Im Reif

Autor(en): **Kilian, Peter**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1962)**

Heft 50

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-651480

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

Ein Nahrungsmittel auf dem Weg zum Erfolg

Neu sind sie eigentlich nur bei uns in der Schweiz, aber auch hier kennen wir Pommes-Chips schon seit einigen Jahren. Für die amerikanische Hausfrau zählen Pommes-Chips schon lange zur bewährten Stütze der Küche, wurden sie doch schon Anno 1853 in Saratoga durch eine Indianerköchin namens Tante Kate entdeckt. Die hauchdünnen, im schwimmenden Fett goldgelb und knusprig gebackenen Kartoffelscheiben schmecken frisch, kalt oder leicht aufgewärmt, ausgezeichnet. Zu allen Gerichten lassen sie sich ebenso gut servieren wie Bratkartoffeln. Aber auch zum Apéritif, zu Wein, Bier, als Ergänzung bei einer Party oder sogar als kleine Zwischenverpflegung sind sie immer hochwillkommen.

Nun aber eine Frage: Welche Hausfrau bereitet Pommes-Chips schon selber zu? Bis nur die vielen Kartoffeln in hauchdünne Scheiben geschnitten sind! Und wie dick muß überhaupt eine solche Kartoffelscheibe sein? Wie lange und bei welchem Hitzegrad müssen wir sie im heißen Oel schwimmen lassen? Welche Kartoffelsorten eignen sich überhaupt zur Herstellung von Pommes-Chips?

Hier kommt nun die Automation unseren Hausfrauen zu Hilfe, denn glücklicherweise werden Pommes-Chips nun auch bei uns industriell hergestellt. Die modernste Fabrik dieser Art steht in Zürich-Höngg. Von Anfang bis Ende werden die Kartoffelscheiben praktisch von keiner Menschenhand berührt. Sauberkeit und Hygiene wird bei der Firma Zweifel & Co. groß geschrieben.

Zuerst werden die Kartoffeln geschält, und darauf gründlich gewaschen und gereinigt. Dann werden sie in feine Scheiben geschnitten, nochmals in einer rotierenden Waschtrommel mit Wasser abgebraust und durch eine Preßwalze leicht ausgedrückt.

Erst jetzt kommt das eigentliche Backen. Die im heißen, fließenden Oelbad schwimmenden Chips werden durch mechanische, genau regulierte Kellen regelmäßig untergetaucht, worauf die fertigen, knusperig gebackenen Pomy-Chips auf einem Abtropfband weiterbefördert werden. Nach in warmem Zustande werden sie dann leicht und regelmäßig gesalzen. Hierauf folgt eine sorgfältige Prüfung der fertig gebackenen Chips. Besonders großer Wert wird auf eine gleichmäßige Qualität gelegt. Zu bleiche und zu braune Chips werden aussortiert.

Dann gelangen die kontrollierten Pomy-Chips auf drei Transportbändern in den ersten Stock, wo sie durch zwei Abstreifer in zwei automatische Abfüllwaagen verteilt und durch die modernen Abfüllmaschinen in die Beutel abgefüllt werden. Es ist eine Freude, diesen modernen Maschinen zuzusehen, wie sie spielend leicht 50 Beutel in der Minute füllen und im gleichen Arbeitsgang hermetisch verschließen. Ebenso erstaunenswert wie die vollautomatische Verarbeitung ist die tägliche Ration von 16 000 Kilo Kartoffeln, die in Pomy-Chips verwandelt werden.

Wie bei allen Nahrungsmitteln, die auf Vorrat fabriziert werden, so stellt sich auch bei den Pomy-Chips das Problem der Haltbarkeit. Damit immer nur frische, knusperige Pomy-Chips auf den Tisch des Konsumenten gelangen, hat die Firma Zweifel & Co. für ihre Pomy-Chips einen speziellen Frisch-Service eingerichtet. Alle Geschäfte und Gaststätten, die Pomy-Chips führen, werden grundsätzlich alle 14 Tage besucht, und Beutel, die das Garantiedatum überschritten haben, werden kostenlos zurückgenommen und gegen frische Chips umgetauscht. P. R.

