Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1955)**

Heft 22

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

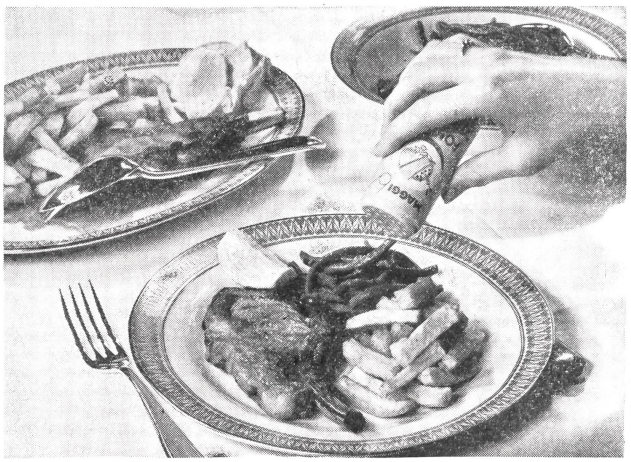
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

FEINER KOCHEN...
FEINER ESSEN...
...MIT FONDOR

Für die Küche: die praktisch dosierten Fondor-Würfeli



Für den Tisch und die Küche: den modernen, hygienischen Fondor-Streuer

Fondor setzt das Tüpfchen auf das I!

Es ist Ihnen gewiß auch schon so gegangen, liebe Hausfrau: Sie haben bei irgendeiner festlichen Gelegenheit auswärts gegessen. Curryreis etwa ... mmh! Und dann wollten Sie am nächsten Sonntag den gleichen Leckerbissen Ihren Lieben zu Hause vorsetzen. Sie haben sich haargenau ans Rezept gehalten, nur die besten Zutaten verwendet und ... es war ein ganz gutes Essen. Man hat Sie sogar gelobt. Und doch ... und doch ... irgendein unnennbares Etwas, irgendein letzter Schliff fehlte!

Heute passiert Ihnen das nie mehr! Denn heute steht Ihnen ein ganz wunderbarer Küchenhelfer zur Verfügung, mit dem Ihnen jedes Gericht gelingt, als sei's vom ersten Küchenchef persönlich: Fondor.

Was ist eigentlich Fondor?

Fondor ist der neuzeitliche Helfer für jede Küche: Es ist rein vegetabil, auf Basis von Glutaminat und aufgeschlossenem Pflanzeneiweiß hergestellt. Fondor würzt und verfeinert alle Speisen und hebt ihren natürlichen Geschmack, ohne ihn zu übertönen. Mit Fondor schmeckt Spinat mehr nach Spinat, Braten duftet verlockender nach Braten ... ja, wenn es etwas gibt, das jedes Gericht im Geschmack so richtig abrundet, vollendet — dann ist es Fondor, das A und O der feineren Küche!

Wo brauchen Sie Fondor?

Fondor ist das universelle Verfeinerungsmittel par excellence! Es verbessert jedes Essen und gibt ihm höchste geschmackliche Vollendung. Verwenden Sie Fondor zur Zubereitung von Suppen aller Art, für sämtliche Reisspeisen, zu Gemüsen, Salaten, Saucen, Fleischgerichten. Sie werden immer wieder überrascht sein, wieviel feiner und besser alles schmeckt. Denn: Was mit Fondor beginnt — gelingt!

Fondor ist so einfach anzuwenden!

Sie können Fondor mitkochen oder erst kurz vor dem Anrichten beifügen. Es löst sich sofort auf, ohne dem Gericht eine andere Farbe zu geben.

Fondor steht Ihnen in praktisch dosierter Würfelform oder im modernen Plastikstreuer zur Verfügung.

Der hübsche, hygienische Fondor-Streuer ist eine Zierde für jeden Tisch. Und wie herrlich: Jetzt kann jeder die Speisen nach seinem eigenen Geschmack verfeinern!

Bei Verwendung in der Küche oder zum Nachfüllen mit dem Nachfüllbeutel öffnen Sie den Streuer durch einfaches Abheben des Bodens. Fondor jetzt besonders günstig: Fondor-Streuer jetzt nur noch Fr. 1.50; Fondor-Nachfüllbeutel Fr. 1.—!

Einige Rezepte aus unserem reichhaltigen Fondor-Rezeptbuch:

(für vier Personen berechnet)

Zarter Chicorée

500 g Chicorée, 15 g Butter, 2 dl Wasser, 2 Würfeli oder 1 gehäufter Teelöffel Fondor.

