Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1956)
Heft: 24

Werbung

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.07.2025

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

6 festliche Menüs

leicht und doch nahrhaft, so recht auf den Frühling abgestimmt! Wann immer Sie Ihren Lieben etwas Besonderes vorsetzen wollen – es braucht dazu ja nicht unbedingt Sonntag oder ein Fest zu sein – dann greifen Sie aus diesen 6 Vorschlägen das Menü heraus, das Ihnen am besten zusagt.

Die Zubereitung ist denkbar einfach; wenn Sie sich an die Rezepte halten, wird Ihnen jedes Gericht wundervoll geraten. So bringt das Kochen Abwechslung, so erst macht es richtig Spaß! Und alle werden begeistert zugreifen, in beste Laune kommen und nach mehr verlangen ... Ist das nicht das schönste, das aufrichtigste Kompliment für eine Hausfrau?

Die Rezepte wurden in der Musterküche von Marianne Berger in Kempttal zusammengestellt und ausprobiert. Sie sind für vier Personen berechnet.

Viel Erfolg – und guten Appetit!

Menü 1

Maggi Eiermüscheli-Suppe
Poulet flambé
Diverse Salate
Glace

Menü 2

Maggi Spargelsuppe
Tournedos maison
Risotto
Salat
Weinschaumcrème

Menü 3

Maggi Gemüsecrème-Suppe
Kalbsschnitzel auf Jägerart
Spätzli
Salat
Erdbeeren mit Rahm

Menü 4

Maggi Kalbfleisch-Suppe
Russischer Salat
Bündnerfleisch
Lachsschinken
Kopf- und Rüeblisalat
Kirsch- oder Mandeltorte

Menü 5

Maggi Spezialerbs mit Schinken
Spiegeleier mit Kalbsnierenschnitten
Butterkartoffeln
Salat
Diplomatenpudding

Menü 6

Maggi Spinat-Suppe
Schweinskoteletten nach Teufelsart
Nudeln
Preißelbeeren
Caramelköpfchen

Menü 1

Poulet flambé

1 Poulet (850 g bis 1 kg)
Fondor zum Streuen
1 Würfeli Fondor
1 Zweiglein Rosmarin
40 g Butter
1 kleines Glas Cognac

Das Poulet außen gründlich mit Fondor einreiben. Herz, Leber, Nieren und den entleerten Magen zusammen mit einem Zweiglein Rosmarin und einem zerdrückten Fondorwürfeli in die Bauchöffnung geben. Das Poulet sodann mit der Butter in der Bratpfanne in den heißen Ofen schieben und bei guter Hitze unter fleißigem Begießen und einmaligem Wenden 45 bis 60 Minuten braten. 1 kleines Glas Cognac über das Poulet gießen und anzünden. Wenn man eine feuerfeste Platte besitzt, flambiert man das Poulet am besten erst am Tisch.

Diverse Salate

1 Kopfsalat
250 g Rüebli
100 g Kresse
1 Bund Radieschen
250 g Brüsseler Endivien
Salatsauce Grundrezept
1 Eigelb
2 Eßlöffel Rahm

Salatsauce (Grundrezept)

¼ Teelöffel Senf und ¾ Teelöffel Fondor mit dem Saft von ½—1 Zitrone, ½ Orange, 6 Eßlöffeln Oel und 1 Eßlöffel Milch mit dem Schwingbesen gründlich vermischen, so daß eine sämige Sauce entsteht.

Zubereitung der Salate

Die Kopfsalatblätter gründlich waschen und abtropfen, die Rüebli schaben, die gewaschene Kresse mit den in Scheibchen geschnittenen Radieschen mischen, die Chicoréstangen (Brüsseler Endivien) in Rädchen schneiden.

Die Salatsauce in zwei Hälften teilen. Den Kopfsalat und den Kressesalat mit Radieschen mit der unveränderten Grundsauce vermischen. In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Rahm vermischen und die andere Hälfte der Grundsauce darangeben. Mit dieser Sauce den Rüebli- und den Chicorésalat anmachen.

Menü 2

Tournedos maison

4 Tournedos
Fondor zum Streuen
Bratbutter
1 dl Wasser
1 Würfel Maggi Klare Sauce
1 dl Rahm
½ Eiweiß
½ Würfeli Fondor

Die Tournedos mit Fondor einreiben und beidseitig so lange in Butter braten, bis auf der Oberfläche Blut austritt. Das Fleisch dann sofort auf eine feuerfeste Platte geben und warmhalten. Den Bratfond mit 1 dl Wasser und 1 Würfel Maggi Klare Sauce rasch aufkochen und um (nicht über!) die Tournedos gießen. Den Rahm mit dem Eiweiß steif schlagen, mit ½ zerdrücktem Würfel Fondor mischen und auf das Fleisch dressieren. Auf der starken Rechaudflamme (am Tisch) den steifen Rahm allmählich unter die Sauce mischen.

