

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1956)
Heft: 25

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>



3400 000 Flaschen **RIVELLA**

Die erfreuliche Verkaufsentwicklung für dieses Tafelgetränk hat, früher als erwartet, dazu geführt, daß in größter Eile ein entsprechendes Lagerhaus gebaut werden mußte. Mit 52 mal 14,9 m Grundfläche und 20,5 m Höhe enthält es 17 200 m³: Keller, Erdgeschoß und vier Stockwerke, also sechs «Böden». Diese würden, aneinandergelegt, etwa ein Quadrat von 150 m Seitenlänge ausmachen. — Darauf lassen sich 3 400 000 Flaschen lagern. Nimmt man das Mittel zwischen Haushalt- und kleinen Flaschen, dann macht dies eine Flaschenreihe von 238 km Länge, also die Bahnstrecke von Chur über Zürich bis fast nach Zollikofen. Der Transport der Harasse ist automatisch gesteuert. — Ein Druck auf einen Knopf genügt, damit der Förderwagen seine Last auf das gewählte Stockwerk und, dort angelangt, genau an den gewünschten Platz bringt, wo man die Harasse aufstapeln will. Die 24 Förderwagen bringen oder holen pro Stunde 800 bis 1000 Harasse. — Diese Verteilanlage besteht aus: 2 Aufzügen, je mit mehreren automatischen Ein- und Auslaufvorrichtungen, 23 Förderbändern, 44 Elektromotoren, dazugehörigen Schalt-, Signal- und Sicherungsanlagen. Verlegt wurden dafür 7480 m Draht und 11 488 m Kabel, mit bis zu 40 Adern pro Kabel, total 60 000 bis 70 000 m Draht. — Wäre der vergangene Sommer «normal» gewesen, hätten die RIVELLA hie und da nicht genügend liefern können. Mit diesem Bau und seiner modernen Betriebsanlage aber läßt sich auch einem heißen Sommer mit einiger Ruhe entgegensehen. Wir müssen nun nicht mehr befürchten, durstige Kehlen unerquicklich leiden zu lassen.

RIVELLA AG, ROTHRIST



Gerne zeigen wir jedermann unseren Betrieb, bitten aber um vorherige Anmeldung, damit einer unserer Mitarbeiter sich für die Führung freihalten kann. Tel. (062) 74 71.

Tips und Tricks für klare Suppen

4 herrliche Maggi Produkte sind die Grundlagen aller Bouillons und klaren Suppen: Die milde, gehaltvolle Goldbouillon mit dem zarten Gemüsebouquet; die kräftig-würzige Fleischsuppe, die so überaus gut zu Gemüse-einlagen paßt; die feine Maggi Hühnerbouillon für eine neue, festliche Note in Ihrer Küche, und der klassische, weltbekannte Maggi Würfel, jetzt in der modernen Frischhaltepackung.

Die auf dieser Seite aufgeführten Rezepte - ausprobiert in meiner Musterküche in Kempttal und für 4 Personen berechnet - geben Ihnen ein paar Hinweise, wie diese 4 Maggi Produkte am besten verwendet und kombiniert werden.

Uebrigens sind sie nicht nur für klare Suppen gut, nein, auch dem Gemüse, dem Risotto, den Saucen usw. geben sie ein neuartiges, ausgezeichnetes Aroma. Vielleicht werde ich Ihnen ein andermal mehr davon berichten.

Frohes Suppenkochen, en Guete und freundliche Grüße

Marianne Berger

Goldbouillon mit Goldwürfeli

2 Semmeli
1 Ei
3—4 Eßlöffel Milch
Fondor aus dem Streuer
Butterfett
2 Würfel Maggi Goldbouillon
1 Liter Wasser

Die Semmeli abreiben und in gleichmäßige Würfel schneiden. Das Ei mit der Milch und etwas Fondor verquirlen, über die Brotwürfeli gießen und anziehen lassen. In heißem Butterfett unter ständigem Röhren goldgelb backen, abtropfen lassen und in die kochendheiße Goldbouillon geben.

Goldbouillon mit Mandeln

12—15 Mandeln
Butter
2 Würfel Maggi Goldbouillon
1 Liter Wasser

Die ungeschälten Mandeln in Splitter schneiden, in Butter braun rösten und in 1 Liter Goldbouillon streuen.

Mimosensuppe

1 Tasse gekochte grüne Bohnen
2—4 hartgekochte Eigelb
2 Würfel Maggi Goldbouillon
1 Liter Wasser

Die Bohnen in kleine Stücke schneiden. Die Eigelb durch ein groblöcheriges Sieb streichen. Beides in 1 Liter kochende Goldbouillon geben und anrichten.

