Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben

Band: - (1956)

Heft: 26

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: 27.11.2025

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

Wasser...

Wasser – ist der Erde größter Reichtum! Unbeschreiblich groß und weit ist der Aufgabenkreis, den der Schöpfer diesem Element zugedacht!

O Wasser! Du bedeutest das Leben – du hast weder Geschmack noch Farbe – man kann dich nicht erfassen, nicht erklären – ohne dich zu erkennen kann man dich nur schmecken! Du bist nicht nur zum Leben aller Kreatur unentbehrlich - du bist das Leben selbst!

Der Kampf des Menschen gegen die Steppe und Wüste fand nie ein Ende. Aus Grabungen in Kleinasien, Aegypten, Indien und China beziffern Archäologen die unter Sandschichten gefundenen Bewässerungsanlagen auf ein Alter von zehntausend Jahren. Nicht im Besitze von Grab- und Baggermaschinen und wohl kaum einer Hacke, gelang es den damaligen Urbewohnern, die Natur ihrer Heimaterde zu verändern und fruchtbare Oasen in der Wüste anzulegen.

Nur wer Blick und Schritt in fremde Länder und Kontinente tun konnte, kann ermessen, wie einzigartig die schweizerische Vegetation, unser Klima und unser Wasserreichtum ist. Doch regen sich auch schon bei uns warnende Stimmen gegen den allzu großen Wasserverbrauch. Die natürlichen Wasserreserven sind nicht unerschöpflich. Die stets wachsenden hygienischen Bedürfnisse und der rapid steigende Wasserverbrauch unserer Industrie ließen den Wasserkonsum in den letzten hundert Jahren um das zwanzigfache ansteigen. Einige Städte müssen bereits fragwürdiges Seewasser kostspielig filtrieren, um es genießbar zu machen.

Zu den wertvollsten Wässern gehören die natürlichen Mineralquellen, deren beste sich in andern Ländern im Besitz des Staates befinden. Auch bei uns waren Kantonsregierungen und Gemeindebehörden je und je an diesen Gesundbrunnen stark interessiert, gehören sie doch zu den Naturschätzen unseres Landes.

Die Mineralquelle von Weißenburg stand schon Anno 1604, also vor 352 Jahren, unter dem besonderen Schutz der Berner Regierung. Sie fließt heute noch zu den Gesunden und Kranken, zu den Menschen, die seiner immer



Bei Rheuma, Arthritis, Gicht

helfen Bestrahlungen mit Dr. Müllers Quarz-Infrarot-

Medizinallampe

Für Kinder sind Bestrahlungen mit Ultraviolett unentbehrlich ...



Leisten Sie sich eine erstklassige bewährte Lampe welche wirklich Ihrer Gesundheit große Dienste leistet

Lampen auch mit Kaufabonnement . ab Fr. 14.- per Monat Verlangen Sie Offerte und Prospekte

Juarzlampen-Vertrieb

Limmatquai 1, I. Et., (G. Billeter) Telephon 340045

Nein, wirklich gar nichts ersetzt Maggi Würze

Maggi Würze

Denn Maggi Würze ist einzig in ihrer Art. Rein pflanzlich und frei von scharfen Gewürzen ist sie für Gesunde und Kranke gleich bekömmlich und eignet sich für jede Küche. Nur ein paar Tropfen auf ein fades Gericht — welche Wirkung, welch ein Unterschied!
Auch bei salzarmer Diät ist Maggi Würze mit der großen Würzkraft ein Helfer in der Not, macht sie doch fade Schonkost so angenehm wohlschmeckend! Es ist deshalb kein Wünder, daß neun von zehn Hausfrauen beim Einkaufen von flüssiger Würze die vielseitige Maggi Würze wählen!
Maggi Würze kann außer zum Verbessern von Suppen und Saucen, Salaten und Gemüsen noch für viele andere Gerichte verwendet werden. Es macht sie neu und rassig und verleiht ihnen das gewisse Etwas, die besondere Note. Ich habe in meiner Musterküche in Kempttal Rezepte für viele gute Sachen mit Maggi Würze zusammengestellt und holfe, daß das Zubereiten dieser leckeren Plättli Ihnen Freude machen wird.

Marianne Berger

Neue Ideen für viele gute Sachen

Reiscrèmesuppe

geriebener Käse

1 Handvoll Reis Fenchel- oder Selleriegrün Peterli, Schnittlauch, Kerbel Maggi Würze Butterfett 1½ Liter Wasser

geriebener Käse
Die Kräuter fein verwiegen und unter Zugabe von Maggi Würze in Butterfett rösten.
Mit dem Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Separat den Reis in Salzwasser weichkochen, abtropfen und durch ein Sieb in die Kräuterbrühe streichen. Nochmals rasch aufkochen, mit Maggi Würze abschmecken und mit geriebenem Käse servieren.