Risotto

1 gehackte Zwiebel
300 g Reis
1 ¼ l Wasser
3 Würfeli Maggi Fleischsuppe extra
50 g Kochbutter
nach Belieben 1 Glas Rotwein
nach Belieben ½ Büchschen Safran
geriebener Käse

Die gehackte Zwiebel in der Butter anziehen lassen, den Reis zufügen und ein paar Minuten unter Rühren mitdünsten, mit dem Wein ablöschen und umrühren. 3 Würfel Maggi Fleischsuppe extra im Wasser auflösen und auf einmal zufügen. Den Reis unzugedeckt 18 Minuten ohne zu rühren kochen lassen. Den Saffran gegen Schluß der Kochzeit zugeben, und zum Schluß den geriebenen Käse darunterziehen.

Weinschaumcrème

4 Eigelb
4 Eßlöffel Zucker
8 Eßlöffel Weißwein
4 Eßlöffel Marsala

Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, Weißwein und Marsala beifügen und die Crème so lange im kochenden Wasserbad mit dem Schwingbesen kräftig und ununterbrochen schlagen, bis die Masse dickschaumig und ganz luftig geworden ist. Dabei vervielfacht sich ihr Quantum. Die Weinschaumcrème muß sofort serviert werden.

Menü 3

Kalbsschnitzel auf Jägerart

4—6 Kalbsschnitzel
250 g Champignons
1 gehackte Schalotte
knapp ½ Glas Weißwein
1 dl Wasser
½ Würfel Maggi Klare Sauce
Fondor

Die mit Fondor eingeriebenen Schnitzel in Butter braten. Warmhalten. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden, im Bratfond braun rösten und, wenn nötig, noch etwas Butter beifügen. Die feingehackte Schalotte und den Weißwein zugeben und auf starkem Feuer etwas eindampfen lassen. Den ½ Saucenwürfel im Wasser auflösen und zufügen. Noch kurz aufkochen lassen und über die Schnitzel gießen. Mit gehackten Kräutern bestreuen.

Spätzli

a) gekaufte:

Die Spätzli 20 Minuten im Salzwasser kochen, mit einem Schöpflöffel kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen und mit Fondor bestreut anrichten.

b) hausgemachte:

300 g Weißmehl
3 Eier (eventuell 2 sehr große)
1 ½ Teelöffel Fondor
2 ½ dl Wasser

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung machen und die übrigen vermischten Zutaten allmählich unter Rühren ins Mehl geben. Den Teig so lange klopfen, bis er Blasen wirft und in Flocken von der Kelle fällt.

Den Teig ½ Stunde ruhen lassen, dann portionenweise durchs Spätzlisieb in eine große Pfanne kochendes Salzwasser geben. Herausnehmen und in eine andere Pfanne mit heißem, aber nicht siedendem Salzwasser geben, bis alle Spätzli gekocht sind. Dann die Spätzli abtropfen, mit Fondor bestreuen und mit brauner Butter überschmelzen.

Menü 4

Russischer Salat

1 große Büchse Erbsli mit Rüebli
2—3 mittlere Kartoffeln
2 Tranchen Ananas

Mayonnaise aus 1 Eigelb, mit Fondor gewürzt
Salatsauce aus Oel, Essig, Senf und Fondor

Die Erbsli abtropfen, die Rüebli vierteilen, die Ananastranchen in kleine Stückchen schneiden, die Kartoffeln weichdämpfen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten zuerst mit der Salatsauce, dann mit der Mayonnaise vermischen und nach dem Anrichten mit frischer Petersilie oder Kresse garnieren.

Mayonnaise zum russischen Salat

1 Eigelb
3—4 dl Oel
1 Teelöffel Fondor
½ Teelöffel Zitronensaft

Das Eigelb in eine kleinere, tiefe Schüssel geben und mit dem Fondor vermischen. Gütschliweise das Oel beifügen und mit dem Schwingbesen stetig in der gleichen Richtung rühren. Solange Oel beifügen, bis die Mayonnaise fest und luftig ist. Es ist darauf zu achten, daß die Zutaten alle ungefähr die gleiche Temperatur aufweisen. Den Zitronensaft tropfenweise erst zum Schluß beifügen.

Von neuem das Neuste von

MAGGI

Pionier der modernen Küche

Menü 5

Spiegeleier mit Kalbsnierenschnitten

400 g Kalbsnieren
4—6 Spiegeleier
2 Eßlöffel gehackte Kräuter
30 g Butterfett
Fondor zum Streuen
1 gehackte Zwiebel

Die Nieren in dicke Tranchen schneiden, mit Fondor beidseitig gut bestreuen und mit der gehackten Zwiebel im Butterfett durchbraten. Separat die Spiegeleier braten. Beim Anrichten die Eier mit Fondor bestreuen, mit den Nierenscheiben bedecken und die im Bratfond rasch geschwenkten Kräuter darübergeben.