Die Butter heiß werden lassen, die ganzen Chicoréeblätter 2—3 Minuten darin dünsten. Den Fondor in heißem Wasser auflösen und den Chicorée damit begießen. 20—30 Minuten leicht kochen lassen. Wenn nötig mit Fondor nachwürzen.

Schwarzwurzeln

1 kg Schwarzwurzeln, 3 dl Béchamel-Sauce (mit 2 Würfeli Fondor gewürzt!).

Die Schwarzwurzeln schaben, in etwa 6 cm lange Stücke schneiden und sofort — damit sie nicht braun werden — in kaltes Essigwasser legen. Vor dem Kochen gut abspülen. ½ bis ¾ Stunden kochen (dem Wasser etwas Milch beifügen), abtropfen lassen und eine leichte, mit Fondor gewürzte Béchamel-Sauce beifügen. Noch einige Minuten auf kleinem Feuer köcheln. Aufpassen, daß sie nicht anbraten!

Kalbs- oder Schweinszunge an pikanter Sauce

1 frische Zunge, 1 Bratengarnitur, 1½ Liter Wasser, 4 Würfeli Fondor, Weißweinsauce mit Kapern.

Die Zunge waschen. Zusammen mit den Fondor-Würfeli und der Bratengarnitur ins kochende Wasser legen und (eine Kalbszunge 2½ Stunden, eine Schweinszunge 3 Stunden) darin leicht kochen lassen. Die Zunge enthäuten, in Tranchen schneiden, wieder zusammenschieben und während einigen Minuten in kochender Weißweinsauce mit Kapern ziehen lassen. Staffelartig anrichten und, mit der Sauce begossen, servieren.

Fischfilets mit feinen Kräutern

500 g Fischfilets, 1 Glas Weißwein, 30 g Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 2 bis 3 Eßlöffel gehackte Petersilie, Kerbelkraut und Schnittlauch, 1 gestrichener Eßlöffel Fondor.

Filets von Dorschen, Eglis, Seezungen oder anderen mageren Fischen mit dem Weißwein bedecken, mit Fondor bestreuen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Filets herausnehmen und auf eine heiße Platte anrichten. Den Wein etwas einkochen lassen, mit einem in Mehl gekneteten Stück Butter binden und unter Rühren durchkochen. Mit Fondor nachwürzen. Beim Anrichten etwas frische Butter und die gehackten Kräuter dazugeben. Die Sauce im Wasserbad erwärmen und über die Filets gießen.

Thon nach Venezianer Art

1 Büchse Thon oder 200 g offener Thon, 5 Deziliter Béchamel-Sauce (mit Fondor gewürzt), 1 Kaffeelöffel Zitronensaft, 500 g frische oder abgetropfte Büchsenerbsen.

Den Thon zerbröckeln, mit der Béchamel-Sauce mischen, mit Fondor und Zitronensaft würzen. Zusammen mit den vorgekochten Erbsen kurz kochen lassen.

Französische Omelette (für zwei Personen)

6 Eier, ½ Eßlöffel Petersilie oder Schnittlauch, 1 Teelöffel frische Butter, 1 gehäufter Teelöffel Fondor.

Fondor und feingehackte Petersilie (oder Schnittlauch) über die Eiermasse streuen und alles gut verklopfen. In der Omelettenpfanne die Butter heiß werden lassen, die Eiermasse eingießen und eine Omelette backen.

Pilzomelette

6 bis 8 Eier, 125 g Champignons, 1 gestrichener Eßlöffel Fondor.

Die rohen, gut gereinigten Pilze fein schneiden und in Butter dünsten. Die zerklopften Eier beifügen, mit Fondor würzen und eine Omelette backen.

Eierpilze in Butter

500 g Eierpilze, 40 g Butter, 2 feingehackte Schalotten, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 gestrichener Eßlöffel Fondor.

Die Eierpilze gut waschen, abtropfen, in der heißen Butter anschwitzen und während 10 Minuten köcheln lassen. Mit Fondor, Knoblauch und Petersilie würzen und fertigkochen, bis die Pilze gar sind.

Fein als Garnitur zu Omeletten!

Pikanter Brotaufstrich

2 Eßlöffel gehackter Schnittlauch, Petersilie, eventuell auch Dill und Majoran werden mit 3 Eßlöffeln Butter und 1 Eßlöffel Rahmquark vermischt. In diese Masse reibt man 2 Cornichons oder eine Gewürzgurke und etwas feingeraffelte Zwiebel und vermischt sie mit einem gestrichenen Eßlöffel Fondor (oder drei zerdrückten Fondor-Würfeli). Kurz vor dem Aufstreichen auf Toastbrot zieht man 2 Eßlöffel Mayonnaise darunter, und die Paste ist streichfähig.