Fleischsuppe mit Grießklößchen

65 g Grieß
35 g Butter
1 Ei
Fondor aus dem Streuer
wenig Pfeffer und Majoran
1 Tablette Maggi Fleischsuppe
1 Liter Wasser

Butter, Grieß und Ei verrühren, mit Fondor, Pfeffer und Majoran abschmecken. Mit einem Teelöffel Klößchen abstechen. In 1 Liter Maggi Fleischsuppe 10—15 Minuten leicht köcheln lassen.

Goldbouillon mit feinen Einlagen

10—20 Büschenspargeln
10 Büschenschampignons
2—3 Tranchen Schinken
1 kleines Glas Rotwein
3 Würfel Maggi Goldbouillon
1¼ Liter Wasser
gehacktes Grün

Die Köpfchen der Spargeln etwa 2 cm lang abschneiden und zusammen mit dem streifig geschnittenen Schinken und den halbierten Champignons in 1½ Liter, mit dem Saft der Büschenspargeln und dem Rotwein versetzten Goldbouillon 5 Minuten köcheln lassen. Mit gehacktem Grün bestreuen.

Goldbouillon mit Käsecroûtons

8 Scheiben Weißbrot, ½ cm dick
100 g Emmentalerkäse
2 Würfel Maggi Goldbouillon
1 Liter Wasser

Kleine Weißbrotscheiben rund ausschneien, mit Käse belegen und im Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. In die Suppenteller verteilen und mit Goldbouillon auffüllen.

Hühnerbouillon mit Fadeneiern

1—2 Eier
Fondor aus dem Streuer
2 Würfel Maggi Hühnerbouillon
1 Liter Wasser

2 Würfel Maggi Hühnerbouillon in 1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Die Eier verquirlen, mit Fondor würzen und durch ein Sieb direkt in die kochende Bouillon einlaufen lassen, indem Sie das Sieb hin und her bewegen und das Ei mit einem Löffel durchpressen. Die Eierfäden werden in der Bouillon sofort fest.

Lebersuppe

100 g gehackte Leber
30—50 g gehackten, fetten Speck
1—2 Scheiben Weißbrot
1—2 Eier
Fondor aus dem Streuer
4—6 Maggi Würfeli
1 Liter Wasser

Das Brot einweichen, auspressen und mit einer Gabel zerdrücken. Brot, Fleisch, 1—2 Eigelb, evtl. 1 Eiweiß und Fondor gründlich vermischen. 4—6 Maggi Würfeli in 1 Liter Wasser auflösen, die Lebermasse durch eine groblöcherige Schaumkelle hineinpressen und 5 Minuten köcheln lassen.

Hühnerbouillon mit Eiertoast

4 runde Weißbrottranchen
4 verlorene Eier
Fondor aus dem Streuer
2 Würfel Maggi Hühnerbouillon
1 Liter Wasser

Die Weißbrotscheiben toasten, in die Suppenteller legen, mit je 1 verlorenen Ei belegen, mit Fondor bestreuen und mit der kochend heißen Hühnerbouillon übergießen.

Vom neuem das Neuste von

MAGGI

Pionier der modernen Küche

Hühnerbouillon mit Tomateneierstich

2 Eier
1 dl Milch
Fondor zum Streuen
½ Teelöffel Tomatenpurée
2 Würfel Maggi Hühnerbouillon
1 Liter Wasser

Eier, Milch, Fondor und Tomatenpurée gut verquirlen und in eine gebutterte Tasse gießen. Im heißen, aber nicht kochenden Wasserbad 40 Minuten ziehen lassen. Im kalten Wasser auskühlen, stürzen und in kleine Würfelchen schneiden. Mit 1 Liter Maggi Hühnerbouillon sorgfältig übergießen und servieren.

Sagosuppe

40 g Sago
gehacktes Grün
frische Butter
4 Maggi Würfeli
1 Liter Wasser

Die Maggi Würfeli in kochendes Wasser geben, den Sago einlaufen lassen und 15 Minuten köcheln. Mit gehacktem Grün bestreuen und mit etwas frischer Butter verfeinern.