Butterkartoffeln

Neue Kartoffeln sauber bürsten, eventuell halbieren und im Dampf weichkochen. In einer flachen Pfanne Tafelbutter zergehen lassen, die Kartoffeln hineingeben und gründlich durchrütteln. Mit Fondor bestreuen und anrichten.

Diplomatenpudding

1—2 Päckli Vanillepudding
½ —1 Liter Milch
50 g candierte Früchte
4 Makrönli
Arrak, eventuell Rum
1 dl Rahm

Den Pudding nach Vorschrift mit Milch und Pulver zubereiten. Die candierten Früchte zerkleinern, die Makrönli zerstückeln und beides mit Arrak beträufeln und unter die Puddingmasse mischen. In eine kalt ausgespülte Form geben und erstarren lassen. Stürzen. Mit dem geschlagenen, leicht gesüßten Rahm und candierten Früchten garnieren.

Menü 6

Schweinskoteletten nach Teufelsart

4 Schweinskoteletten
40 g Butter oder Fett
4 gehackte Sardellenfilets
3 gehackte Cornichons oder 1 Salzgurke
½ Teelöffel Tomatenpüree
1 Maggi Würfeli
3—4 Eßlöffel Wasser
Fondor

Die mit Fondor eingeriebenen Koteletten im heißen Butterfett beidseitig durchbraten und warmhalten. Im Bratfond gehackte Sardellen und Cornichons rasch durchschwenken, Senf, Tomatenpüree, Wasser und Maggiwürfeli zugeben und nach gutem Umrühren die pikante Sauce über die Koteletten gießen.

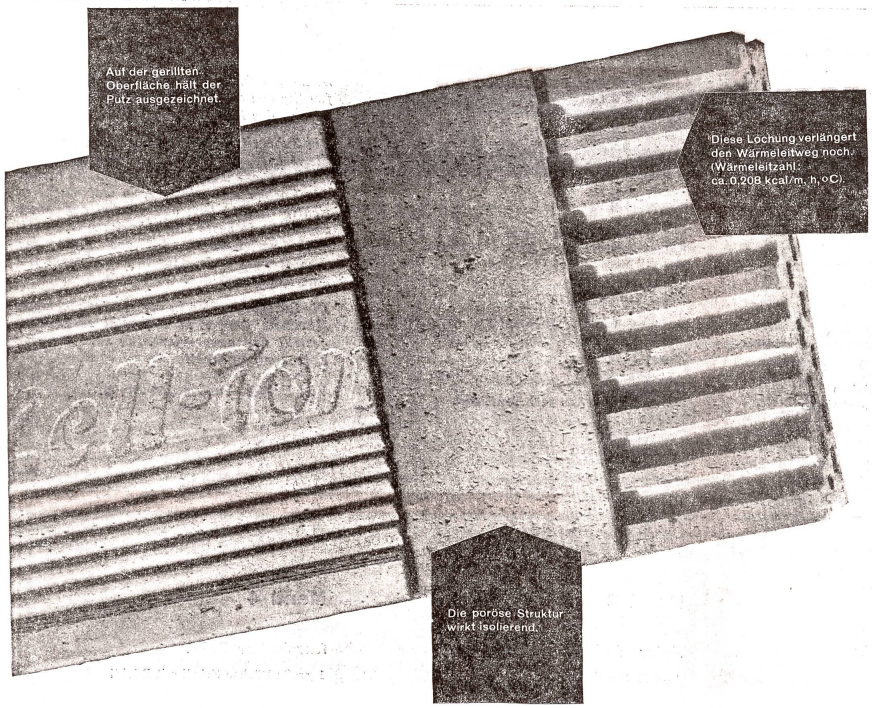
Caramelköpfchen

4 Eier
1 Prise Salz
60 g Zucker
5 dl Milch
Zitronenschale
100—150 g Zucker zum Caramel

nach Belieben Schlagrahm oder sterilisierte rote Kirschen zum Garnieren.
100—150 g Zucker in trockener Pfanne ohne Wasserzusatz auf kleinem Feuer schmelzen und braun werden lassen. Unterdessen die Puddingform leicht erwärmen. Den Zucker nach dem Caramelisieren sofort in die Form geben und darin so bewegen, daß Rand und Boden der Form davon überzogen werd

Die Eier mit Zucker und Salz verklopfen, die Milch und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und die Masse in die Form füllen. Sie darf nicht mehr als ¾ der Form ausfüllen. Die Form im Wasserbad etwa 50 Minuten ziehen lassen, dann in kaltem Wasser vollständig auskühlen.

Vor dem Stürzen die Form rasch über die Flamme halten, damit sich der Caramel löst. Das gestürzte Köpfchen mit Schlagrahm oder roten Kirschen servieren.