Cremesuppe

2 Eßlöffel Mehl, 3 dl Milch, 1 l Wasser, 1 Eigelb, 10 g Butter, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie oder Kerbelkraut, 6 Würfeli Fondor.

Das Wasser zum Kochen bringen. Das Mehl mit der kalten Milch anrühren und dem kochenden Wasser beifügen. Gut verrühren. Die Fondor-Würfeli dazugeben. 10—12 Minuten kochen lassen. Die Suppe über das Eigelb, die Butter und die gehackten Kräuter anrichten.

Weißweinsauce mit Kapern

30 g Mehl, 40 g Butter, 1 Eigelb, 1 Glas Weißwein, 5 bis 6 Deziliter Wasser, 2 Eßlöffel Kapern, 3 Würfeli oder 1 gestrichener Eßlöffel Fondor.

Das Mehl in der heißen Butter hellschwitzen, mit dem heißen Wasser und Wein ablöschen und mit Fondor würzen. Unter Rühren während 10 bis 15 Minuten leicht kochen lassen. Fertig abschmecken mit Fondor aus dem Streuer. Die Kapern beifügen und die Sauce über Eigelb und Butter anrichten.

Salatsauce

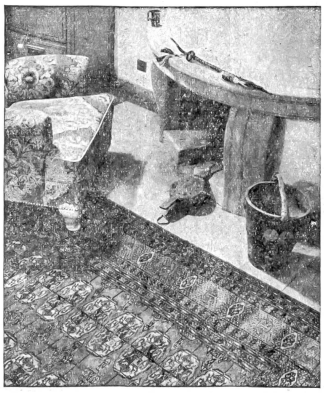
3 Eßlöffel Essig oder 2 Eßlöffel Zitronensaft, 5 bis 6 Eßlöffel Salatöl, 1 Messerspitze Senf, gehackte Kräuter, Fondor.

Essig (oder Zitronensaft), Oel und Senf in eine Schüssel geben, Fondor darüberstreuen und die cremige Sauce mit dem Schwingbesen gut verrühren. Nach Belieben 1 Eßlöffel feingehackte Zwiebel und etwas gehackte Petersilie beifügen.

Reis au gratin

300 g Risotto, 20 g Butter, 1 Ei, 2 dl Milch, 30 g geriebener Käse, Fondor.

Den gekochten Reis locker in eine bebutterte Gratinform füllen. Das Ei mit der Milch zu einem Eierguß verklopfen, mit Fondor würzen und über den Reis gießen. Butterstückchen auf der Oberfläche verteilen. Etwa 20 Minuten gratinieren. Mit Salat servieren.



R.F.
DAS TEPPICHHAUS AM BAHNHOFPLATZ

Das altbekannte Spezialhaus für:

Orient- und Maschinen-Teppiche, Spannteppiche in Moquette Bouclé, Sisal, Cocos

Bodenbeläge in:

Linoleum, Korkparkett, Gummi-, Plastic- und AT-Platten

Offerten und Vertreterbesuch ganz unverbindlich

H. RÜEGG PERRY AG

Das Teppichhaus am Bahnhofplatz Telephon 23 67 77/78

Ist die Erde ein Paradies?

Liebes Bergkind, auch du sollst dein eigenes Bett bekommen! In der reichen Schweiz gibt es noch Tausende von Kindern, die kein eigenes Bett haben. Wir sagten uns, da sollten auch wir helfen. Aus diesem Grunde stellten wir die Deckel der Henkel-Produkte in den Dienst für Bergkinder. Helfen Sie mit! Deckel für Bergkinder-Betten können in allen Detailgeschäften und im Konsum abgegeben oder direkt an Henkel & Cie. A. G., Basel, eingesandt werden.

Nein, das ist sie sicher nicht. Und doch, Hand aufs Herz: ist unsere alte Erde, von links oder von rechts oder sogar von oben, aus dem Flugzeug gesehen, nicht trotzdem ganz schön? Da erzählte neulich jemand von einem Alpenflug. «Was mir von allem Wunderbaren den tiefsten Eindruck hinterlassen hat, das waren nicht die Gletscher und schimmernden Eiswände, nein, das waren in den Voralpen und im Mittelland die vielen Straßen und Wege, die als ein lebendiges Netz von Adern die Städte und Dörfer, die Siedlungen und jedes abgelegene Haus untereinander verbinden. Erst im Überblick erkannte ich so recht, daß wir alle zusammengehören und daß die Großen und Kleinen, die Starken und Schwachen *eine* Familie sind. Und jetzt weiß ich, daß wir auch als Familie handeln, einander helfen und in der Not beistehen sollen.

