

Vom Essen und vom Trinken

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

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

Heft 47

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-651074>

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.

Vom Essen und vom Trinken

Im Laufe der letzten Jahre, besonders seit der «Herrschaft» der Hochkonjunktur, ist die Stadt Zürich zu einer beliebten und vielbeschriebenen Test-Stadt für Essen und Trinken geworden. Ueberhaupt ist die Rolle Zürichs als Konsumenten-Metropole in der letzten Zeit wesentlich erweitert worden. In unserer Stadt wird fast das ganze Jahr hindurch, vielleicht mit Ausnahme der großen Ferienwochen im Sommer, für ausländische Konsumwaren systematische praktische Marktforschung durch Direktverkauf und Direktservice betrieben.

So wurde dieses Jahr mit der Grossveranstaltung «Dänemark in Zürich» sehr massiv begonnen. Der Erfolg soll dementsprechend groß gewesen sein.

Daraufhin folgte die Attraktion «Essen und Trinken in Deutschland». Auch diesbezüglich fehlte es nicht am Zuspruch der breiten Schichten, so daß noch vor Schluß der Degustierwochen für Nachschub einiger besonders beliebter Speisen und Getränke gesorgt werden mußte.

Die dritte diesjährige, wiederum auffallende und attraktive Veranstaltung in diesem wahrhaft nahrunglichen Sektor wird gegenwärtig

von der Oskar Weber AG inszeniert.

Im Rahmen einer «Mexikanischen Ausstellung» werden im interessanten geführten Restaurant Oskar Weber an der Bahnhofstraße einige originalmexikanische Nachtessen aufgetischt. Wie gewohnt, wartet auch diesmal *Maitre Fritz Bachmann* mit seinem traditionell properen und stimmungreichen Service auf, so daß die einheimischen und fremden Gourmets angeregt und zufrieden die mexikanische Tafel loben. Apropos: *Anregung und Zufriedenheit* — das gilt natürlich auch vom Genuß des mexikanischen Apéritifs *Téquila*.

Dieser *Téquila* paßt wirklich vortrefflich zu den mexikanischen Speisen. Er hat sein Spezifisches, so wie unser einheimischer «Weisflog-Bitter», den wir bei uns ja vor allem wegen seiner *Mildheit* schätzen. Seine *Mildheit* ist's, die den «Weisflog» als anregenden Apéritif sowohl zum «Anfangen» wie zum «Abrunden» eignet. Der Alkoholgehalt des «Weisflogs» ist gering. Das ihm «einverleibte» Müsterchen Rohrzucker, sodann die diversen sorgfältig ausgesuchten und destillierten Bitterstoffe, die dem in Zürich-Altstetten hergestellten Apéro den beliebten herb-süßen Geschmack geben, sorgen für die ge-

rade im Frühling gewünschte Anregung, die ja heutzutage zum guten Essen und Trinken gehört wie der blaue Himmel zum Frühlingserlebnis.

Apropos: Was Zürich als Degustier-Stadt anbetrifft, so sind wir

gespannt auf die nächstfolgende «Konsumentenbefragung» im Sektor Essen und Trinken. Wie wir gehört haben, scheint's noch weitere Abwechslungen zu geben. Da kann man nur sagen: «Wohl bekomms!»

BWL.

der Straßenlaternen weiflimmerndes Heer, der ragenden Hochöfen glühende Därme:

Wir nähren sie alle mit Lebensblutwärme!
Und wracken und hacken, mit hangendem Nacken, im wachsenden Schacht bei Tage, bei Nacht.
Wir können mit unseren schwierigen Händen die Lichter ersticken, die Brände der Welt!

Doch — hocken wir fort in den drückenden Wänden.
Wir klopfen und bohren und klopfen für Geld — doch hocken wir fort in den drückenden Wänden: Und wracken und hacken, mit hangendem Nacken, im wachsenden Schacht bei Tage, bei Nacht —
Wir pochen und pochen durch Wochen und Jahre, wir fahren lichter auf — mit «Glückauf!» dann hinab — wir pochen und pochen von Wochen — zur Bahre — und mancher schürft unten sein eigenes Grab — wir pochen, wir pochen durch Wochen und Jahre.
Wir wracken, wir hacken, mit hangendem Nacken, im wachsenden Schacht bei Tage, bei Nacht.