Seit 22 Jahren Zell-Ton

Haben Sie sich schon einmal darüber Gedanken gemacht, wenn Sie ein Bild aufhängen wollten, warum sich der Nagel in der einen Wand krümmt, während er sich in einer andern Wand gut einschlagen läßt und dort unverrückbar festsitzt? Diese unterschiedliche Feststellung hängt vom Baumaterial ab, aus welchem die Mauer erstellt wurde. Tragende Wände, welche eine Deckenlast aufzunehmen haben, bestehen normalerweise aus Backsteinen oder aus harten Kalksandsteinen. Unbelastete Zimmertrennwände dagegen können aus leichterem Material gebaut sein. Man verwendet hiefür Leichtbauplatten aus gebranntem Ton, Gips usw. Noch vor einigen Jahrzehnten waren allerdings die leichten Trennwände unbekannt, es sei denn, man hätte sie als Täferung aus Holz konstruiert. Der Wunsch nach einer einfachen Art, die Wohnungen zu unterteilen, führte im Laufe der Zeit zu den verschiedensten Versuchen. Die Resultate konnten aber nicht durchweg befriedigen.

Erst vor etwas mehr als 22 Jahren kam ein findiger Kopf auf die Idee, eine leichte Zwischenwandplatte aus Ton zu schaffen, welche alle guten Eigenschaften der bisher verwendeten Materialien in sich vereinige. Er stellte sich damit vor eine schwere Aufgabe, denn es waren viele Voraussetzungen zu erfüllen, nämlich: Handliche Größe, geringes Gewicht, genügende Festigkeit, Schallisolierung, leichte Verarbeitbarkeit, und vor allem Volumenbeständigkeit (das Material durfte nicht quellen und nicht schwinden — ein Mangel, welcher vielen der bisher angewandten Baustoffe anhaftete).

Zudem soll die Platte nagelbar und sägebar sein und erst noch als Verkleidung von Außenmauern gegen Wärme und Kälte isolieren. Das Wasser soll ihr nichts anhaben können und feuerfest soll sie ebenfalls sein.

Ein Koch würde einer Zusammenfassung solch vieler und unterschiedlicher Komponenten «Eintopfgericht» sagen. Damit hätte er aber erst einen Namen geschaffen, noch kein brauchbares Produkt. Bei unserem findigen Baufachmann wurde das Rezept umgekehrt angewandt: Er schuf zuerst das Produkt und suchte erst später einen geeigneten Namen.

Eine Reihe von Versuchen ließ erkennen, daß gewisse Lehmsorten, wie sie in den schweizerischen Ziegeleien verwendet werden, eine starke Durchmischung mit Tannensägemehl erlauben, ohne die Verformbarkeit einzubüßen. Während des Brandes im Ofen, bei einer Hitze von nahezu 1000 Grad verbrennt das beigemischte Sägemehl und hinterläßt eine unzählbare Menge feiner und feinster Poren (Luftzellen). Dieses Material hat naturgemäß die gleichen Eigenschaften wie die übrigen Produkte aus gebranntem Ton. Nur die große Tragfähigkeit geht verloren. Dafür wird es aber sägebar und nagelbar, isoliert ausgezeichnet gegen Kälte und Wärme, und vermag Schall zu schlucken. Leitungsschlitze können mit Leichtigkeit eingefräst werden. Lavabos, Boiler usw. lassen sich daran befestigen, wie an einer gewöhnlichen Backsteinmauer.

Wenn wir uns in Superlativen ausdrücken wollten, müßten wir sagen, die Wunderplatte für Zwischenwände war erfunden. Der Versuch war gelungen. Nun hieß es nur noch, die Produktion in großen Massen aufzunehmen. Die Schwierigkeiten der Serienfabrikation waren bald überwunden, nachdem genau feststand, welcher Lehm verwendet werden konnte und nachdem das für den Brand ideale Maß, nämlich 40 cm lang und 25 cm hoch, ermittelt war. Nur der Name fehlte. Er war naheliegend. Die Platte besteht aus gebranntem Ton und enthält eine Unmenge Poren, das heißt Zellen. So wurde im Februar 1934 der Markenname «Zell-Ton» als Schutzmarke eingetragen.

«Zell-Ton» ist erst seit 22 Jahren erhältlich. Heute wird kaum mehr eine Wohnung oder ein Geschäftshaus ohne «Zell-Ton» erstellt. Diese Zwischenwand- und Isolierplatte hat sich dermaßen schnell einzuführen vermocht, daß ohne Uebertreibung gesagt werden darf: Man hat auf die Zell-Ton-Platte gewartet und es ist schade, daß sie nicht schon früher geschaffen worden ist.

Der Fachmann kennt und schätzt «Zell-Ton», die Platte aus gebranntem Ton, mit den vielen guten Eigenschaften. Er verwendet deshalb im Interesse des Bauherrn immer wieder «Zell-Ton» für Zwischenwände und Mauerisolierungen.