An diesen Mann mußte ich denken – so schrieb uns ein Freund –, als ich hörte, daß in unseren Bergdörfern viele Kinder keine eigenen Betten haben. Vier bis fünf Schlafstellen für eine Familie von zwölf! Natürlich hatte ich immer ums schwere Leben unserer Bergbauern gewußt. Man war gerührt und stolz, lobte ihren Fleiß, ihre Bescheidenheit – und vergaß sie. Jetzt aber sah ich plötzlich – mit den Augen jenes Flugpassagiers – die Berggipfel, die ich liebe, ohne Alpenglühen, und viele Bergkinder, die ich ebenfalls liebe, ohne guten, gesunden Schlaf...

«Tu etwas Gutes — kauf etwas Gutes!»

Wer sagt das? fragte unser Menschenfreund. Und wir antworteten: Nicht wahr, es ist gang und gäbe in unserem Land, daß man beim Einkauf gewisser Produkte mit einem Geschenk für seine Treue belohnt wird. Wie wäre es nun, lieber Mann, liebe Hausfrau, wenn *Sie*, statt für sich selber, für die armen Bergkinder Punkte sammelten? Denn es ist ja wahr: wir *sind* eine einzige Familie und *wollen* den Schwächeren helfen! Und darum verwandeln *wir* dann die gesammelten Punkte in Betten und schicken sie dorthin, wo sie am nötigsten sind.

Helfen Sie mit! Sammeln Sie Deckel von Persil, Henco, Sil, PER und Krisit! Alle gesammelten Punkte der Henkel-Produkte – für die Sie deswegen nicht mehr bezahlen müssen – gehören von heute an den Bergkindern. Für jedes Deckeli, das Sie in Ihrem Laden abgeben oder direkt an Henkel & Cie. A. G., Basel, schicken, zahlen wir eine entsprechende Vergütung an die **Persil-Patenschaft**, die Betten für die Bergkinder besorgt. Ein Notar, Herr Dr. Walter Bohny, Basel, wacht über allem. Unser Familien-Wahlspruch aber soll heißen:

«Liebes Bergkind, auch du sollst dein eigenes Bett bekommen!»

Darum: Tu etwas Gutes – kauf etwas Gutes!

Ob Sie weiches oder hartes Wasser haben... Persil wäscht immer weich. In der milden, durch und durch reinen Persil-Lauge wird Ihre Wäsche blendend weiß und tadellos sauber. Dank «Fiberprotect» ist auch die empfindlichste Textilfaser vollkommen sicher. Nur Fr. 1.10.

Warum mit teuren Waschmitteln einweichen oder vorwaschen! Henco ist der Meister im Schmutzlösen. Zum Einweichen oder Vorwaschen gibt es nichts Besseres als das schäumende Henco. Bei einem Preis von nur 55 Rappen können Sie mit dem angenehm parfümierten Henco beim Enthärten, Einweichen und Vorwaschen viel Geld sparen.

Zusätzliche Wäsche-Hygiene für das Kleinkind. Sorgfältiges Brühen und Spülen in dem angenehm parfümierten Sil befreit die Wäsche von den letzten Laugenresten. Sil ist unentbehrlich beim Waschen von Windeln, Höschen, Moltons usw. Vergilbte Stücke können mit Sil wieder aufgefrischt werden. 37 Rappen.

Zum Entfernen von stark fettigem, öligem, verhärtetem Schmutz oder Angebranntem... ist das angenehm riechende PER geradezu ideal. Es schäumt kräftig und hat sich besonders auch zum Reinigen von Berufswäsche und Ueberkleidern bewährt. Das große Paket nur 80 Rappen.

Bei kleinstem Preis größte Wirkung, das ist das Geheimnis des angenehm parfümierten Krisit mit potenzierter Schaumwirkung. Es putzt und poliert überraschend schnell und gründlich. Wo es gilt, in Haushalt und Gewerbe hartnäckigen Schmutz wegzuzaubern, ist Krisit der zuverlässige Helfer. Ausgezeichnet zum Händewaschen! Nur 65 Rappen.

Der Deckel eines grossen Persil = 4 Punkte, eines kleinen Persil = 2 Punkte für Bergkinder-Betten

1 Henco-Deckel = 2 Punkte für die Bergkinder-Betten

1 Sil-Deckel = 1 Punkt für die Bergkinder-Betten

Der Deckel eines großen PER = 3 Punkte, eines kleinen PER = 1 Punkt für die Bergkinder-Betten

1 Krisit-Deckel = 2 Punkte für die Bergkinder-Betten

Henkel & Cie. A. G., Basel

Persil ist das meistgekaufte Waschmittel in Europa