

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1955)
Heft: 22

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: 07.02.2026

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

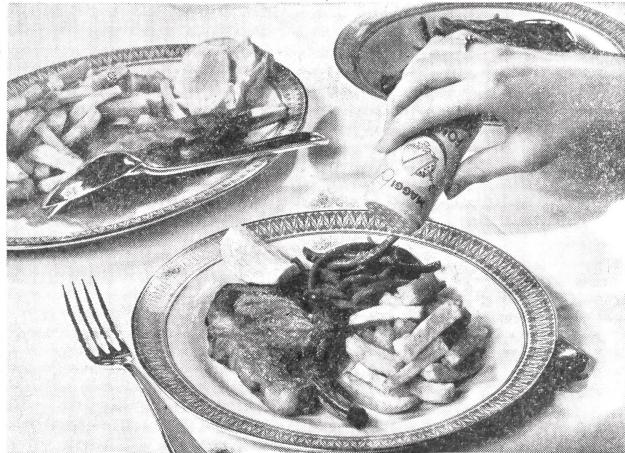
FEINER KOCHEN...

FEINER ESSEN...

... MIT FONDOR



Für die Küche: die praktisch dosierten Fondor-Würfeli



Für den Tisch und die Küche: den modernen, hygienischen Fondor-Streuer

Fondor setzt das Tüpfchen auf das II!

Eis ist Ihnen gewiß auch schon so gegangen, liebe Hausfrau: Sie haben bei irgendeiner festlichen Gelegenheit auswärts gegessen. Curryreis etwa... mmh! Und dann wollten Sie am nächsten Sonntag den gleichen Leckerbissen Ihren Lieben zu Hause vorsetzen. Sie haben sich haargenau ans Rezept gehalten, nur die besten Zutaten verwendet und... es war ein ganz gutes Essen. Man hat Sie sogar gelobt. Und doch... und doch... irgendwie unnenbares Etwas, irgendwie letzter Schliff fehlt!

Heute passiert Ihnen das nie mehr! Denn heute steht Ihnen ein ganz wunderbarer Küchenhelfer zur Verfügung, mit dem Ihnen jedes Gericht gelingt, als sei's vom ersten Küchenchef persönlich: Fondor.

Was ist eigentlich Fondor?

Fondor ist der neuzeitliche Helfer für jede Küche: Es ist rein vegetabil, auf Basis von Glutaminat und aufgeschlossenem Pflanzeiweiß hergestellt. Fondor würzt und verfeinert alle Speisen und hebt ihren natürlichen Geschmack, ohne ihn zu übertönen. Mit Fondor schmeckt Spinat mehr nach Spinat, Braten duftet verlockender nach Braten... ja, wenn es etwas gibt, das jedes Gericht im Geschmack so richtig abrundet, vollendet — dann ist es Fondor, das A und O der feineren Küche!

Wo brauchen Sie Fondor?

Fondor ist das universelle Verfeinerungsmittel par excellence! Es verbessert jedes Essen und gibt ihm höchste geschmackliche Vollendung. Verwenden Sie Fondor zur Zubereitung von Suppen aller Art, für sämtliche Reisgerichte, zu Gemüsen, Salaten, Saucen, Fleischgerichten. Sie werden immer wieder überrascht sein, wieviel feiner und besser alles schmeckt. Denn: Was mit Fondor beginnt — gelingt!

Fondor ist so einfach anzuwenden!

Sie können Fondor mitkochen oder erst kurz vor dem Anrichten beifügen. Es löst sich sofort auf, ohne dem Gericht eine andere Farbe zu geben.

Fondor steht Ihnen in praktisch dosierter Würfelform oder im modernen Plastikstreuer zur Verfügung.

Der hübsche, hygienische Fondor-Streuer ist eine Zierde für jeden Tisch. Und wie herrlich:

Jetzt kann jeder die Speisen nach seinem eigenen Geschmack verfeinern!

Bei Verwendung in der Küche oder zum Nachfüllen mit dem Nachfüllbeutel öffnen Sie den Streuer durch einfaches Abheben des Bodens. Fondor jetzt besonders günstig: Fondor-Streuer jetzt nur noch Fr. 1.50; Fondor-Nachfüllbeutel Fr. 1.—!

Einige Rezepte aus unserem reichhaltigen Fondor-Rezeptibuch:

(für vier Personen berechnet)

Zarter Chicorée

500 g Chicorée, 15 g Butter, 2 dl Wasser, 2 Würfeli oder 1 gehäufter Teelöffel Fondor.