Fleischsuppe mit Markwürfelchen

50 g rohes Ochsennmark
1—2 Scheiben Weißbrot, 1 cm dick
Fondor zum Streuen
wenig Muskat und Pfeffer
1 Tablette Maggi Fleischsuppe
1 Liter Wasser

Das Ochsennmark schaumig röhren wie Butter, mit Fondor, Muskat und Pfeffer würzen und auf das Brot ohne Rinde streichen. In gleichmäßige Würfelchen schneiden, auf ein gefettetes Blech legen und im heißen Ofen hellgelb backen. In Bouillontassen verteilen und mit Maggi Fleischsuppe auffüllen.

Tomatensuppe

2—3 Eßlöffel Tomatenpurée
4—6 Maggi Würfeli
1 Liter Wasser
frische Butter

Die Maggi Würfeli in kochendem Wasser auflösen, das Tomatenpurée beimischen und mit frischer Butter anrichten.

Fleischsuppe mit Hirnklößchen

1 Schweinshirn
2 Eier
80—100 g Weißbrot ohne Rinde
Fondor im Streuer
wenig Pfeffer
1 Tablette Maggi Fleischsuppe
1 Liter Wasser
Reibekäse

Das Schweinshirn häuten und durch ein Sieb streichen. Schaumig schlagen, mit 2 Eiern, Fondor, evtl. einer Spur Pfeffer und dem fein verweigerten Weißbrot mischen. Nach und nach 1 Eischnecke darunterziehen.

1 Liter Maggi Fleischsuppe machen, die Klößchenmasse in einen Dressiersack füllen und durch die weite, glatte Tüle etwa 1 cm lange Stückchen in die schwach kochende Bouillon geben. (Mit einem benetzten Messer abschneiden.) Schwach 10 Minuten kochen lassen. Mit dem Schaumloß herausnehmen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen und mit der kochenden Bouillon übergießen.

Zuppa pavesa

4 Scheiben Weißbrot
4 Eier
frische Butter
1 Tablette Maggi Fleischsuppe
1 Liter Wasser
4 Teelöffel geriebener Käse
gehackter Peterli

Die Weißbortscheiben in Butter braun rösten und in einen vorgewärmeden Suppenteller geben. 1 rund ausgestochenes Spiegelei sorgfältig darauflegen, mit kochendheißen Maggi Fleischsuppe übergießen. Jeden Teller mit 1 Teelöffel geriebenem Käse, etwas gehacktem Peterli und einem Stückchen frischer Butter anrichten.

Restensuppe mit Maggi Würfeli

Fleischresten
Gemüseresten
Butter oder Butterfett
4 Maggi Würfeli
1 Liter Wasser

Fleisch- und Gemüseresten klein schneiden, in heißer Butter durchröhren, mit heißem Wasser ablöschen und 4 Maggi Würfeli darin auflösen.

Gemüse-Julienné

Verschiedene gekochte Restengemüse
2 Würfel Maggi Hühnerbouillon
1 Liter Wasser
1 Stück frische Butter

Die möglichst bunten Gemüseresten klein schneiden, in 1 Liter kochende Hühnerbouillon geben, nochmals zum Kochen bringen und mit 1 Stück frischer Butter anrichten.

Hühnerbouillon mit Flädli

125 g Weißmehl
¼ Liter Milch
1 Ei
Fondor zum Streuen
Butter
2 Würfel Maggi Hühnerbouillon
1 Liter Wasser

Aus dem Mehl, der Milch, dem Ei und Fondor einen Omelettenteig zubereiten und daraus in Butter dünne Omelettchen backen. Auskühlen lassen, in Bänder und dann in feine Streifen schneiden und mit 1 Liter kochendheißen Maggi Hühnerbouillon übergießen.

3 GRÜNDE, WARUM DIE SCHWEIZER FRAU LORA BEVORZUGT

1

LORA ist ein modernes und hygienisches Nah-
rungsmittel und auch Sie wünschen eine moderne
Ernährung.

2

LORA hat einen köstlichen, natürlichen Ge-
schmack, der alle Gerichte viel leichter und
schmackhafter macht.

3

LORA wurde beim Degustations-Wettbewerb an
der HOSPES 1954 als beste anerkannt.

Machen Sie es wie
tausende von Schweizerinnen!



**Vegetabilische
Magarine mit
Naturvitaminen
A und D
und 10 %
Frischbutter**

**250 g kosten nur Fr. 1.30 abzüglich Rabatt
LORA ist überall erhältlich**

Schon der erste Lora Würfel wird Sie begeistern und überzeugen, dass man mit Appetit essen und doch die schlanke Linie bewahren kann.

**Profitieren Sie von unserem außergewöhnlichen Angebot!
Sie werden in den nächsten Tagen einen Gutschein von 50 Rp. erhalten**