

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1955)
Heft: 20

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: 06.02.2026

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

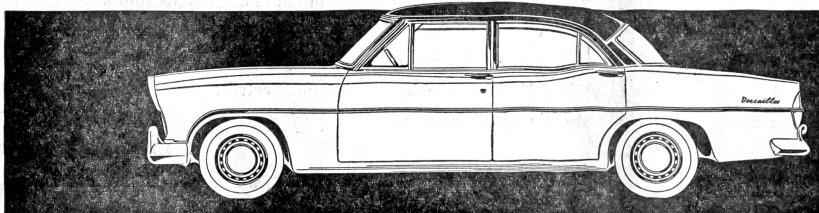


Lebte Louis XIV. heute, er würde sein stolzes Pferd mit dem neuen

Versailles

vertauschen. Der VERSAILLES ist unter den Automobilen ein «Vollblüter», unerhört elegant in seiner Linie, mit einer verhaltenen Kraftreserve, die ihresgleichen sucht.

19,8 Sekunden genügen, um den VERSAILLES auf 100 km Geschwindigkeit zu bringen. Welch ein Sicherheitsfaktor beim Vorfahren! VERSAILLES besitzt einen V-8-Motor, der bei 12 Steuer-PS volle 80 Leistungs-PS erzeugt. Kurbelwelle dreifach gelagert, Motoraufhängung schwingungsfrei, rotierende Ventile, Autothermic-Kolben, alles Einzelheiten, wie sie sonst nur bei sehr teuren Wagen anzutreffen sind.



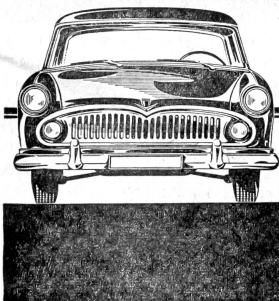
FPV-2540

Neben vielen Zutaten finden Sie im VERSAILLES Nebelscheinwerfer, Rückfahrlampen, elektr. Zeituhr, Scheibenwaschanlage, Koffer- und Motorraumbeleuchtung etc. Bevor Sie einen 12-PS-Wagen kaufen, müssen Sie den VERSAILLES gefahren haben... ein Auto, das Sie begeistert und seinen Dienst störungsfrei auf Jahre hinaus verbürgt.

V-8-Motor 12/80 PS Fr. 11.450.—

Offizielle Ford-Vertreter:

Th. Willy AG



BERN LUZERN ZÜRICH
Laupenstraße 22 Bundesplatz Seefeldstraße 7
Tel. (031) 27355 Tel. (041) 22234 Tel. (051) 340404/07



immer modisch korrekt gekleidet sind Sie mit einem Frey-Anzug aus unsern erstklassigen Kammgarnstoffen. Neue Dessins, ein- und zweireihig, Fr. 138.— bis Fr. 238.—



Zürich Sihlbrücke



FOTO - CINÉ
PORTRAIT

Mönsted

Bahnhofstraße 37 ZÜRICH 8 27 68 90



LICHT KRAFT TELEPHON

BAU VON SCHALTANLAGEN / TRAFOSTATIONEN / BELEUCHTUNGSKÖRPER



Löwenstrasse 1 (Sihlporte) Tel. 25.86.88

ZÜRICH 1
Filialen: Glattbrugg, Industriestr. 32, Tel. 93 66 47
Kloten, Zürcherstr. 405, Tel. 93 72 17

Rezeptwettbewerb für Milchmischgetränke

Der Zürcher Hausfrauenverein führt unter Mitwirkung des nordostschweizerischen Milchverbandes einen Gratiswettbewerb für Milchmischgetränke durch. Kalte Milch kann mit den verschiedenartigsten Zutaten zu herrlichen Erfrischungsgetränken gemischt werden. Von den vielen Möglichkeiten sind erst wenige allgemein bekannt. Welche wunderbaren Getränke aus Milch hergestellt werden können, soll der Phantasie und Mixkunst unserer Hausfrauen überlassen sein.

