

**Zeitschrift:** Bauen, Wohnen, Leben  
**Herausgeber:** Bauen, Wohnen, Leben  
**Band:** - (1954)  
**Heft:** 16

## **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](#)

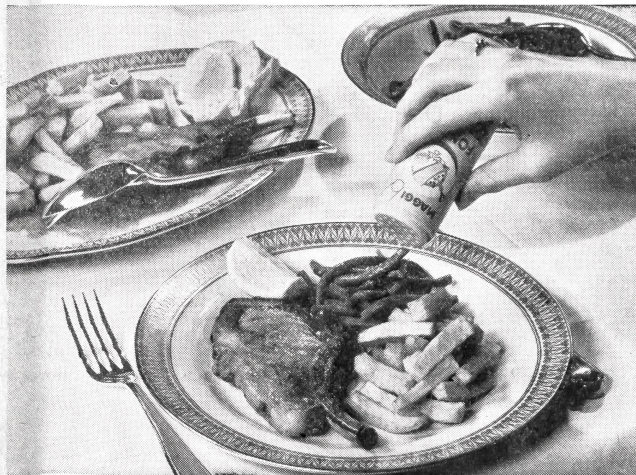
**Download PDF:** 12.01.2026

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

# FEINER KOCHEN... FEINER ESSEN... ...MIT FONDOR



Für die Küche



Für den Tisch

## Warum Fondor!

Fondor ist das neuzeitliche Verfeinerungsmittel für alle Speisen. Viele Hausfrauen kennen es schon und möchten es im täglichen Gebrauch nicht mehr missen. Sie sind begeisterte Anhängerinnen der Fondorküche, denn Fondor hat verblüffende Eigenschaften: es hebt den natürlichen Eigengeschmack der Speisen, ohne ihn zu übertönen. Mit Fondor schmeckt Spinat mehr nach Spinat, Braten mehr nach Braten, Ihr Lieblingsgericht mehr nach Ihrem Lieblingsgericht. Dazu ist Fondor so einfach anzuwenden. Mitgekocht oder kurz vor dem Anrichten beigelegt, löst es sich sofort auf, ohne die Speisen zu verfärbt. Durch einfaches Beifügen von ein paar Würfel Fondor verwandelt sich die kluge Hausfrau ein Alltagsgericht in ein schmackhaftes Plättli.

Das ist der Grund, warum kluge Hausfrauen in der ganzen Schweiz Anhängerinnen der Fondor-Küche sind. Müheless verfeinern sie mit ein paar Würfel Fondor das Essen, zur Freude der ganzen Familie.

## Neu! Fondor im Streuer

Seit wenigen Tagen ist nun der Gebrauch von Fondor nicht mehr an die Küche gebunden. Der neue, elegante Fondor-Streuer erlaubt es jedem einzelnen, bei Tisch die Speisen nach seinem individuellen Geschmack zu verfeinern. Ausgedacht bis ins letzte Detail, ist er der ideale Streuer, eine Zierde für jeden Tisch. Durch seine Ausführung in einem in warmem Gelbton gehaltenen modernen Plastikmaterial wirkt er sauber und appetitlich. Der Deckel ist leicht zu öffnen. Durch einfachen Druck ist er wieder an seinem Platz und schließt hermetisch. So wird der Inhalt vor Staub und Feuchtigkeit geschützt. Kurz, der Fondor-Streuer ist nicht nur ansprechend in Form und Aussehen, sondern auch praktisch. Er ist der ideale Streuer, geschaffen für anspruchsvolle Hausfrauen und Feinschmecker.

## Fondor verfeinert alle Speisen

### Suppen aller Art

**Reis:** Risotto, Pilaw-Reis, Reis mit Tomaten, Reis mit Peperoni.

**Gemüse:** Erbsen, Bohnen, Rübli, Lauch, Rosenkohl, Fenchel, Spinat, Blumenkohl, Kohlraben, Stielmangold, Kohl, Sellerie, Zuc-

chetti, Aubergines, Schwarzwurzeln, Tomaten, Sauerkraut.

**Salate:** Kopfsalat, Nüßlisalat, Endiviensalat, Kressensalat, Selleriesalat, Rübliensalat, Rettichsalat, Kabissalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat, Gemischter Salat, Russischer Salat usw. Rohkostplatten.

**Fleisch:** Kalbsvoressen, Kalbs- oder Rindszunge, Brätkugeln, Kalbsleberschnitten, Kalbsschnitzel, Kalbfleisch geschnitzelt, Leber geschnitzelt, Siedfleisch, Hackbeefsteak, Grilliertes Fleisch, Entrecôte, Beefsteak, Koteletten, Braten, Geflügel.

