

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): - **(1954)**

Heft 15

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

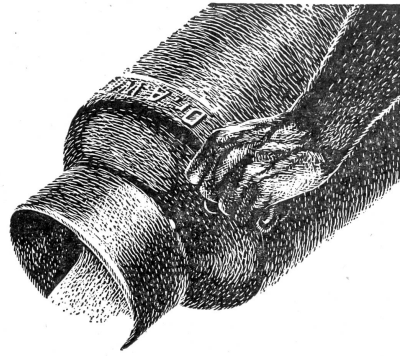
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen 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.

DIE MILCH



in der Schweiz

Im Rahmen eines Artikels «Milchmann für die ganze Welt» (Januar-Ausgabe des «Readers Digest») begann ein eingeschalteter Passus mit folgenden Worten: «Der langwährende Kampf für saubere und keimfreie Milch ist noch lange nicht gewonnen. Der Milchverbrauch in der Schweiz ist in den letzten Jahren bedeutend zurückgegangen, hauptsächlich wohl wegen der zunehmenden Furcht der Konsumenten vor Ansteckungsgefahr...» Der Text wiederholte im wesentlichen Feststellungen, welche von amtlicher und ärztlicher Seite in letzter Zeit gemacht wurden, gab aber auch bereits einen interessanten Hinweis auf die Möglichkeit, die Milch durch das «Uperisierungsverfahren» zu entkeimen.

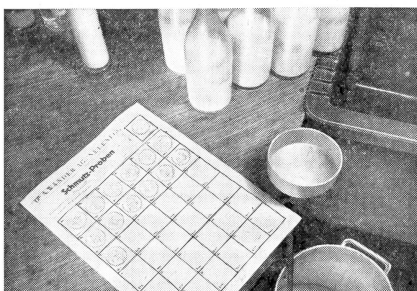
Wir sind wohl mit allen Konsumenten einig, wenn wir der Ansicht Ausdruck geben, daß die Wiederaufwertung des Begriffs Milch mit Reformen an der Wurzel beginnen muß.

Darunter verstehen wir vollständige Gesundung der Viehbestände, tadellose Reinheit in den Ställen, qualitativ erstklassiges Futter, hygienisch mustergültige Bedingungen bei der Gewinnung, beim Transport und bei der Verteilung oder der Verarbeitung des kostbaren Nahrungsmittels Milch.

Als zusätzliche Garantie kann dazu das erwähnte modernste Verfahren, die Uperisation, kommen, um den Konsumenten volle Gewähr für eine hochwertige und geschmacklich tadellose, von allen schädlichen Keimen befreite Milch zu bieten. Es ist klar, daß die Uperisation nicht dazu dienen darf, Milch, die nach den elementaren Grundsätzen der Hygiene beanstandet werden sollte, im letzten Moment vor dem Konsum oder der industriellen Verarbeitung auf rein zu korrigieren.



Gesunde Viehbestände in reinlichen Ställen



Kontrolle der angelieferten Milch

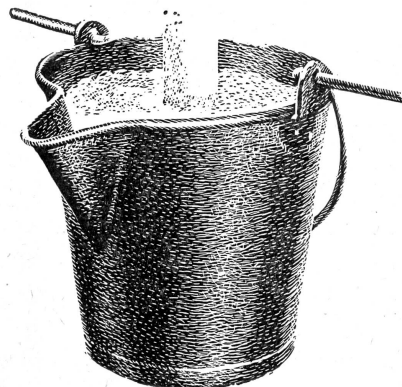
Seit Jahrzehnten sind die Hersteller der Ovomaltine bei der Gewinnung des Rohstoffes Milch bahnbrechend vorgegangen, indem sie in ihrem Einzugsgebiet für peinlichste Einhaltung des Milchregulativs Sorge trugen. Dazu dienen häufige Stallkontrollen, die heute bei den liefernden Bauern und Genossenschaften im Gegensatz zu früher gern gesehen und als aktive Hilfe betrachtet werden, Untersuchung nicht nur der Tiere, sondern auch des Futters, der verwendeten Gefäße, Kontrolle der angelieferten Milch in bezug auf Bakterienfreiheit und Sauberkeit, Lagerung in Tiefkühl tanks bis zur Mischung mit dem Malzextrakt, den Frischeiern und der Kakaolösung.