Es werden folgende Preise ausgesetzt:

1. Preis 1 Sibir-Kühlschrank
2. Preis 1 Mixer
3. und 4. Preis Je 1 Milchglasservice mit Tablett
5. bis 10. Preis Je 1 großer Schüttelbecher
11. bis 20. Preis Diverse Zutaten für Milchmischgetränke

Teilnahmebedingungen:

1. Zur Teilnahme ist jedermann berechtigt.
2. Es sollen nur Rezepte eingesandt werden, die aus kalter, pasteurisierter Milch mit irgendwelchen Zutaten hergestellt werden und als Erfrischungsgetränke gelten, also keine Milchspeisen, Puddings usw.
3. Die Rezepte müssen einfach und originell sein und genaue Angaben über die Mengenverhältnisse der verwendeten Stoffe enthalten.
4. Es können Rezepte eingesandt werden, die mit oder ohne Mixer herzustellen sind. Es soll aber vermerkt werden, ob im Mixer oder im Schüttelbecher gemischt wird.
5. Die Rezepte sind, mit der genauen Adresse versehen, bis spätestens 31. Mai 1955 in verschlossenem Briefumschlag an folgende Adresse zu senden:

Frau Zingg, Hausfrauenverein Zürich,

Möhrlistrasse 73, Zürich,

mit dem Vermerk «Milchrezeptwettbewerb».

Die Rezepte werden durch eine Jury beurteilt, die sich aus einer Haushaltungslehrerin, einer Hausfrau und einem Vertreter des Milchverbandes Winterthur zusammensetzt. Der Entscheid der Jury ist endgültig und unanfechtbar und wird den Gewinnern direkt mitgeteilt. Mit der Teilnahme am Wettbewerb geht das Rezept mit dem Recht zur Veröffentlichung an den Hausfrauenverein Zürich sowie an den Milchverband über. Korrespondenzen können leider keine geführt werden.

Im Laufe des Monats Juni werden die prämierten Rezepte anlässlich eines öffentlichen «Milchtages» ausgeschenkt und die Preise an die Gewinnerinnen verteilt.

Hausfrauenverein Zürich
Milchverband Winterthur

Grilon FÜR DIE HAUSFRAU

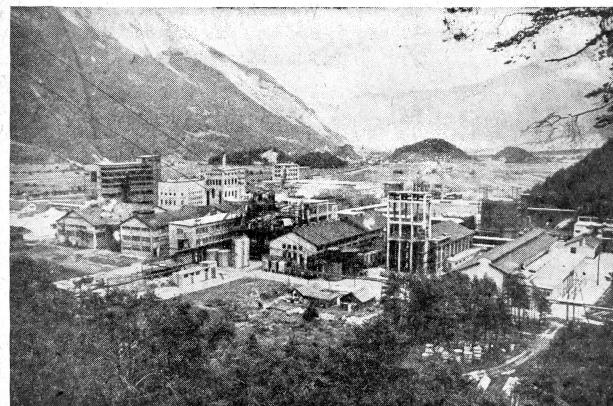
Jetzt ist die schöne Zeit des Wanderns wieder da, wo man ungezwungen über Feld und Hügel streifen und sich an der Natur freuen kann. Jetzt können auch bald wieder größere Bergtouren ausgeführt werden, und zahlreiche Sportarten finden wieder begeisterte Anhänger.

Bei vielen dieser Sommerfreuden werden die Socken und Strümpfe ganz besonders strapaziert. Mit Schrecken denken die Mütter an all die Löcher in den Socken, die nun wieder gestopft werden sollten. Doch

haben heute schon unzählige Hausfrauen entdeckt, daß man sich jetzt dieser Sorge auf einfache Art entledigen kann. Es werden Socken aus GRILON-Garn gestrickt oder GRILON-Socken gekauft, die viel strapazierfähiger sind als Socken aus reiner Wolle.

In Ems im Kanton Graubünden haben Chemiker eine synthetische Faser geschaffen, die gegenüber Naturfasern verschiedene Vorteile aufweist. GRILON-Artikel sind bis zwanzigmal scheuerfester, das heißt es dauert rund zwanzigmal länger, bis beispielsweise in einem Socken Löcher entstehen. GRILON wird aber auch verwendet als Mischung, das heißt als Verstärkungsmaterial zu Wolle. Wolle mit 20 Prozent GRILON verstärkt ist mindestens dreißig viermal stärker als reine Wolle. Dabei spürt man praktisch gar keinen Unterschied im Griff oder Aussehen.