Zell-Ton

die Spezialität der

ZÜRCHER ZIEGELEIEN

ARTE DEL TICINO – das ist der Name einer großen Boutique; einer Tessiner Boutique. Das ist eine bunte, anregende, vielfältige Welt von Kunstgewerblichem aller Art, von großen und kleinen Dingen, die zu den Menschen gehören wie Wasser, Licht, Luft und Sonne zum Leben.

ARTE DEL TICINO – das ist der viel betrachtete und viel besuchte Tessiner Kunstgewerbeladen im «Grünenhof», im Haus Talacker 30. Die warmen Farben unseres Südkantons, das intensive Rot und das satte Blau, markieren das Fassadenband über den stets rassig gestalteten Schaufenstern, vor denen die Passanten gerne stillstehen.

ARTE DEL TICINO – das ist ein Begriff. Auch die große Boutique, die sich an dem sich immer mehr zu einer lebhaften Geschäftsstraße, einer Kollegin der weltberühmten Zürcher Bahnhofstraße, entwickelnden Talacker befindet, ist auch bereits zum Begriff geworden. Nicht nur für die Zürcher, auch für die Besucher Zürichs aus anderen Regionen, sogar aus dem Ausland. In J. C. Schellenbergs «Arte del Ticino» treffen wir Einheimische und Fremde. Hier suchen sie Kunstgewerbliches für sich selber – zur Eigenfreude – und als Geschenke für Freunde und Bekannte, daheim und in der Fremde.

ARTE DEL TICINO – das ist ein Reich der Geschenke. Das ist eine wahre Fundgrube für gediegenes Kunstgewerbe und apartes Handgewebe. Da finden wir originelle *Keramik* in interessanter Auswahl. Da können wir schlanke oder bauchige Gefäße wählen, je nach Geschmack und Zweck. Und da stehen natürlich, fast im Mittelpunkt, die überall beliebten, in ihrer ursprünglichen Eigenart imponierenden *Kupfergefäße*. Da gibt es Kupferzuber, Kupferbecken und Kupferkessel. Wie bewegend wirkt doch dieses von Hand individuell bearbeitete Material im Licht und im Schatten.

ARTE DEL TICINO – da finden wir natürlich auch Tessiner Kleinmöbel und Geflochtenes aller Art. Auch da gibt es Kleines und Großes, rein Zweckmäßiges und rein Spielerisches. Köstlich sind die malerischen und grotesk geformten Fabeltiere in den verschiedenen Größen und Arten.

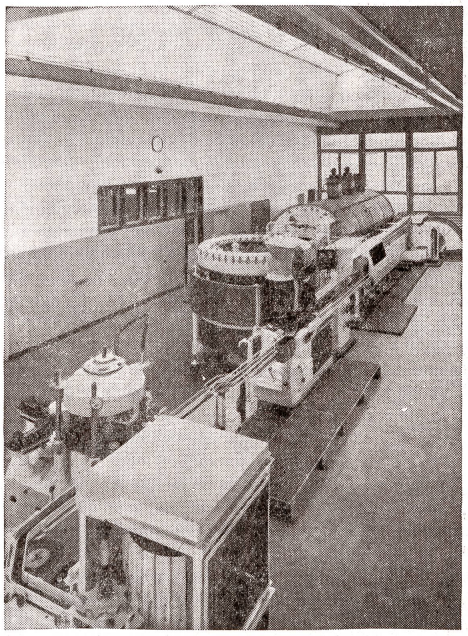
Eine ganz besondere, durch ihre Qualität ausgezeichnete Spezialität der Boutique sind die Erzeugnisse der von J. C. Schellenberg fachmännisch geführten Handweberei am Bachtel. Die Qualität der Decken und Stoffe ist einwandfrei. Die Dessins sind sehr gefällig, die Preise günstig.

Jeder Besuch in der ARTE-DEL-TICINO-Boutique am Talacker 30 lohnt sich. Vor allem ist es sehr wichtig, für die Auswahl für Festgeschenke sich frühzeitig in dieser reichhaltigen und bunten Welt des Kunstgewerbes umzusehen. Je früher desto besser!

ARTE DEL TICINO – die große Boutique, das Spezialgeschäft für Kunstgewerbe, Handgewebe und individuelle Geschenke – steht gerne zu Ihren Diensten.

RIVELLA

eine neue schweizerische Industrie



Welche Bedeutung dem neuen Getränk RIVELLA beigemessen wird, erhellt folgende Episode: Als im März 1954 ein einziges ganzseitiges Inserat die Eröffnung des neuen Betriebes bekanntgab, trafen Dutzende von Briefen bedeutender Firmen aus allen Erdteilen ein, welche sich für das neue Tafelgetränk interessierten. Mit der Entdeckung der RIVELLA - Herstellung wurden auf einen Schlag zwei Probleme gelöst, eine landwirtschaftliche Frage und eine Frage der Volksgesundheit.