Um den Konsumenten volle Garantie zu geben, daß der Rohstoff Milch in der Ovomaltine, in Ovo Sport sowie in den milchhaltenden Kindernährpräparaten wirklich allen Anforderungen der Hygiene entspreche, installierte die Firma Dr. A. Wander AG im Betrieb Neueneegg 1951 die erste schweizerische Großanlage zur Uperisation der Milch mit einer Stundenkapazität von 5000 Litern. Seit 1952 ist alle verarbeitete Milch restlos keimfrei und trotzdem biologisch vollwertig.

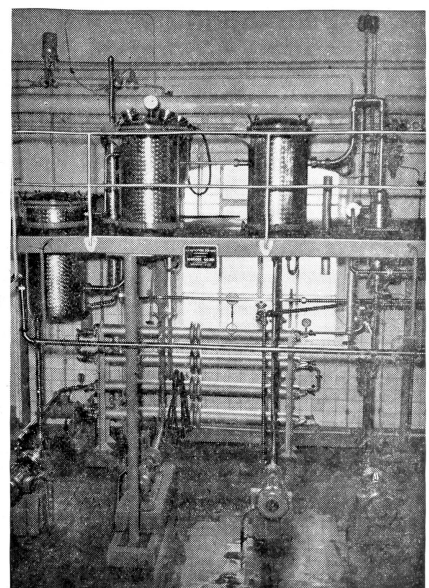
Das Prinzip der Uperisation ist eine Erfindung von Herrn Generaldirektor Greßly von der Berner Alpen Milchgesellschaft Stalden, Konolfingen, die selbstverständlich ihrerseits eine Uperisationsanlage für die Herstellung ihrer Milchpräparate benützt. — Zurzeit sind in Europa, Südamerika und Australien bereits 18 solcher Anlagen teils in Betrieb und teils im Bau, davon eine mit einer Stundenkapazität von 10 000 Litern. Gebrüder Sulzer in Winterthur konstruierten die Apparaturen nach den Angaben des Erfinders.

Verlangen Sie bitte unsere Broschüre «Keimfreie Milch», welche alles Wissenswerte über das neue Uperisationsverfahren enthält.

DR. A. WANDER AG, BERN



So versuchen schweizerische Firmen der milchverarbeitenden Industrie auf eigene Initiative und eigene Kosten bahnbrechend zu wirken, positive Lösungen für die Milchreform aufzuweisen und auszuprobieren und dazu beizutragen, daß in hoffentlich kürzester Zeit auch die Konsummilch in der ganzen Schweiz wiederum den Ruf bekomme und in der Ernährung und der Volkswirtschaft denjenigen Rang einnehme, den wir alle ihr wünschen.



Die Uperisationsanlage in unserem Werk Neueneegg

Gute Leistungen — wachsendes Vertrauen!

91,9

Millionen Franken

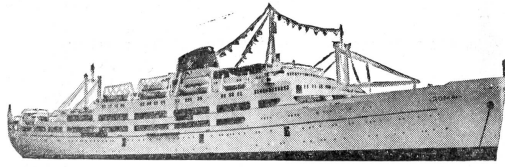
Wir wollen nicht großtun. Aber als Ausdruck des wachsenden Vertrauens freut uns diese Umsatzentwicklung. Von Jahr zu Jahr ist es dem Lebensmittelverein dank seiner fortschrittlichen Konsumentenpolitik, dank seinem Einsatz für die Interessen der Konsumenten gelungen, den Umsatz zu steigern und das Filialnetz auszudehnen. Aus kleinen Anfängen ist ein führendes Großunternehmen des Lebensmittel-Detailhandels entstanden. Im hiesigen Konkurrenzkampf hat der LVZ etwas zu sagen. Im täglichen Leben unserer Stadt und ihrer näheren Umgebung erfüllt er eine wichtige Aufgabe. Sein Tun und Wirken gehört ganz dem Konsumenten.

Vertrauen gewinnt man nicht durch schöne Worte. Nur die Tat als Ausdruck von Gesinnung und Zielsetzung vermag Vertrauen zu wecken. Im Wirtschaftsleben ist es die Leistung, und zwar die dauernde, stete Leistung.