Im Sommer eignen sich vor allem auch die sogenannten Crêpesocken für den täglichen Gebrauch. Diese Crêpesocken sind hochelastisch und schmiegen sich eng dem Fuße an. Sie lassen sich leicht waschen, was vor allem auch für Junggesellen sehr günstig ist. GRILON-Crêpesocken



Gesamtansicht der Emser Werke

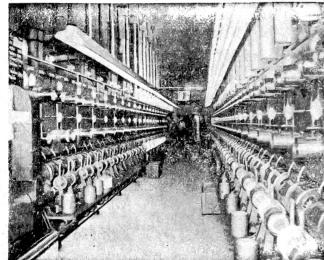
werden meistens unter dem Namen «Nigrlia» verkauft und sind heute in guten Fachgeschäften allgemein erhältlich.

Für schwere Arbeit in hohen Schuhen eignen sich ganz besonders GRILON-Spusocken, die etwas größer, aber kaum «zu töten» sind. Diese Qualität eignet sich ganz besonders auch für schwere Beanspruchung im Militärdienst. Die Soldatinnen haben gar nichts dagegen, wenn nicht jedem Wäschekästchen ganze Reihen von völlig durchlöcherten Socken entnommen und gestopft werden müssen.

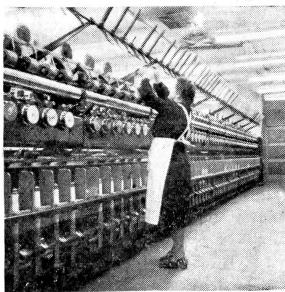
Ueberall auf der Welt, in allen möglichen Tätigkeitsgebieten schreitet die Forschung weiter und erfindet immer neue, zweckmäßiger Gegenstände und Verfahren. Es ist sicher erfreulich, daß ab und zu einmal auch etwas erfunden wird, das

die Arbeit unserer Hausfrauen erleichtert; dazu gehört sicher GRILON, denn wer GRILON-Socken trägt, spart sich Zeit, Arbeit und dadurch Geld.

GRILON S. A., Domat-Ems



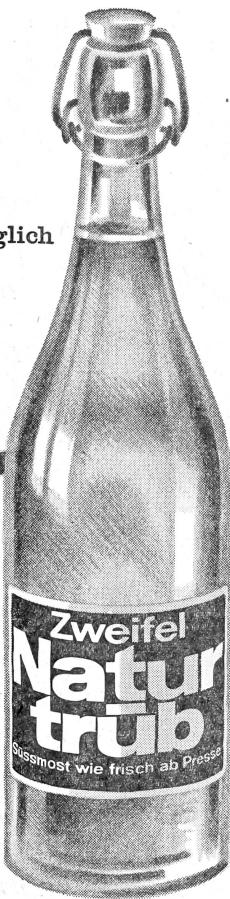
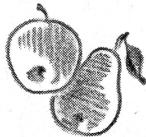
Aus der GRILON-Fabrikation



Aus der GRILON-Fabrikation



**Lasst das Natürliche
so natürlich wie möglich**



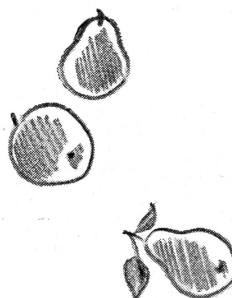
Unsere Geschichte beginnt an einem goldenen Herbsttag. In einem Landgasthaus sitzt eine grosse Familie vergnügt um den Tisch. Vater, Mutter und eine fröhliche Kinderschar - sie alle genossen eben auf einem Spaziergang durch Wälder und Matten die milde Sonne und die frische Luft. Jetzt stärken sie sich bei einem urigen Z'vieri. Es gibt frische Baumnüsse, kräftiges Bauernbrot und goldgelben Most - frisch ab Presse. Mmm - wie das schmeckt! Immer wieder werden die Gläser nachgefüllt, denn köstlich ist der fruchtige, noch trübe Süssmost.

*Schade, dass es diesen feinen Saft nur im Herbst gibt - mein der Vater. Diese Bemerkung hört ein anderer Gast am Tisch nebenan. Gedankenübertragung?

