Herbamare-Prospekt mit Tips für die vielseitige Verwendung.

Jetzt gehört Herbamare in jede Küche und auf jeden Tisch: die hübsche, meerblaue Streudose. Ausgiebig! Fr. 2.80.

Bioforce AG Roggwil TG