Die Leistung erschöpft sich aber nicht im «preiswerten Angebot». Leistung bedeutet: Reichhaltige Auswahl, Ausbau moderner Läden, beratenden und fachgemäßen Kundendienst; in zahllosen kleinen, oft unscheinbaren Dienstleistungen findet sie ihren Ausdruck. Das ist alles in allem die Leistung, welche durch Stetigkeit Vertrauen schafft. Darum sagen wir: Vertrauen durch Leistung!

LEBENSMITTELVEREIN ZÜRICH

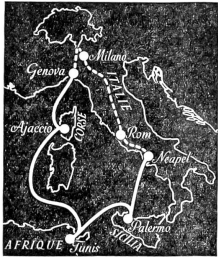
MITTELMEER-KREUZFAHRTEN



mit der M/S Roma, 18000 t, moderner Transatlantikdampfer der Flotta Lauro Napoli

Vom 26. Juli bis 1. August: Italien - Sizilien-Afrika-Korsika (Rom-Neapel/Capri-Palermo-Tunis-Ajaccio-Genoa) in Touristenklasse ab **Fr. 245.-**

Vom 1. bis 13. August, ebenfalls mit M/S Roma: **Italien-Griechenland-Athen-Kreta-Rhodos-Ägypten-Port Said-Kairo-Alexandria-Sizilien-Genoa**, in Touristenklasse ab **Fr. 650.-**



Osterfahrten

nach Venedig, Paris, Florenz-Cattolica, Sizilien, Jugoslawien, Balearn, Rhein-fahrt bis Holland usw.

Frühjahrs- und Sommerreisen

zum Beispiel:	Reisetage	Fr.	Reisetage	Fr.
Zeltlager an der Adria	8	95.-	Juan-les-Pins	8 169.-
Auf Hollands Wasserwegen	8	183.-	Cattolica/Riccione	8 110.-
Griechenland (Korfu-Athen)	13	448.-	Jugoslawien	8 148.-
Spanien, Costa Brava	9	219.-	Kreuzfahrt Island/Nordkap	19 785.-

GUTSCHEIN

für das 52-seitige, illustrierte Reiseprogramm 1954 (soeben erschienen)

Name und Vorname: _____
Wohnort und Adresse: _____

In offenem Kuvert mit 5 Rp. frankiert senden an: G Z 1 x



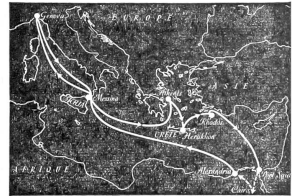
Mittelmeer-Kreuzfahrten 1954

Der Anker wird gehoben. Der kleine, vom Deck des Ozeanriesen als Nußschale erscheinende Schlepper beginnt mühsam zu ziehen. Aus dem mächtigen Schornstein des Dampfers ertönen heftige Signale. Die Kreuzfahrt hat begonnen! Man muß dies selbst erlebt haben, um zu verstehen, daß der Moment des Ausfahrens aus dem Hafen mehr als nur ein unvergessliches Erlebnis bedeutet. Viel mehr fühlen wir uns in diesem Augenblick losgelöst vom Festland, frei von allen Beziehungen zum Alltag und seinen Sorgen. Das weite, blaue Meer wird, wenn auch nur für kürzere Zeit, unsere neue Heimat.

Diese Erkenntnis zeigt uns, daß Kreuzfahrten das höchste und schönste Erlebnis von Ferien- und Reisetagen in sich schließen. Und ist es nicht so: Wer einmal «Kreuzfahrter» gewesen ist, den zieht es stets wieder aufs Meer, um auf neuen Wasserstraßen noch unbekannte Häfen anzulaufen. Nach den großen Erfolgen unserer früheren Mittelmeer-Kreuzfahrten, im letzten Sommer sogar nach Athen-Istanbul mit dem imposanten Ozeandampfer M/S «Roma», ist es uns wiederum gelungen, die M/S «Roma» für 1954 zu chartern. Die erste Fahrt im westlichen Mittelmeer stellt auch für das bescheidenste Ferienbudget kein Problem, während die zweite Kreuzfahrt nach Ägypten, dem Land der Pyramiden und Pharaonen, für erhöhte Ansprüche ein Maximum bietet. Die vielen spontanen begeisterten Zuschriften wie: «die Kreuzfahrt war einfach toll» - «diese Fahrt war ausgezeichnet organisiert» - «herzlichen Dank für die großartige Meerreise, die wir miterleben durften» - «die Mittelmeerfahrt bleibt für uns unvergesslich» - «mit Ungeduld erwarten wir eine neue Popularis-Kreuzfahrt» mögen ein Beweis sein, daß auch die bevorstehenden Fahrten einen vollen Erfolg versprechen.