Der Familienvater hat nämlich das

ausgesprochen, was ihn selbst schon lange beschäftigt und ihm Tag und Nacht keine Ruhe liess. Auch jetzt, nachdem die frohe Gesellschaft längst aufgebrochen ist, denkt er wieder darüber nach: Warum wird eigentlich frisch gewonnener Süssmost von allen so geschätzt und so gern getrunken? Weil naturtrüber Most frisch ab Presse noch den fruchtigen Geschmack des Obstes enthält. Und weiter grübelt der einsame Gast: Ist es denn mit all unseren technischen Einrichtungen wirklich nicht möglich, diesen beliebten trüben Süssmost während des ganzen Jahres, also nicht nur im Herbst, herauszubringen? Es galt, den Weg zu diesem Ziel zu finden. Allerdings bedurfte es jahrelanger Versuche, ehe es der bekannten Mosterei Zweifel in Zürich-Höngg

im Frühjahr 1953 gelang, als eine der ersten Firmen den «Naturtrüb» auf den Markt zu bringen, den Süssmost «wie frisch ab Presse». Herbst für Herbst wurden die verschiedensten Obstsorten aller möglichen Reifegrade gepresst und ihr Saft in zahlreichen Mischungen kühl gelagert. Mit Geduld und verbissener Ausdauer wurden Schwierigkeiten überwunden. Und dann war es eines Tages so weit, dass die Konsumenten einhellig und begeistert zustimmen konnten: Jawohl, der unter der Bezeichnung «Zweifel Naturtrüb» erhältliche Süssmost ist wie frisch ab Presse! «Zweifel-Naturtrüb» ist aus speziellen Birnen- und Apfelsorten hergestellt, die vom Obstbauern gut ausgereift und baumfrisch geliefert werden müssen. Der Saft wird direkt ab Presse in die riesigen



Zweifel

Kühlbehälter eingelagert. Er ist also völlig naturein - wirklich: flüssiges Obst.

«Lass das Natürliche so natürlich wie möglich», hat ein berühmter Ernährungswissenschaftler einmal gesagt. Dieser Forderung kommt «Zweifel-Naturtrüb» in idealer Weise nach und entspricht dadurch den Anforderungen der neuzeitlichen Ernährung sowie der modernen Geschmacksrichtung. So also wurde es möglich, dass wir nunmehr während des ganzen Jahres, im Winter, Frühling und Sommer, Süssmost wie frisch ab Presse trinken können. Unsere grosse Liebe zum naturellen, süßen Obstsaft braucht sich nicht mehr an der Herbst zu klammern. «Zweifel-Naturtrüb», der Süssmost wie frisch ab Presse kennt keine Jahreszeiten mehr; er beglückt uns wann immer wir wollen!

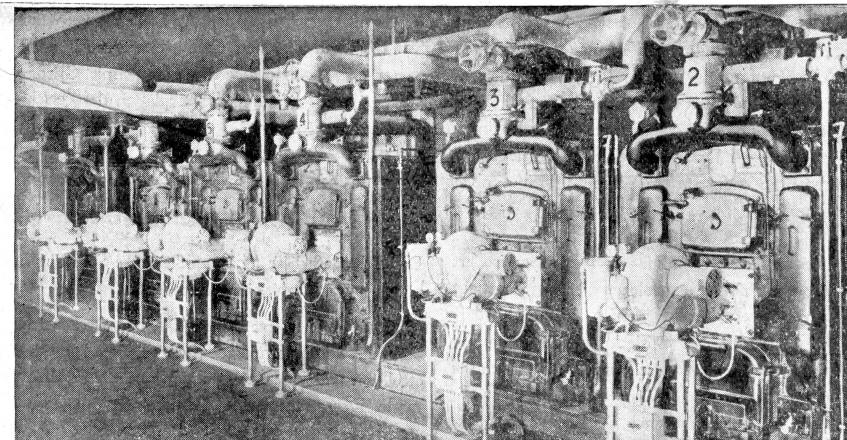
«Zweifel-Naturtrüb» ist erhältlich in sämtlichen Filialen des LVZ, des Konsum Denner, in den SHG- und USEGO-Läden sowie in vielen andern privaten Lebensmittelgeschäften oder direkt von der Mosterei Zweifel & Co., Zürich-Höngg. Tel. 56 77 70.

