Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1953)
Heft: 12

Artikel: Forschung und Fortschritt in der Ernährung
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-651381

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

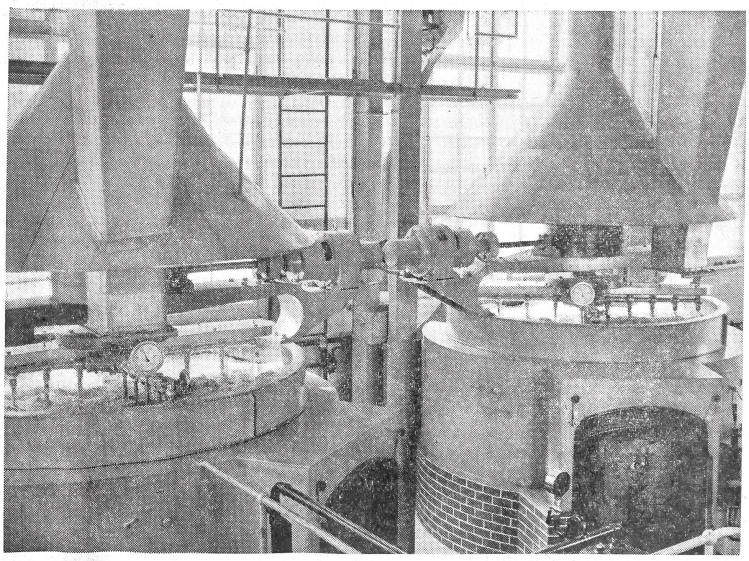
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 11.07.2025

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

Forschung und Fortschritt in der Ernährung

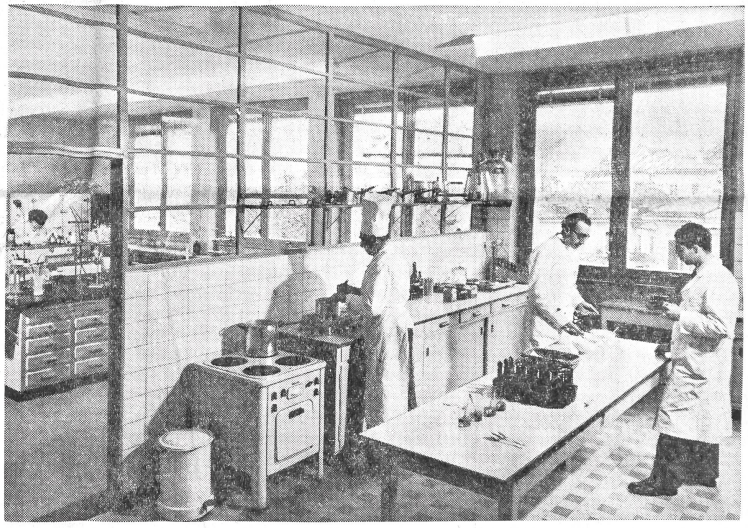


Moderne Mehl-Röstanlage in der Maggi-Fabrik

Die zunehmende Industrialisierung unseres Landes hat eine enorme Bevölkerungszunahme der Städte zur Folge. Damit entstehen nicht nur dem Städtebau, dem Verkehrswesen und vielen anderen der Oeffentlichkeit dienenden Institutionen, sondern auch der Ernährungswissenschaft immer neue Probleme. Wenn früher auf dem Lande eine Familie sich ganz oder doch wenigstens teilweise selbst versorgen konnte, so ist der städtische Haushalt weitgehend abhängig von der regelmäßigen Zufuhr der Nahrungsmittel. Wissenschaft und Technik haben dieser Entwicklung folgend einen Weltverkehr und Konservierungsmethoden geschaffen, die uns weitgehend von Saison, Klima und Wetter unabhängig machen und uns für den täglichen Speisezettel die Fülle und den Reichtum der Weltmeere und der landwirtschaftlichen Produkte sämtlicher Kontinente verschaffen. Das bedeutet abwechslungsreichere Menüs, bessere, zweckmäßigere Ernährung und mehr Essensfreude.

Einen wesentlichen Anteil an dieser Bereicherung unserer Ernährung hat die schweizerische Nahrungsmittelindustrie. Mit der Schaffung hochwertiger Produkte, die Weltgeltung erlangten, hat sie mannigfach Pionierdienste geleistet. Wir erinnern hier nur an Maggi und seine Erfindungen und Leistungen auf dem Gebiete der Suppenartikel Alle diese Erzeugnisse: Suppen, Würze und Bouillonprodukte sind das Ergebnis intensiver ernährungswissenschaftlicher Forschung, die Hand in Hand mit der Technik nicht nur die geeigneten Herstellungsmethoden, sondern auch die notwendigen Maschinen und Apparate schuf.