Im Reif

Von Peter Kilian

Silberhauch der frühen Stunde,
weiß sind Gräser, Busch und Baum
und in frosterstarrter Runde
regt der junge Tag sich kaum.

Nur der Reif in allen Zweigen,
der im Morgenstrahl erblüht,
knistert leis im tiefen Schweigen,
funkelt überall und sprüht.

Ein Dreiklang von Rang

Frohes Klingen der Gläser schafft Stimmung. Ein passend gewähltes Getränk erhöht die Freude des Zusammenseins en famille, zu Zweit und im Freundeskreis. Richtig «edle Tropfen» gibt es auch ohne Alkohol und Abwechslung erhöht auch hier den Genuss.

MERLINO
der Traubensaft für Anspruchsvolle, das passende alkoholfreie Getränk zu den Mahlzeiten und zum Festtags-Gebäck.

MOUSSILLON
der gediegene Schaum-Traubensaft mit dem stimulierenden Pfropfenknall, spritzig und prickelnd, der Höhepunkt jeder Feier (und ein unvergessliches Erlebnis für die Kinder!)

CASSINETTE
das beliebte Getränk aus schwarzen Johannisbeeren (Cassis), reich an natürlichem Vitamin C, gesundheitlich wertvoll (gegen Erkältungen!) und erst noch ein herrlicher Genuss.

Sie erhalten MERLINO, MOUSSILLON und CASSINETTE in Lebensmittel-Geschäften, Reformhäusern, Getränkehandlungen, Restaurants, Tea-Rooms und durch unsere Depositäre.

Wir machen es Ihnen bequem
Postkarte oder Telefon genügt und Sie erhalten im Versand-Karton direkt ins Haus geliefert (durch Ihr Lebensmittel-Geschäft oder Ihre Getränkehandlung):

A 6 Flaschen MOUSSILLON Schaum-Traubensaft weiss im Versand-Karton franko Haus geliefert zu nur **Fr. 24.-***

B Je 2 Flaschen MERLINO rot, MOUSSILLON weiss und CASSINETTE im Versand-Karton franko Haus geliefert zu nur **Fr. 18.-***

*in Gebirgsgegenden mit kleinem Kostenzuschlag

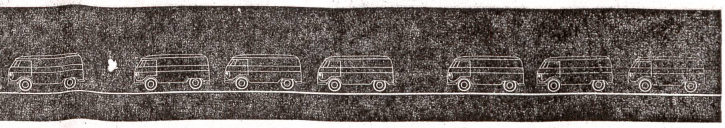
Wir nennen Ihnen gerne den nächstgelegenen Lieferanten.

Gesellschaft für OVA-Produkte
Affoltern am Albis, Tel. 051/99 55 33

Käse-Dips... eine originelle Party-Idee

Erwarten Sie Freunde zu einer Party oder einem Televisions-Abend? Haben Sie oft unverhoffte Gäste? – Dann überraschen Sie Ihren Besuch mit Käse-Dips.
Arrangieren Sie auf dem Tisch in kleinen Schalen verschiedene Käse-Saucen. Dazu eine Platte Zweifel Pomy-Chips, die nach Belieben in diese Käse-Saucen «gedipt», das heisst getaucht werden.
Wie man Käse-Saucen macht? Ganz einfach: Rahm-Käse wird in einem Schüsselchen zerdrückt und mit Flüssigkeit zu rahmig glatter Crème geschlagen.
Mischen Sie nun die vorbereiteten feingehackten Zutaten, wie Cornichons, Petersilie, Ananas, Maraschino-Kirschen usw. darunter. Dann verteilen Sie diese Crèmen in hübsche kleine Schalen oder Muscheln und garnieren diese phantasievoll.
Verlangen Sie Rezeptblätter!

Zweifel Pomy-Chips



Zweifel Pomy-Chips

Die Zweifel-Karawane wacht mit Argusaugen und sorgt für immerfrische Pomy-Chips.
Zweifel & Co, Zürich-Höngg