Heizzentrale im Zentrum von Zürich mit 6 vollautomat. UNI-Schwerölbrennern

ELCO

ELCO VERKAUFSBUREAU ZÜRICH	Tel. (051) 42 00 71 / 72
ELCO VERKAUFSBUREAU BERN	Telephon (031) 8 93 20
ELCO VERKAUFSBUREAU BASEL	Telephon (061) 24 35 80
ELCO VERKAUFSBUREAU ST. GALLEN	Telephon (071) 23 26 41
ELCO VERKAUFSBUREAU LUZERN	Telephon (041) 3 08 48
ELCO VERKAUFSBUREAU AARAU	Telephon (064) 2 57 12
ELCO VERKAUFSBUREAU LAUSANNE	Telephon (021) 26 40 72
ELCO VERKAUFSBUREAU BIEL	Telephon (033) 3 77 95

ELCO-Service- und Montagelstellen in:
Zürich Bern Basel St. Gallen Luzern Winterthur Biel
Aarau Lausanne Wil Chur



ELCO

Halb- und vollautomatische Oelheizungen für alle Dampfkessel von 30 000 bis 3 500 000 WE/h Leistung, mit ein- oder mehrstufiger automatischer Flammenregulierung
Vollautomatische Oelheizungsanlage für alle Heizungssysteme von 18 000 bis 3 500 000 WE/h Leistung

ELCO

UNI-Oelbrenner, vollautomatisch, für Leistungen von 400 000 bis 3 500 000 WE/h, für alle Heizöle bis 100 Engler-Grad bei 20 Grad C
ISB-Industrie-Oelbrenneranlagen für die schwersten Bunkeröle, für jede Dampfkesselleistung

ELCO

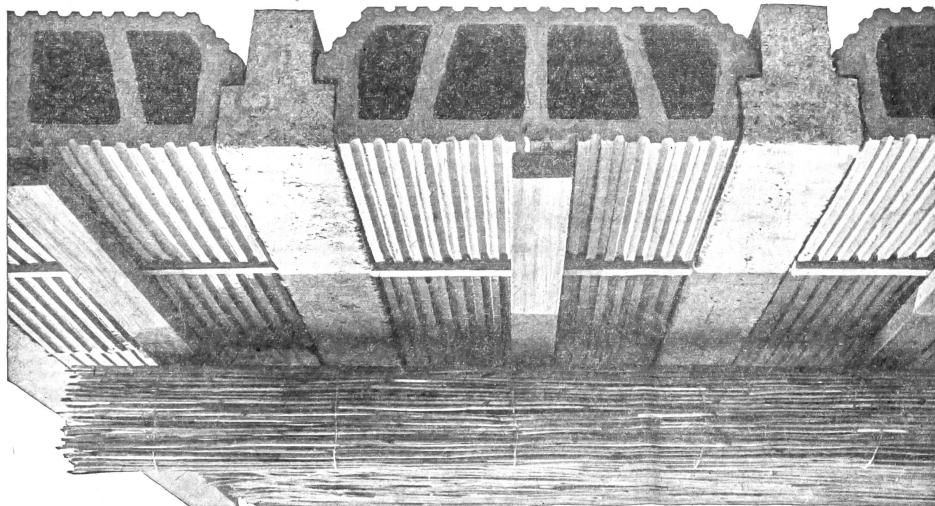
Oelbrenner, Typen Kb, handregulierbar und automatisch, mit progressiver Leistung von 5000 bis 120 000 WE/h, für Kochherde, Schmelzkessel und alle möglichen Verwendungszwecke in Industrie und Gewerbe

LOOSER & CO - OELFEUERUNGEN - ZÜRICH

Fabrik in Vilters-Sargans Telephone (085) 80 194 - 80 587

Als oberste Decke

Ottiker-Decke mit Schilfrohrmatte



BETONBALKENFABRIK Ottiker AG

Telephone (051) 27 45 78
Talstraße 83
Postfach Zürich 1

Die Wärme-Isolation

Parallel mit einer soliden Konstruktion geht die zweckmäßige Isolierung eines Bauwerkes gegen Kälte und Hitze. Die Isolierung verhindert im Winter unnötige Wärmeverluste. Wenn wir bedenken, daß jeder Wärmegrad durch Verfeuerung von in guten Schweizer Franken bezahlten Brennstoffen erkauft werden muß, leuchtet ein, warum jedermann ein großes Interesse daran hat, in einem Haus mit genügend stark dimensionierten Mauern zu leben. Die gleiche Isolierung hat aber auch im Sommer ihre Vorteile: sie schützt die Aufenthalträume vor zu starker Erhitzung und sorgt für ein erträgliches Raumklima.