*

Bei der Käse- und Kaseinfabrikation bleibt als Abgangsprodukt die Molke oder Schotte zurück. Diese Flüssigkeit enthält etwa die Hälfte aller Trockensubstanz der Milch und vor allem die drei physiologisch hochwertigsten Bestandteile Milchzucker, Milchsalze und Milchsäure, zusammen Milchserum genannt. Trotz ihrer Hochwertigkeit bildete die Verwertung dieser Molke seit jeher ein großes Problem für die milchverarbeitenden Betriebe. Versuche, dieses gesundheitlich wichtige Milchserum in irgendeiner Form dem menschlichen Genusse wieder zuzuführen, datieren ziemlich weit zurück.

*

Daß Molke für die Gesundheit bedeutungsvoll ist, hatte der griechische Arzt Hippokrates um 400 vor Christi erkannt. Im 18. und 19. Jahrhundert feierte die Molke als Heilmittel ihren Siegeszug in den noch heute berühmten Molken-Kurorten Europas und vor allem in der Schweiz. In unserem Land empfingen über 180 Kurorte Gäste aus aller Herren Ländern, die durch den Genuß von Molke Heilung von allen möglichen Krankheiten, vorab Magen- und Lungenerkrankungen, suchten. Die Kostspieligkeit dieser Kuren einerseits sowie das Aufkommen neuer Heilverfahren und die rapide Entwicklung der Pharmazeutik anderseits brachten diese Kuren seit der Jahrhundertwende mehr und mehr «aus der Mode». Vor etwa 60 Jahren begann der spätere Nobelpreisträger Metschnikoff am Pasteur-Institut in Paris seine bahnbrechenden Forschungen über die entgiftende Wirkung der Milchsäure. In der Folge erkannte man wieder in vermehrtem Maße den Wert von Milchsäuregärungsprodukten und von Milchserum. Joghurt und Kefir waren aber trotz ihrem gesundheitlichen Wert nicht jedermanns Geschmack. Und von Molke, dem billigsten Milchserumträger, wollte in unveränderter Form niemand etwas wissen. Unzählige Versuche wurden angestellt, um die Molke von ihren unangenehmen Begleiterscheinungen zu befreien. Alles mißlang, bis eines Tages ein erfolgreiches Verfahren entdeckt wurde, das Milkin-Verfahren. Durch dieses wird die Molke von Fett und Eiweiß befreit, also das Milchserum rein gewonnen. In einem mikrobiologischen Gärungsprozeß wird es mit Milchsäure angereichert und mit Hilfe eines Dünnschichtenverdampfers konzentriert. Für die geschmackliche Verfeinerung werden natürliche Frucht- und Kräuterextrakte beigegeben.

*

Diesem Verfahren dient eine neue Anlage in Uster, welche technisch an die Milchregulierstelle des nordostschweizerischen Milchverbandes angeschlossen ist. Sie hat denn auch in Fachkreisen weit über die Landesgrenzen hinaus berechtigtes Ansehen erregt, weil man überall auf der Welt emsig nach der Lösung des Problems suchte, Milchserum auf natürliche Art rein darzustellen.

*

Die zweite Anlage für RIVELLA wurde in Rothrist erstellt, um von einer verkehrstechnisch möglichst zentral gelegenen Stelle aus die ganze Schweiz beliefern zu können. Hier wird RIVELLA in den modernsten Anlagen pasteurisiert und keimfrei abgefüllt, also ohne jegliche chemische Einwirkung haltbar gemacht. (Vgl. Bild.)

*

Mit dem sogenannten Dreistockwerk-Betrieb stellt RIVELLA, Rothrist, zurzeit die modernste Getränkeabfüllstation des Kontinents dar. Im mittleren Stockwerk werden die Harasse mit den leeren Flaschen per Bahnwagen oder Auto angefahren. Die Kisten wandern nach unten, während die Flaschen aufwärts gelangen, wo sie im obersten Stock gewaschen, abgefüllt, verkorkt und etikettiert werden, um im Keller wieder mit den leeren Harassen zusammenzutreffen. Keine Hand berührt die Flaschen vom Beginn des Waschens bis zur Lagerung. Das fertige Tafelgetränk präsentiert golden funkelnd, herrlich schäumend, rassig im Aroma. Es gelangt zum Verkauf in 3-dl-Flaschen für Restaurants und in Literflaschen mit Bügelverschluß für den Haushalt. Ohne auf medizinisches Gebiet überzugreifen, genügen für die Charakterisierung Aeußerungen von seiten der Konsumenten. RIVELLA löscht den Durst rasch und vermittelt ein Gefühl der Leichtigkeit im Körper, vor allem, wenn man dem Magen an Essen oder starken Genußmitteln, wie Alkohol, Kaffee, Tee, Nikotin etwas viel zugemutet hat. Es «verteilt», wie der Volksmund sagt. Und vor allem: es kältet nicht. Als Punsch-Sirup verdickt, liefert es im Winter ein willkommenes Heißgetränk.