Die Butter heiß werden lassen, die ganzen Chicoreeblätter 2—3 Minuten darin dünnen. Den Fondor in heißem Wasser auflösen und den Chicorée damit begießen. 20—30 Minuten leicht kochen lassen. Wenn nötig mit Fondor nachwürzen.

Schwarzwurzeln

1 kg Schwarzwurzeln, 3 dl Béchamel-Sauce (mit 2 Würfeli Fondor gewürzt).

Die Schwarzwurzeln schaben, in etwa 6 cm lange Stücke schneiden und sofort — damit sie nicht braun werden — in kaltes Essigwasser legen. Vor dem Kochen gut abspülen. ½ bis ¾ Stunden kochen (dem Wasser etwas Milch beifügen), abtropfen lassen und eine leichte, mit Fondor gewürzte Béchamel-Sauce beifügen. Noch einige Minuten auf kleinem Feuer köcheln. Aufpassen, daß sie nicht anbraten!

Kalbs- oder Schweinszunge an pikante Sauce

1 frische Zunge, 1 Bratengarnitur, 1½ Liter Wasser, 4 Würfeli Fondor, Weißweinsauce mit Kapern.

Die Zunge waschen, zusammen mit den Fondor-Würfeli und der Bratengarnitur ins kochende Wasser legen und (eine Kalbszunge 2½ Stunden, eine Schweinszunge 3 Stunden) darin leicht kochen lassen. Die Zunge enthäuten, in Tranches schneiden, wieder zusammenziehen und während einiger Minuten in kochender Weißweinsauce mit Kapern ziehen lassen. Staffelartig anrichten und, mit der Sauce begossen, servieren.

Fischfilets mit feinen Kräutern

500 g Fischfilets, 1 Glas Weißwein, 30 g Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 2 bis 3 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 gestrichener Eßlöffel Fondor.

Petersilie, Kerbelkraut und Schnittlauch, 1 gestrichener Eßlöffel Fondor.

Filets von Dorschen, Egeln, Seeseeungen oder anderen mageren Fischen mit dem Wein bedecken, mit Fondor bestreuen und 10 Minuten leicht kochen lassen.

Die Filets herausnehmen und auf eine heiße Platte anrichten. Den Wein etwas einkochen lassen, mit einem in Mehl gekneteten Stück Butter binden und unter Rühren durchkochen. Mit Fondor nachwürzen. Beim Anrichten etwas frische Butter und die gehackten Kräuter dazugeben. Die Sauce im Wasserbad erwärmen und über die Filets gießen.

Thon nach Venezianer Art

1 Büchse Thon oder 200 g offener Thon, 5 Deziliter Béchamel-Sauce (mit Fondor gewürzt), 1 Teelöffel Zitronensaft, 500 g frische oder abgetrocknete Büchsnererbsen.

Den Thon zerbröckeln, mit der Béchamel-Sauce mischen, mit Fondor und Zitronensaft würzen. Zusammen mit den vorgekochten Erbsen kurz kochen lassen.

Französische Omelette (für zwei Personen)

6 Eier, ½ Eßlöffel Petersilie oder Schnittlauch, 1 Teelöffel frische Butter, 1 gehäufter Teelöffel Fondor.

Fondor und feingehackte Petersilie (oder Schnittlauch) über die Eiermasse streuen und alles gut verklopfen. In der Omelettenpfanne die Butter heiß werden lassen, die Eiermasse eingießen und eine Omelette backen.

Pilzomelette

6 bis 8 Eier, 125 g Champignons, 1 gestrichener Eßlöffel Fondor.

Die rohen, gut gereinigten Pilze fein schneiden und in Butter dünsten. Die zerklöpfelten Eier beifügen, mit Fondor würzen und eine Omelette backen.

Eierpilze in Butter

500 g Eierpilze, 40 g Butter, 2 feingehackte Schalotten, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 gestrichener Eßlöffel Fondor.

Die Eierpilze gut waschen, abtropfen, in der heißen Butter anschwitzen und während 10 Minuten köcheln lassen. Mit Fondor, Knoblauch und Petersilie würzen und fertigkochen, bis die Pilze gar sind.

Fein als Garnitur zu Omeletten!

Pikanter Brotaufstrich

2 Eßlöffel gehackter Schnittlauch, Petersilie, eventuell auch Dill und Majoran werden mit 3 Eßlöffeln Butter und 1 Eßlöffel Rahmquark vermisch. In diese Masse reibt man 2 Cornichons oder eine Gewürzgurke und vermisch sie mit einem gestrichenen Eßlöffel Fondor (oder drei zerdrückten Fondor-Würfeli). Kurz vor dem Aufstreichen auf Toastbrot zieht man 2 Eßlöffel Mayonnaise darunter, und die Paste ist streichfähig.