Wie steht es aber mit der Isolation des Hausdaches? Darüber bestehen zwei Meinungen, die das gleiche Ziel anstreben, das Problem aber von zwei scheinbar entgegengesetzten Seiten anpacken. Die eine Lösung lautet: Isolation des Daches — die andere: Isolation der obersten Decke.

Wenn der Dachraum nur als Estrich benutzt wird, ist die darin herrschende Temperatur von untergeordneter Bedeutung. In diesem Fall soll nicht das Dach, sondern in erster Linie die oberste Decke gut isoliert werden, um die darunter liegenden Räume gegen die von außen einwirkenden Temperaturschwankungen zu schützen.

Wie soll die oberste Decke isoliert werden?

Eine vollständige Abschirmung gegen Temperaturverlust ist selbst bei einer kostspieligen Konstruktion kaum möglich. Eine Maximale gibt es hier also nicht. Somit ist die Optimale zu suchen. Die optimale Isolation ist diejenige, welche innert weniger Jahre mehr Heizmaterialsparsnis einbringt als ihre Erstellung gekostet hat. Zudem soll sie im Vergleich mit ebenso guten Isolationen preislich günstig sein.

Die Überlegungen gehen von der zu wählenden Deckenkonstruktion aus. Die für eine Holzbalkendecke zu treffenden Maßnahmen sind grundverschieden von denjenigen bei der Eisenbetondecke. In beiden Fällen führen viele Wege zum Ziel, das heißt es steht eine ganze Reihe Isoliermittel zur Verfügung, die sich in der Anwendungsweise und im Preis unterscheiden. Welches Material am geeignetsten ist, hängt zum Teil auch davon ab, ob die Zimmerdecke oben oder unten isoliert werden soll. Damit ist auch zugleich eine grundsätzliche Frage aufgeworfen: Was ist besser — oben oder unten?

Die oberste Decke eines Hauses muß oben isoliert werden, wenn eine Deckenstrahlungsheizung eingebaut wird. Sie kann oben isoliert werden, wenn Wert darauf gelegt wird, die Zimmerdecke in das System der Wärmespeicherung einzubeziehen. In allen andern Fällen ist es ratsam, den Zimmerabschluß, also die Deckenunterseite, zu isolieren. Bei dieser Konstruktionsart geht am wenigsten Raumwärme verloren. Die oben abgebildete Ausführung ist

ein gutes Beispiel

für die einfache und zweckmäßige Deckenisolation. Hier wird nicht nur eine verhältnismäßig dünnen Materialschicht die ganze Aufgabe der Wärmedämmung überbunden. Das ganze Deckensystem wirkt in dieser Richtung. Es handelt sich um eine Balkendecke nach System «Ottiker». Das Prinzip ist einfach:

Fabrikmäßig hergestellte, mit Stahl armierte Betonbalken werden im Abstand von 41 cm mit 15 cm Auflager auf die Tragwände des Neubaus aufgelegt. Eine Schalung wird nicht benötigt; lediglich eine Spritzung in Feldmitte. Zwischen die Balken werden isolierende Ton-Deckensteine — und in Abständen von etwa 69 cm extra geformte Holzbrettchen eingelegt. Ein 4 cm starker Ueberbeton mit Verteilarmierung vervollständigt die Deckenkonstruktion.

Die unten etwa 5 mm vorstehenden Holzlamellen dienen als Dübel zur Befestigung eines Lattenrostes, an welchen eine Schilfrohrmatte gehetet wird. Die Unterseite kann anschließend mit jedem gewünschten Deckenverputz versehen werden. An Stelle der verputzten Schilfrohrmatte können ohne weiteres auch andere Materialien verwendet werden, zum Beispiel Grisotextplatten, Pavatexplatten, Akustikplatten der verschiedensten Marken usw.

Die Vorteile des Deckensystems «Ottiker»

Dadurch, daß diese Massivdecke keine Schalung benötigt, kann Bauzeit eingespart werden.