*

Innert weniger als einem Jahr war es möglich, RIVELLA in der ganzen Schweiz einzuführen. Aus allen Landesteilen meldeten sich namhafte Firmen für den Vertrieb, so daß oft die Wahl schwierig war. Mit RIVELLA ist nicht nur ein neues Produkt schlechthin geschaffen worden, sondern ein längst gehegter Wunsch nach Genuß des reinen und gesunden Milchserums, ist zum erstenmal in Erfüllung gegangen.

KURWASSER CASSO ORANGE HIMBEER

5

«Und im Simmental — da möcht' ich gerne leben, —
Wo die Alpen hoch empor zum Himmel streben, . . .»

Mineralwasser, Zucker, Fruchtdestillate und Fruchtsäfte sind die vier wichtigsten „Rohstoffe" für die Herstellung unserer Tafelgetränke.

Das Thermalwasser von WEISSENBURG ist mit einigen andern wertvollen Schweizer Quellen als Bodenschatz besonderer Art zu bezeichnen —, verfügt die Schweiz doch im Gegensatz zu andern Ländern über keine beneidenswerten Ölquellen, Erz- und Kohlengruben.

DER ZUCKER ist ein schweizerisches Landesprodukt. Wenn auch im grünen und fruchtbaren Simmental keine Zuckerrüben angepflanzt werden, so verarbeitet der WEISSENBURGER - Quellenbetrieb doch in erster Linie Rübenzucker der einheimischen Zuckerfabrik und Raffinerie Aarberg und unterstützt damit in hohem Masse die schweizerische Landwirtschaft.

Die Zuckerfabrik Aarberg hat ausgerechnet, dass die von der Mineralquelle WEISSENBURG im vergangenen Jahr bezogene und für die Süssgetränke verarbeitete Menge Kristallzucker einem Zuckerrübenquantum von **5 967 500 kg = 596,7 Waggons zu 10 t** gleichgesetzt werden kann. Dieses Quantum entspricht wiederum einer Zuckerübenanbaufläche von ca. 400 Jucharten oder 144 Hektaren, in welche Anbaufläche sich etwa 300 Rübenpflanzer teilen.

GESUND - ERFRISCHEND - NICHT KÄLTEND

Weißenburger
MINERAL-UND TAFELWASSER

Weißenburger ist nicht irgendein Brunnenwasser, — sondern ein kostbares und einmaliges Kleinod der Mutter Erde.

GÄCHTER/BERN

KURWASSER CASSO ORANGE HIMBEER GRAPE-FRUIT ERLA-ORANGEADE ANANAS CASSO
KURWASSER MINERAL CITRON ORANGE HIMBEER GRAPE-FRUIT ERLA-ORANGEADE ANANAS CASSO
MINERAL CITRON ORANGE HIMBEER GRAPE-FRUIT ERLA-ORANGEADE ANANAS

Eine Quelle im grünen Tal

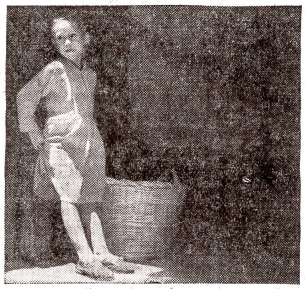
Ein Weltreisender nennt das Simmental das grünste Tal der Erde, ein Dichter lobt seine Schönheiten. Ein bekannter Augenarzt sagt: «Das herrlich satte Grün dieses Tales ist für die Augen wahre Medizin. Hier müßte man eigentlich eine Augenklinik bauen, hier kämen die vielen gereizten Augen zur Ruhe.»

Wer dieses Tal, mit seinen schmucken und sauberen Häusern, kennt, wird allen dreien recht geben müssen. Es hat etwas Beglückendes, sei es im Frühling, Sommer oder Herbst, dieses Tal zu durchwandern oder zu durchfahren. Die Aussage des Arztes hat seine volle Richtigkeit. Ein Aufenthalt im Simmental ist der Gesundheit zuträglich. Deshalb wurde das schöne Simmental schon in früheren Zeiten von vielen Gästen aufgesucht, die hier Ruhe und Erholung fanden. Das gilt vor allem für das romantische, sagenumwobene Bad Weißenburg, dessen Geschichte reich an Eigentümlichkeiten ist. Schon vor mehr als 225 Jahren wurde von einem damals berühmten Arzt die gute Heilwirkung des Weißenburger Trink- und Badwassers anerkannt, und in einer Schrift den Gästen empfohlen. Bekannte und bedeutende Persönlichkeiten, wie Albrecht Haller, Heinrich Federer, die Königin Wilhelmine der Niederlande und viele andere, sind hier abgestiegen und haben dann den guten Ruf des Hauses in die weite Welt getragen.