Cremesuppe

2 Eßlöffel Mehl, 3 dl Milch, 1 l Wasser, 1 Eigelb, 10 g Butter, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie oder Kerbelkraut, 6 Würfeli Fondor.

Das Wasser zum Kochen bringen. Das Mehl mit der kalten Milch anrühren und dem kochenden Wasser beifügen. Gut verrühren. Die Fondor-Würfeli dazugeben. 10—12 Minuten kochen lassen. Die Suppe über das Eigelb, die Butter und die gehackten Kräuter anrichten.

Weißweinsauce mit Kapern

30 g Mehl, 40 g Butter, 1 Eigelb, 1 Glas Weißwein, 5 bis 6 Eßlöffel Wasser, 2 Eßlöffel Kapern, 3 Würfeli oder 1 gestrichener Eßlöffel Fondor.

Das Mehl in der heißen Butter hellschwitzen, mit dem heißen Wasser und Wein ablöschen und mit Fondor würzen. Unter Rühren während 10 bis 15 Minuten leicht kochen lassen. Fertig abschmecken mit Fondor aus dem Streuer. Die Kapern beifügen und die Sauce über Eigelb und Butter anrichten.

Salatsauce

3 Eßlöffel Essig oder 2 Eßlöffel Zitronensaft, 5 bis 6 Eßlöffel Salatöl, 1 Messerspitze Senf, gehackte Kräuter, Fondor.

Essig (oder Zitronensaft), Öl und Senf in eine Schüssel geben, Fondor darüberstreuen und die cremige Sauce mit dem Schwingbesen gut verrühren. Nach Belieben 1 Eßlöffel fein gehackte Zwiebel und etwas gehackte Petersilie beifügen.

Reis au gratin

300 g Risotto, 20 g Butter, 1 Ei, 2 dl Milch, 30 g geriebener Käse, Fondor.

Den gekochten Reis locker in eine bebuterte Gratinform füllen. Das Ei mit der Milch zu einem Eierguß verklopfen, mit Fondor würzen und über den Reis gießen. Buttersstückchen auf der Oberfläche verteilen. Etwa 20 Minuten gratinieren. Mit Salat servieren.



Das altbekannte Spezialhaus für:

Orient- und Maschinen-Teppiche, Spannteppiche in Moquette
Bouclé, Sisal, Cocos

Bodenbeläge in:

Linoleum, Korkparkett, Gummi-, Plastic- und AT-Platten

Offerten und Vertreterbesuch ganz unverbindlich

RÜEGG PERRY

Das Teppichhaus am Bahnhofplatz Telephon 23 67 77/78

Ist die Erde ein Paradies?



Liebes Bergkind, auch du sollst dein eigenes Bett bekommen! In der reichen Schweiz gibt es noch Tausende von Kindern, die kein eigenes Bett haben. Sie sind alle sehr arm. Aus diesem Grunde stellen wir die Deckel der Henkel-Produkte im Dienst für Bergkinder. Helfen Sie mit! Deckel für Bergkinder-Betten können in allen Detailgeschäften und im Konsum abgegeben oder direkt an Henkel & Cie. A.G., Basel, eingesandt werden.

Nein, das ist sie sicher nicht. Und doch, Hand aufs Herz: ist unsere alte Erde, von links oder von rechts oder sogar von oben, aus dem Flugzeug gesehen, nicht trotzdem ganz schön? Da erzählte neulich jemand von einem Alpenflug. «Was mir von allem Wunderbaren den tiefsten Eindruck hinterlassen hat, das waren nicht die Gletscher und schimmernde Eiswände, nein, das waren in den Voralpen und im Mittelland die vielen Straßen und Wege, die als ein lebendiges Netz von Adern die Städte und Dörfer, die Siedlungen und jedes abgelegene Haus untereinander verbinden. Erst im Überblick erkannte ich so recht, daß wir alle zusammengehören und daß die Großen und Kleinen, die Starken und Schwachen eine Familie sind. Und jetzt weiß ich, daß wir auch als Familie handeln, einander helfen und in der Not beistehen sollen.