Als Isolationselemente dienen: Die Ton-Deckensteine, die eingeschlossene ruhende Luft zwischen Hauptkonstruktion und Unterkonstruktion und die Schilfrohrmatte. Der errechnete K-Wert beträgt 0,98 kcal/m² h °C.

Die Isolation ist für eine oberste Geschoßdecke absolut genügend und verhindert Wärmeverluste.

Elektrische Leitungen werden im Hohlräum oberhalb der Schilfrohrmatte verlegt. An Stelle der in einer Massivplatte üblichen Panzerrohre können billigere Rohre verwendet werden.

Preislich stellt sich diese vorteilhafte Decke nicht teurer als eine andere entsprechend isolierte Deckenkonstruktion.

Die Betonbalkenfabrik Ottiker AG, Zürich, hat kürzlich einen neuen Prospekt herausgegeben, der alle gewünschten Details in instruktiven Zeichnungen festhält. Er wird Interessenten gerne abgegeben. Wenn Sie sich mit Baufragen befassen, empfehlen wir Ihnen, sich an Hand dieses Prospektes zu orientieren. Kr.



5 populäre Mineralwasser aus der Zürcher Mineralquelle in Eglisau



VIVI-KOLA

der Favorit der Jugend und aller, die ein erfrischendes Sommergetränk von Tradition schätzen. Seit 15 Jahren das führende schweizerische Kola-Getränk

HENNIEZ Lithinée

das Mineralwasser, das seit einem Vierteljahrhundert auf jeder Tafel zu finden ist. Ideal für den Haushalt und zum Spritzen der Weine

Orangina

Es ist besser denn je, gehaltvoll und köstlich mit seinem fruchtigen Aroma. **Wichtig:** ORANGINA weist derart viel Fruchtsaft auf, daß Sie unbedingt vor dem Einschenken die Flasche für einen Moment **stürzen** sollten.

ROXY GRAPE FRUIT

Ein Grape-Fruit bester Qualität, herbstlich und fruchtig, der ideale Durstlöscher in heißen Sommertagen