**Fische jeder Art:** paniert, gebacken, gedämpft.

**Saucen:** Weiße Grundsauce, Weißweinsauce, Salatsauce, Tomatensauce, Kapernsauce, Meerrettichsauce, holländische Sauce, Bearnaisesauce, Mayonnaise usw.

**Kartoffelgerichte:** Rösti, Bratkartoffeln, Sauerkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelpuffer, geschwemmte Kartoffeln.

**Teigwaren und Mehlspeisen:** Spaghettinapolitane, Spätzli, Griessschnitten, Mais, Gnocchi.

**Eierspeisen:** Dreiminuten-Eier, hartgekochene Eier, Spiegeleier, Rühreier, Pfannkuchen, Omeletten.

**Pilzgerichte:** Pilze jeder Art, wie Champignons mit frischen Tomaten, Champignons mit Rahmsauce, Steinpilze, Eierschwämme.

## Rezepte mit Fondor

(für vier Personen)

### Einlaufsuppe

30 g Mehl, 1 Glas Milch, 1 Ei, 6 Würfel (2 Stängeli) Fondor, 1 Liter Wasser. Mehl, Milch und Ei zu einem glatten Teiglein anrühren, in kochendem Wasser die Fondor-Würfel auflösen, das Teiglein unter gutem Schwingen einrühren und bis zum Kochen bringen. Nach Belieben mit Salz und Muskat abschmecken und mit Schnittlauch bereichern.

### Garnierte Salafplatte

Eine große flache Fleisch- oder Hors-d'œuvre-Platte mit einem Belag von grünen Salatblättern bedecken. Jedes Salatblatt in Form eines Schüsschens, abwechselnd mit verschiedenen Salaten, gefüllten Eiern oder Eierschnitten, mit Mayonnaise übergossenem Gemüse usw. füllen, das Ganze mit Cornichons und Tomatenviertel garnieren und die einzelnen Plättli sorgfältig mit Fondor überstreuen.

### Salatsauce

3 Eßlöffel feiner, milder Essig oder 2 Eßlöffel Zitronensaft, 5 oder 6 Eßlöffel gutes Salatöl; 1 Messerspitze Senf und etwas Fondor darüber streuen. Die cremige Sauce mit dem Schneebesen gut verrühren. Nach Belieben 1 Eßlöffel feingehackte Zwiebel und etwas gehackte Petersilie beifügen.

## Fischfilets in Weißweinsauce

Eine flache Pfanne oder ein feuerfestes Geschirr mit Butter ausstreichen, feingehackte Zwiebel daraufstreuen, dann 600 g Fischfilets nebeneinander einlegen und etwas Weißwein darüber gießen, bis die Filets überdeckt sind. 3 Würfel oder 1 gestrichener Eßlöffel Maggi Fondor darüberstreuen. Das Gericht auf den Siedepunkt bringen (nicht kochen lassen), die Filets mit einem eingebutterten Papier zudecken und im Ofen gar werden lassen. Die Fischfilets anrichten, den Fond in der Pfanne etwas einkochen, 1 Eßlöffel Mehl mit 2 Eßlöffeln Rahm anrühren, den Fond damit binden und mit 1 Eßlöffel Butter verfeinern. Mit dieser Sauce die Fischfilets übergießen und servieren.

## Französische Omelette (für 2 Personen)

6 Eier, Petersilie oder Schnittlauch; 2 zerdrückte Würfel oder 1 gehäufte Teelöffel Fondor darüberstreuen und alles gut aufschlagen. In die Omelettenpfanne 1 Kaffeelöffel frische Butter geben, die Eier eingießen und eine Omelette backen.

## Pilzschnitten

600 g Champignons, 50 g Butter oder Butterfett, 3 Eßlöffel Mehl, 1 dl Rahm oder Milch, 2 Eßlöffel Wasser, ½ Zwiebel, ½ Zitronen, 4 Würfel oder 2 gehäufte Teelöffel Fondor. Die Champignons reinigen, in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und den in der Butter angepöppelten Zwiebeln mit dem Weißwein, dem Fondor und dem Wasser begeben. Sobald die Champignons gar sind, das Mehl-Rahm-Teiglein beifügen und aufkochen. Auf die gebackenen Brotschnitten anrichten.