An diesen Mann mußte ich denken – so schrieb uns ein Freund –, als ich hörte, daß in unseren Bergdörfern viele Kinder keine eigenen Betten haben. Vier bis fünf Schlafstellen für eine Familie von zwölf! Natürlich hatte ich immer ums schwere Leben unserer Bergbauern gewußt. Man war gerührt und stolz, lobte ihren Fleiß, ihre Bescheidenheit – und vergab sie. Jetzt aber sah ich plötzlich – mit den Augen jenes Flugpassagiers – die Berggrifel, die ich liebe, ohne Alpenglühen, und viele Bergkinder, die ich ebenfalls liebe, ohne guten, gesunden Schlaf...

«Tu etwas Gutes – kauf etwas Gutes!»

Wer sagt das? fragte unser Menschenfreund. Und wir antworteten: Nicht wahr, es ist gang und gäbe in unserem Land, daß man beim Einkauf gewisser Produkte mit einem Geschenk für seine Treue belohnt wird. Wie wäre es nun, lieber Mann, liebe Hausfrau, wenn Sie, statt für sich selber, für die armen Bergkinder Punkte sammelten? Denn es ist ja wahr: wir sind eine einzige Familie und wollen den Schwächeren helfen! Und darum verwandeln wir dann die gesammelten Punkte in Betten und schicken sie dorthin, wo sie am nötigsten sind.

Helfen Sie mit! Sammeln Sie Deckel von Persil, Henco, Sil, PER und Krisit! Alle gesammelten Punkte der Henkel-Produkte – für die Sie deswegen nicht mehr bezahlen müssen – gehören von heute an den Bergkindern. Für jeden Deckel, das Sie in Ihrem Laden abgeben oder direkt an Henkel & Cie. A. G., Basel, schicken, zahlen wir eine entsprechende Vergütung an die **Per Sil-Patenschaft**, die Betten für die Bergkinder besorgt. Ein Notar, Herr Dr. Walter Bohny, Basel, wacht über allem. Unser Familien-Wahlspruch aber soll heißen:

«Liebes Bergkind, auch du sollst dein eigenes Bett bekommen!»

Darum: Tu etwas Gutes – kauf etwas Gutes!

Ob Sie weiches oder harles Was-
ser haben... Persil wäscht im-
mer weich. In der milden, durch
und durch reinen Persil-Lauge
wird Ihre Wäsche blendend weiß
und tadellos sauber. Dank «Fi-
berprotect» ist auch die emp-
findlichste Textilfaser vollkom-
men sicher. Nur Fr. 1.10.

Warum mit teuren Waschmitteln ein-
weichen oder vorwaschen! Henco ist
der Meister im Schmutzlösen. Zum
Einweichen oder Vorwaschen gibt es
nichts Besseres als das schäumende
Henco. Bei einem Preis von nur 55
Rappen können Sie mit dem angenehm
parfümierten Henco beim Entkräften,
Einweichen und Vorwaschen viel Geld
sparen.

Zusätzliche Wäsche-Hygiene für das
Kleinkind. Sorgfältiges Brühen und
Spülen in dem angenehm parfü-
mierten Sil gegen die Wäsche von
den letzten Laugenresten. Sil ist
unentbehrlich beim Waschen von
Windeln, Höschens, Moltons usw.
Vergilzte Stücke können mit Sil
wieder aufgefrischt werden.
37 Rappen.

Zum Entfernen von stark fettigem,
öligem, verhärtetem Schmutz oder
Angebrenntem... ist das angenehm
parfümierte PER geradezu ideal. Es
schaumbt kräftig und hat sich be-
sonders auch zum Reinigen von
Bettwäsche und Überkleidern
bewährt. Das große Paket nur
80 Rappen.

Bei kleinstem Preis größte Wirkung, das
ist das Geheimnis des angenehm par-
fümierten Krisit mit potenziert
Schaumwirkung. Es putzt und poliert
überraschend schnell und gründlich.
Wo es gilt, in Haushalt und Gewerbe
hartnackigen Schmutz wegzuzaubern,
ist Krisit der zuverlässige Helfer.
Ausgezeichnet zum Händewaschen!
Nur 65 Rappen.

Der Deckel eines
grossen Persil
= 4 Punkte,
eines kleinen
Persil =
2 Punkte für
Bergkinder-
Betten



1 Henco-
Deckel
= 2 Punkte
für die
Bergkinder-
Betten



1 Sil-Deckel = 1 Punkt für
die Bergkinder-
Betten



Der Deckel eines
großen PER
= 3 Punkte,
eines kleinen
PER = 1 Punkt
für die
Bergkinder-
Betten



1 Krisit-Deckel
= 2 Punkte
für die
Bergkinder-
Betten



Persil ist das meistgekaufte Waschmittel in Europa