

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Herausgeber:** A. Vogel  
**Band:** 21 (1964)  
**Heft:** 6

## Werbung

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

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 Pfirsichen, aus Erdbeeren, Cassis und roten Johannisbeeren erhältlich. Dabei ist zu beachten, dass selbst jene, die unter Leberfunktionsstörungen leiden, den Pfirsichnektar 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



Das Korn  
wird  
auf der  
Steinmühle  
geschrotet  
und  
mühlwarm  
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

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




**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**