Julius Maggi hat sich in den achtziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts um die Hebung der Volksgesundheit dadurch verdient gemacht, daß er dem Schweizervolk die Suppe gewissermaßen neu schenkte. Nach unentwegter, zäher Pionierarbeit gelang es ihm, hochwertige Suppen herzustellen, die kein weiteres Zurüsten von Gemüse und anderen Zutaten mehr benötigen und schon nach kurzer Kochzeit genußbereit sind.



Versuchsküche und Degustationsraum

Der Erfindergeist, der sich in Julius Maggi verkörperte, ist auch in dem von ihm geschaffenen Unternehmen lebendig erhalten geblieben: neue Männer arbeiten in seinem Geiste weiter an der Verbesserung der Produkte und zeitgemäßen Neuschöpfungen zur Bereicherung des Speisezettels, wie aber auch zur Vereinfachung der Küchenarbeit unserer vielbeschäftigten Hausfrauen. Wir wollen uns hier lediglich mit den neuesten Produkten beschäftigen, die einen erfreulichen Fortschritt in dieser Richtung darstellen.

Da ist in erster Linie der Maggi-*Fondor*würfel zu nennen, mit dem der Hausfrau ein Produkt in die Hand gegeben ist, das ihr ganz neue Möglichkeiten in der Zubereitung vieler Speisen erschließt. Fondor wurde vor drei Jahren als erstes Produkt dieser Art in den Handel gebracht und hat seither in hohem Maße als neuzeitliches, aus natürlichen, rein pflanzlichen Rohstoffen hergestelltes Küchenwunder die Sympathien der Hausfrauen erobert. Was ist Fondor? Eine ideal zusammengesetzte helle, feine Brühe, die als wunderbarer Fond für Suppen, Saucen, Gemüse, zahlreiche Fleischgerichte, Fische und manches andere mehr verwendet werden kann. Fondor hat die wertvolle Eigenschaft, den Eigengeschmack all dieser Speisen vorteilhaft zur Geltung zu bringen und zu verfeinern.

Maggis Fondor entspricht der modernen Geschmacksrichtung ausgezeichnet. Daher werden alle, die diesen Wunderwürfel kennenlernen, ihn beim Kochen nicht mehr missen wollen.

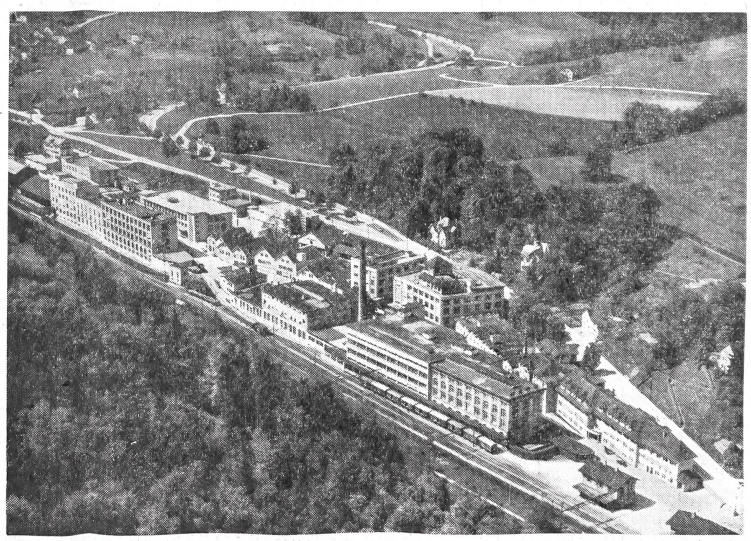
Zu den weiteren neuzeitlichen Produkten zählen auch *Maggis Extra-Suppen* in den modernen, den Inhalt aufs beste schützenden Aluminiumpäckli, die jetzt in neuem Kleide und mit einem praktischen Reißbändchen zum bequemen und raschen Oeffnen herausgekommen sind.

Der wichtigste Fortschritt dieser hervorragend guten und milden Suppen besteht in der reduzierten Kochzeit. Nur noch fünf Minuten benötigen zum Beispiel die Sorten Blumenkohl, Spargel, Spinat, Steinpilz und Zwiebel.

Vergessen wir in diesem Zusammenhang auch den feinen, neuen Maggi-Goldbouillonwürfel nicht, der im Nu eine erstklassige, milde Bouillon von köstlichem Wohlgeschmack ergibt, herrlich für leichte Sommersuppen mit Einlagen beliebiger Art.

Ob die Hausfrau berufstätig ist oder nicht: in jedem Fall bedeuten diese wertvollen, fortschrittlichen Produkte für sie einen Zeitgewinn für andere ihrer vielseitigen Aufgaben, die sie im Leben zu erfüllen hat.

Aus diesen Beispielen ersehen wir, wie ein zielbewußter Wille unermüdlich bestrebt ist, die neuesten Erkenntnisse von Ernährungswissenschaft und Technik auszuwerten, um der Bevölkerung mit zeitgemäßen Produkten in hochwertiger Qualität zu dienen.



Fliegeransicht der Maggi-Fabrik in Kemptthal