## Geschnetzeltes Kalbfleisch

600 g Kalbfleisch geschnitzelt, 1 Zwiebel, 20 g Mehl, 30 g Butter (Fett), 4 Würfel oder 2 gehäufte Teelöffel Fondor, 1 Eßlöffel Weißwein, 2 Eßlöffel Rahm, Petersilie oder Schnittlauch. Das Kalbfleisch in Butter und Zwiebeln andämpfen und mit Fondor und Mehl bestreuen. Mit Weißwein und etwa 1 Tasse Wasser ablöschen, den Rahm und die Petersilie begeben und servieren.

## Brätkugeln in weißer Sauce

500 g Kalbfleischbrät, ¼ Semmel, Grünes, ½ Liter Wasser, 3 Würfel (1 Stängeli) oder 1 gestrichener Eßlöffel Fondor, 1 Löffel Fett oder Kochbutter, 25 g Mehl, einige Löffel Milch oder Rahm; zur Ergänzung 2 Löffel Kapern oder 100 g gedämpfte Pilze. Das Semmel einweichen, ausdrücken und fein zerreiben. Die Masse mit dem gekochten Grün unter das Brät mischen, in einer Tasse mit ein wenig Mehl durch rasches Drehen nußgroße Kugeln formen und in eine tiefe Platte legen. Das Wasser mit den Fondor-

Würfel aufkochen, gut die Hälfte davon über die Brätkugeln gießen und diese mit der Flüssigkeit in die übrige Brühe geben. 10 bis 12 Minuten ziehen lassen und warmstellen. Das Mehl in Fett oder Butter hell andämpfen, mit der Klößenbrühe ablöschen, ein seimiges Sößchen kochen, abschmecken, die Brätkugeln in die Sauce geben, nicht kochen, sondern nur einige Minuten ziehen lassen. In eine tiefe Schüssel anrichten und nach Belieben mit Kapern oder gedämpften Pilzen ergänzen.

## Feine grüne Erbsen nach französischer Art

600 g feine Erbsen, 1 Zwiebel gehackt oder 100 g Perlzwiebeln, ¼ Kopfsalat, 4 Würfel oder 2 gehäufte Teelöffel Fondor, 30 g Butter, 2 dl Wasser. Den Kopfsalat in feine Streifen schneiden und den angepöppelten Perlzwiebeln oder gehackten Zwiebeln begeben. Das Wasser, den Fondor und die Erbsen beifügen und gar dämpfen. Nach Wunsch zuletzt mit etwas angerührtem Mehl binden.

## Risotto

300 g Reis, 30 g Butter, ¼ Glas Weißwein, ¼ Zwiebel, 6 Würfel (2 Stängeli) Fondor, 2 Eßlöffel geriebener Käse. Die feingehackte Zwiebel in der Butter dämpfen, den Reis etwas mitdämpfen und mit dem Weißwein einkochen lassen, nachher mit schwach 1 Liter kochendem Wasser, in welchem die Fondor-Würfel aufgelöst wurden, ablöschen. Kein Salz nötig. 20 Minuten kochen, den Käse darüberstreuen und sofort anrichten.

## Gemischtes Gemüse

500 g Gemüse, zum Beispiel Karotten, Kohlrabi, Sellerie, Kartoffeln, feine grüne Erbsen, 30 g Butter, 20 g Mehl, 3 dl Gemüseswasser, 3 Würfel (1 Stängeli) oder 1 gestrichener Eßlöffel Fondor. Das Gemüse in Würfelchen schneiden, die Erbsen beifügen und in ½ Liter Wasser gar kochen. In einer Pfanne die Butter zergehen lassen, das Mehl und den Fondor begeben, umrühren, mit dem Gemüseswasser ablöschen, aufkochen lassen und das weichgekochte Gemüse hineingeben. Nochmals aufkochen lassen und anrichten. Nach Belieben mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch überstreuen.

## Holländische Sauce

4 Eßlöffel frische Butter, 3 Eigelb, 1 Eßlöffel Mehl, ¼ Glas Weißwein- oder Kräutereisig, 4 Eschalotten, 3 Würfel (1 Stängeli) oder 1 gestrichener Eßlöffel Fondor, etwas Zitronensaft. Die feingehackten Eschalotten mit dem Essig andämpfen und durch ein Sieb geben. In einer kleinen Pfanne die Eigelb, die Butter und das Mehl mischen, mit Zitronensaft beträufeln, den Fondor hinzugeben und die Sauce so lange im Wasserbad rühren, bis sie dicklich ist. Dann mit der Chalottenbrühe vermischen. Die Sauce darf nicht kochen, sonst gerint sie.