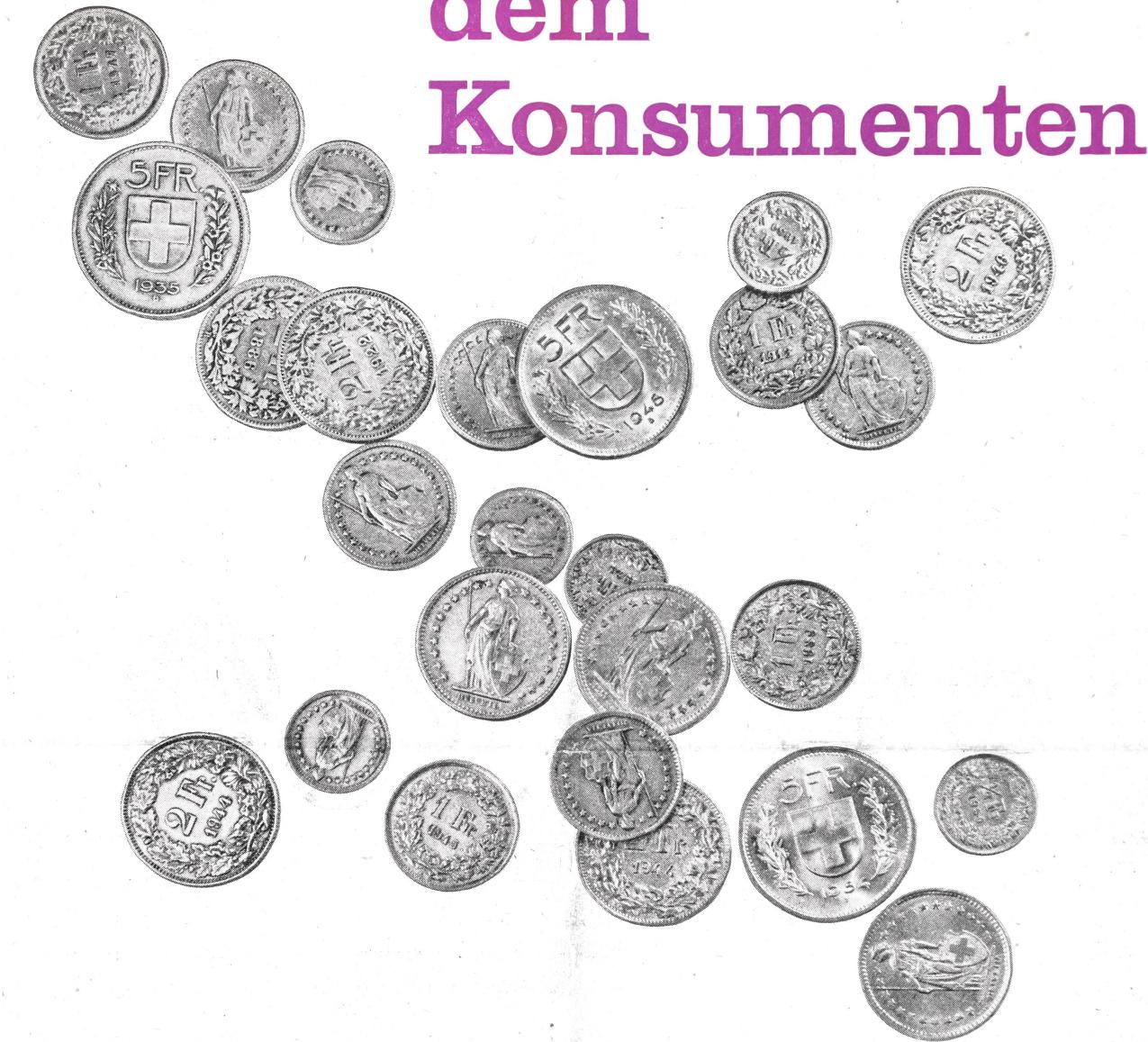
EGLISANA

Nach wie vor erhalten Sie in den meisten Lokalen auch das Stammgetränk der Mineralquelle Eglisau, das seit 25 Jahren populäre Eglisana

Für den Haushalt empfehlen wir Ihnen die vorteilhaften Literflaschen oder aber die Flaschen zu 7 dl. Sie sind im Preis erstaunlich günstig und ausgiebig. Erhältlich in allen Lebensmittelgeschäften



Reeller Gegenwert dem Konsumenten



Wer über Geld wie Heu verfügt, muß weder rechnen noch einteilen. Alle andern aber sehen sich dieser Sorge nicht enthoben. «Was erhalte ich für mein Geld?» Diese Frage drängt sich tagtäglich jedem Konsumenten auf, und es ist beileibe nicht gleichgültig, wie und wo man seine Einkäufe macht. ● Der Wert des Geldes wird durch die Ware bestimmt. Entspricht und genügt die Beschaffenheit einer Ware den Erwartungen oder Anforderungen des Konsumenten, ist sie gut oder dauerhaft, so erfüllt sie auch ihre Aufgabe als Gegen-Wert. Ist sie hingegen schlecht oder unzweckmäßig, so hat die Ware als Gegen-Wert versagt und der Konsument fühlt sich geprellt. ● Die Konsumgenossenschaften sind durch Konsumenten ins Leben gerufen worden. Konsumenten haben sich zusammengetan, um sich jenen Gegen-Wert zu sichern oder zu schaffen,

der dem Lohn ihrer Arbeit entspricht. Durch den gemeinsamen Einkauf und durch die Vermittlung guter und preiswerter Ware schaffen sie einen reellen Gegen-Wert, erhöhen sie den Wert des Geldes. ● Die reelle Warenvermittlung ist das A und O der Konsumgenossenschaft. Dieser Grundsatz hat sich der Lebensmittelverein Zürich als größte genossenschaftliche Konsumentenorganisation unserer Stadt zum obersten Ziel gesetzt. Dank seinem konsequenten Einstehen für die Interessen der Konsumenten hat der LVZ in großen Konsumentenkreisen unserer Bevölkerung Vertrauen und Unterstützung gefunden. Dank diesem Vertrauen ist der LVZ heute in der Lage, durch seine reelle Warenvermittlung den reellen Gegen-Wert zu sichern. In der Erfüllung dieser Aufgabe erblickt der LVZ den Sinn seines Tuns und Wirkens.

LEBENSMITTELVEREIN ZÜRICH