Gerrit Engelke

Lied der Kohlenhauer

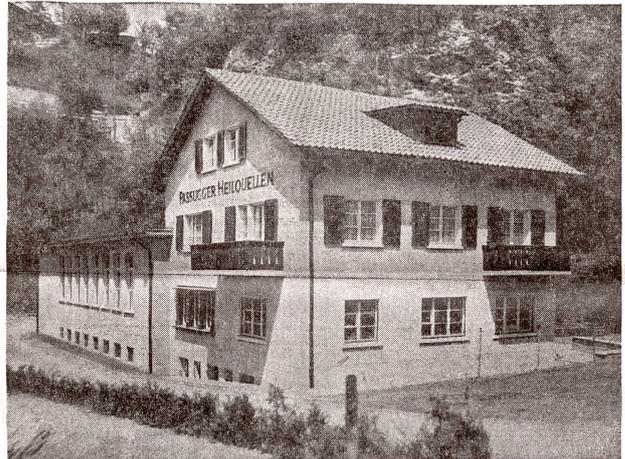
Wir wracken, wir hacken, mit hangendem Nacken, im wachsenden Schacht bei Tage, bei Nacht. —
Wir fallen und fallen auf schwankender Schale ins lampendurchwanderte Erdgedärm —
die andern, sie schweben auf schwankender Schale steil auf in das Licht! In das Licht! In den Lärm.
Wir fallen und fallen auf schwankender Schale.
Wir wracken, wir hacken, mit hangendem Nacken, im wachsenden Schacht bei Tage, bei Nacht —
Wir wühlen und wühlen auf wässrer Sohle,
wir lösen vom Flöze mit rinnendem Schweiß und fördern zutage die dampfende Kohle.
Uns Häuern im Flöze ist heißer als heiß —

wir wühlen und wühlen auf wässrer Sohle.
Wir wracken, wir hacken, mit hangendem Nacken, im wachsenden Schacht bei Tage, bei Nacht —
Wir pochen und pochen, wir bohrenden Würmer, im häuser- und gleisüberwachsenen Rohr,
tief unter dem Meere, tief unter dem Türmer —
tief unter dem Sommer. Wir pochen im Rohr,
wir pochen, wir pochen, wir bohrenden Würmer.
Wir wracken, wir hacken, mit hangendem Nacken, im wachsenden Schacht bei Tage, bei Nacht. —
Wir speisen sie alle mit nährender Wärme:
Den pflügenden Lloyd im Atlantischen Meer,
die erdenumkreisenden Eisenzugswärme,

KURHAUS BAD PASSUGG

Pensionspreis ab Fr. 18.—, Auskunft und Prospekte durch M. Maurer, Dir. Telefon (081) 236 66

Das Hotel-Kurhaus des Bades Passugg liegt sehr günstig: 830 m ü. M. Das ist für Kuren ideal. Das Hotel ist modernisiert und neuzeitlich gestaltet. Heilfaktoren: Trink- und Badekuren. Diät — unter Kontrolle einer Diätassistentin — für Magen-, Darm-, Nieren-, Leber-, Gallen-, Zucker- und Herzranke sowie Fettsüchtige. Stahl- und Kohlensäurebäder, Fango, Inhalationen mit modernsten Apparaturen. Heilsame Wickel, Duschen, Massagen im Hotel. Kurarzt. Großer Garten. Gepflegte Spazierwege. Liegehalle. Orchester und Unterhaltung.



Dieses in die Landschaft eingebettete Haus steht im Dienste der Passugger Heilquellen

BAD PASSUGG BEI CHUR IM BÜNDNERLAND

830 m über Meer

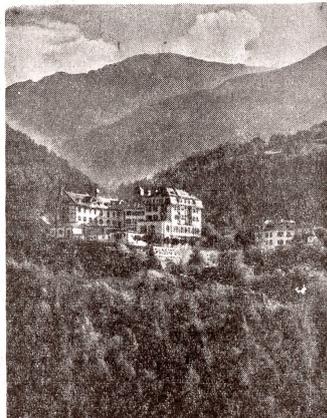
Auskunft und Prospekte durch M. Maurer
Telephon 081. 236 66

Wasser ist Leben

Alles Leben entstammt dem Wasser. Die Wissenschaft beweist es, wenn sie die unvordenklichen Zeiten seiner Entstehung durchforscht. Und der Mensch ahnt es, seit je, wenn er für sein Dasein ein Sinnbild sucht. Er spricht vom Quell, vom Born des Lebens, in seinen Mythen und Märchen ruht die Erlösung am Grunde geheimnisvoller Brunnenschächte, gegen die Lasten des Alt's setzt er den Traum vom befreienden Jungbrunnen, seine Gläubigen tauft er mit geheiligtem Wasser.