Gewaltig hat sich das Gesicht der Welt seither verändert, geblieben jedoch ist der gute Ruf von Weißenburg und seiner Quelle. Weißenburg ist im Laufe der Zeit zu einem Begriff geworden. Der gesundheitliche Wert dieses Wassers wird heute noch so sehr geschätzt wie vor hundert Jahren. Um aber den Anforderungen der Neuzeit zu genügen, hat ein junges, von tüchtigen, initiativen Kräften getragenes Unternehmen den Vertrieb des Weißenburger Mineralwassers übernommen. Die Nachfrage nach Mineralwässern – vor allem nach «Weißenburger» – hat in den letzten Jahren derartig zugenommen, daß sich eine Betriebserweiterung aufdrängte. Freundliche Fabrikationsräume und modernste technische Einrichtungen stehen heute diesem Unternehmen zur Verfügung. Gesunde, gesamtarbeitsvertraglich geregelte Arbeitsbedingungen sichern dem Arbeiter ein gerechtes Einkommen.

So ist mit den «Weißenburg-Mineralthermen AG» ein Unternehmen entstanden, das sein Dasein in jeglicher Beziehung rechtfertigt, und sowohl volkswirtschaftlich wie auch der Volksgesundheit gute Dienste leistet.

Von guten Menschen und von Engeln



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 der 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.

Solange Mütter ihren Kindern zum Einschlafen Gute-Nacht-Geschichtchen erzählen, werden in der Kinderwelt liebliche kleine Engel herumfliegen und das ist gut. Auch wir Erwachsene kommen nicht ohne Engel aus.

Nein, auch für uns ist tröstlich gesorgt. Wenn man von einem besonders guten Menschen spricht, einem Menschen beispielsweise, der mit seiner ganzen Kraft den Armen, Kranken, Verwundeten oder Gefangenen hilft, so nennt man ihn etwa einen Engel. Möchten wir im Grunde genommen nicht alle solch gute Menschen sein? Gelegenheit dazu bietet sich immer wieder.

«Tu etwas Gutes - kauf etwas Gutes!»

Gewiß ist das irdisch gedacht, aber wenn wir mithelfen können, armen Bergkindern, die kein eigenes Bett haben, ein solches zu beschaffen – nicht wahr, dann ist das gut und schön.

Liebe Hausfrau, es ist gang und gäbe, daß man beim Einkauf gewisser Produkte mit einem Geschenk für seine Treue belohnt wird. Wenn wir nun weiterfahren, statt für uns, für die armen Bergkinder Punkte zu sammeln und ihnen dadurch zu ihrem eigenen Bett und zu einem guten Schlaf verhelfen, dann ist das gewiß eine gute Tat!

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 jetzt 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 Bergkinder besorgt. – Ein Notar, Herr Dr. Walter Bohny, Basel, wacht darüber, daß alle Deckeli den Bergkindern zugute kommen – und dann wird man, droben in den verschneiten Bergen, ganz leise, ganz zart, die Stimme des guten Engels aller armen Kinder hören:

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

72 Betten sind verteilt!

In den Kantonen Appenzell, Bern, Freiburg, Glarus, Graubünden, Luzern, Obwalden, Schwyz, St. Gallen, Tessin, Nidwalden, Uri, Wallis und Zug erhielten bereits 72 glückliche Bergkinder ein neues Bett aus der Sammlung von Henkel-Deckeln für die Persil-Patenschaft. Wir werden Sie an dieser Stelle regelmäßig über das Resultat Ihres fleißigen Sammelns informieren.

Darum: Tu etwas Gutes – kauf etwas Gutes!

Ob Sie weiches oder hartes Wasser haben . . . Persil wäscht immer weich und sauber. Dank «Fiberprotect» ist auch die empfindlichste Textilfaser vollkommen sicher. Großes Paket nur Fr. 1.10.

Warum mit teuren Waschmitteln einweichen oder vorwaschen! Das schäumende Henco ist der Meister im Schmutzlösen. Sie sparen damit beim Enthärten, Einweichen und Vorwaschen. Nur 55 Rappen.

Zusätzliche Wäsche-Hygiene für das Kleinkind. Sorgfältiges Brühen und Spülen im angenehm parfümierten Sil befreit die Wäsche von Laugenresten. Besonders wichtig für die Kleinkinderwäsche. 40 Rappen.

Zum Entfernen von stark fettigem, öligem, verhärtetem Schmutz oder Angebranntem . . . ist das angenehm riechende PER ideal. Besonders bewährt für Berufswäsche und Ueberkleider. Großes Paket nur 80 Rappen.

Bei kleinstem Preis größte Wirkung, das ist das Geheimnis des angenehm parfümierten Krisit mit potenzierter Schaumwirkung. Putzt und poliert rasch und gründlich. 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