M/S «Roma» Mit der stolzen M/S «Roma», dem modernen Transatlantikdampfer der bekannten «Flotta Lauro» Neapel, wollen wir auf neuen Wasserwegen entfernte Länder und Städte entdecken. Der weiße, imposante Ozeanriesen wurde im Jahre 1951 gebaut und versieht den Liniendienst nach Nordamerika. — Einige technische Daten: 18 000 Tonnen Wasserverdrängung, 150 Meter lang, 21,6 Meter breit, 8 Meter Tiefgang. Höhe von der Wasserlinie 18 Meter. Geschwindigkeit bis 19 Seemeilen pro Stunde (eine Seemeile = 1,852 Kilometer). 750 Passagiere, 220 Personen Mannschaft. Für ein gemütliches und fröhliches Bordleben ist gesorgt. Die vorhandenen Einrichtungen sprechen für sich: Weite große Decks, zahlreiche Liegestühle (Benutzung gratis), zwei Schwimmbassins, schöne Aufenthaltsräume und Festsaal, verschiedene Bars, geräumige Speisesäle, Veranda, zwei Schiffsrestaurants, Abendunterhaltungen, Kostümball und anderes mehr. Ferner stehen zu ihrer Verfügung ventilerte, freundliche Kabinen, Douchenräume, Coiffeur, Schiffsarzt, Kreuzfahrtbüro usw. Mit Ausnahme des Festsaals auf A-Deck, der für die 1.-Klaß-Passagiere reserviert ist, sind sämtliche Decks und Räumlichkeiten allen Reisenden zugänglich. Dazu die renommierte italienische Küche.

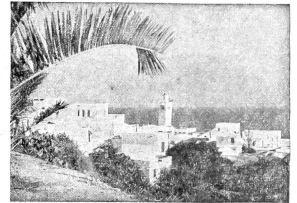
Route der Kreuzfahrt vom 1.-13. August



Bordleben



Tunis



Athen



Ami Qualität ▶

Schlechte Teigwaren ▶

Zweierlei Hörnli: die unteren sind beim Kochen zerfallen, sehen unappetitlich aus und schmecken breiig. Die oberen, die Ami-Hörnli (genau gleich gekocht), wie viel schöner sehen sie aus, wie prächtig sind sie aufgegangen und wie kernig frisch müssen sie schmecken. WIESO DIESER UNTERSCHIED? Es liegt am guten Hartweizengriess und an der sorgfältigen Ami-Verarbeitung!

Ami

Woher der Unterschied?

Gewöhnlicher Dünst ist billiger, ergibt aber weniger schöne Ware.

Spezial-Hartweizengriess ist teurer, ergibt aber dafür die schönsten und besten Teigwaren.

Die Hausfrau weiss: man muss unterscheiden zwischen gewöhnlichen Eier-Teigwaren und Frischeier-Teigwaren. Diese dürfen nach Gesetz nur mit wirklichen Frischeiern hergestellt werden. Darum schmecken Ami Teigwaren aber auch so besonders fein!

Langsam und sorgfältig werden Ami Teigwaren getrocknet — nach der italienischen Methode, deren Wirkung wir mit unserer modernsten Trocknungsanlage erzielen: Rissfreie, zarte und prächtig quellende Nüdeli, Hörnli, Maccaroni, Spätzli und Spaghetti.

Wenn Ami Teigwaren so prächtig aufquellen, wenn sie zart und unverkocht auf den Esstisch kommen, so liegt das vor allem am guten Rohstoff: Ami Frischeier Teigwaren werden zu 100% aus vorzüglichem Spezialgriess hergestellt.

Frischeier Teigwaren — quellen 3fach auf!

in guten Geschäften erhältlich. Bezugsquellennachweis: Adolf Montag A.-G. Islikon (TG)