Hotel und Kurhaus

Das Hotel und Kurhaus Bad Passugg ist mit allen Einrichtungen eines modernen Bade- und Kurhotels ausgestattet und bietet seinen Gästen in den heimeligen Räumen einen behaglichen Aufenthalt. Alle Zimmer mit fließendem Kalt- und Warmwasser, Zimmer mit Privat-WC und -Bad. Großer, gepflegter Garten mit Liegehalle und Terrasse, eigener Parkplatz. «Ruhe und Erholung» ist unsere Devise. Individuelle Regime-Verpflegung unter Aufsicht des Kurarztes und einer diplomierten Diätassistentin. Heilfaktoren: Trink- und Badekuren. Diät für Magen-, Darm-, Leber-, Nieren-, Gallen-, Zucker- und Herzranke. Kohlensäurebäder, Massagen, Unterwasserstrahlmassagen, Fango, diverse Wickel, Darmbad, Inhalationen



Hotel-Kurhaus Bad Passugg

Vier Jahrhunderte Passugger

Es ist eine Chronik aus dem Jahre 1582 erhalten, die den uralten Ruhm der Passugger Quellen belegt. Von bärenstarken Männern berichtet sie, die Tag für Tag ihren Krug von diesen Wassern tranken. Doch es ist die Zeit des Hexenglaubens. Wer ihre Heilkraft öffentlich bezeugte, dem drohte der Scheiterhaufen. So gerieten die Quellen in Vergessenheit, als ein Erdsturz sie verschüttete.

Erst im Jahre 1863 wurden sie wiederentdeckt. Ein Sattlermeister namens Sprecher aus Chur, ein seltsamer, abergläubischer Mann, der lieber als Schürfer und Strahler seine Berge durchstreifte, hörte in Passugg von einer verschütteten Quelle. Rastlos begann er die Gegend abzusuchen, wobei er es sogar wahrhaben wollte, daß ihm ein Hündchen im Traum die Stelle in der Schlucht der Rabiosa gezeigt habe, wo er kurz darauf auf die erste der Quellen stieß.

1896 gingen das Kurhaus und die Quellen in den Besitz einer Aktiengesellschaft über. Heute, rund 100 Jahre nach der Wiederentdeckung, finden wir in Passugg ein blühendes Unternehmen, dessen Hauptprodukt, das «Passugger Theophil», als das beste Schweizer Mineraltafelwasser gilt und weltbekannt ist. Die Nachfrage nach diesem Produkt ist heute derart, daß sie die Kapazität der Quellen weit übersteigt. Trotz Erstellung eines neuen Abfüllgebäudes mit modernsten Maschinen, Verbesserung der Quellfassungen und Erstellung von Reservoiren konnte die Produktion nicht so gesteigert werden, um der heutigen Nachfrage gerecht zu werden. Nicht ein Rückgang der Quellleistungen, sondern die ständig steigende Nachfrage hat das «Passugger Theophil» zu einem Mangelprodukt gemacht.

Passugger Mineralquellen

5 Naturquellen von einzigartiger Heilwirkung

Tafelwasser

Passugger-Theophil
das beste Schweizer Tafelwasser (einzige Quelle mit großem Ehrenpreis und goldener Medaille an der ZIKA 1930)

Neu:

Rhätischer Natur-Mineral-Tafelwasser
Überall erhältlich

Süßgetränke

Rhätischer-Citro-, -Orange-, -Bergamotte-, -Himba-, Grison-Grape, die Bündner Süßgetränke aus reinem Rhätischer Mineralwasser

Medizinalwasser

Ulricus
bei Krankheiten der Verdauungsorgane, der Leber, der Gallenwege und speziell bei Zuckerkrankheiten
Helene
speziell bei Krankheiten der Nieren und Blase
Fortunatus
bei Adernverkalkung, Drüsenanschwellungen
Belvedra
bewährt sich gegen Blutarmut und allgemeine Schwäche