Restencrèmesuppe

1—2 Tassen Gemüseresten 1 Würfel Maggi Fleischsuppe extra gehackte Kräuter geröstete Brotwürfeli 1 Liter Wasser Maggi Würze

1 nußgroßes Stück frische Butter

1 nubgrobes Stuck Frische Butter
Die Gemüseresten durchs Passevite streichen. Den Goldbouillon-Würfel im Wasser
auflösen, das Gemüse darin aufkochen, mit
gehackten Kräutern und gerösteten Brotwürfeli bereichern, mit Maggi Würze abschmecken und mit der Butter verfeinern.

Tomatensaft

3 Walliser Tomaten ½ Teelöffel Maggi Würze ½ Eßlöffel Zitronensaft 1 Eßlöffel Olivenöl

etwas Estragon-, Majoran- und Basilikum-pulver

Die Tomaten durch die Saftpresse treiben und den Saft mit den übrigen Zutaten mischen.

100 g zarter Spinat 1 Eßlöffel Olivenöl Maggi Würze eventuell 1 Prise Zucker

Die Spinatblätter auspressen, mit dem Olivenöl vermischen, mit Maggi Würze und eventuell wenig Zucker abschmecken.

4—5 Karotten 1 Eßlöffel Rahm 1 Eßlöffel Zitronensaft ½ Teelöffel Maggi Würze Basilikum Zitronenmelisse

Die Karotten auspressen und mit den übrigen Zutaten vermischen.

MAGGI

Kalte gefüllte Tomaten

8 schöne Walliser Tomaten 100 g Quark 1 Teelöffel Kümmel

1 Teelottel Kummel Maggi Würze Die Tomaten halbieren und aushöhlen, das Fruchtfleisch ohne Kerne sehr fein verwiegen und unter den schaumig geschlagenen Quark mischen. Den Kümmel beifügen, mit Maggi Würze abschmecken und die Masse in die Tomatenhälften füllen.

Randensalat auf neue Art

Wandensalat dur ne 400 g rohe Randen 1 kleine Zwiebel 30—50 g Meerrettich 100 g Quark Schnittlauch 1 Eßlöffel Zitronensaft ½— 1 Teelöffel Kümmel 1 Priss Zucker Maggi Würze

Maggi Würze
Den Quark schaumig schlagen, Zitronensaft, Kümmel und Maggi Würze darunterziehen. Die Zwiebel fein hacken, den Schnittlauch fein schneiden, die Randen rüsten und
in Stäbchen schneiden, den Meerrettich reiben und alles unter den Quark ziehen und
gut vermischen. Mit Maggi Würze und einer
Prise Zucker abschmecken.

Kräutermayonnaise

1 Eigelb 2—3 dl Oel 2—3 di Gei Maggi Würze wenig Senf etwas Zitronensaft 1 Sträußchen verschiedene Kräuter

Das Eigelb verrühren, Senf und Maggi Würze beifügen und gut mischen. Unter ständigem Rühren das Oel in dünnen Faden einlaufen lassen, bis die Mayonnaise die ge-wünschte Dicke hat. Mit Zitronensaft und Maggi Würze abschmecken und die fein gehackten Kräuter beimischen.

Rohkostmavonnaise

Kräutermayonnaise (siehe oben)

1 Lauchstengel

½ Sellerie Peterli

Maggi Würze
Nach obigem Rezept eine Kräutermayonnaise zubereiten. Den Lauch in ganz dünne
Scheibchen schneiden, Sellerie und Rüebli
raffeln und alles unter die Kräutermayonnaise mischen. Mit Maggi Würze abschmekken und mit Peteril garnieren. Schmeckt
ausgezeichnet zu kaltem Fleisch oder
Schalenkartoffeln.

Rote Mayonnaise

Maggi Würze

Mayonnaise nach dem Grundrezept
Maggi Würze
Tomatenpurée
Eine Mayonnaise zubereiten wie unter
Kräutermayonnaise beschrieben, jedoch
statt mit gehackten Kräutern mit Tomatenpurée vermischen, bis die Mayonnaise rosa rot ist. Mit Maggi Würze abschmecken.

Sauce Chantilly

1 dl Rahm 1 Teelöffel Maggi Würze 1 Eßlöffel Porto

Teelöffel Zitronensaft

1 Tellerchen gehackte Kräuter 1 Knoblauchzehe

1 Knoblauchzehe
Die Saucière mit der Knoblauchzehe ausreiben. Den Rahm solange schlagen, bis er
sein Volumen verdoppelt hat, jedoch nicht
ganz steif ist. Das Eigelb daruntermischen,
dann Maggi Würze, Zitronensaft, Porto und
zuletzt die gehackten Kräuter beigeben.

Venezianische Sauce

-3 Handvoll junger Spinat

1—2 Schalotten 1 Sträußchen Peterli

1 Sträußchen Schnittlauch

-4 Kerbelblätter

2 Eßlöffel Zitronensaft ½ Glas Weißwein 5 Eßlöffel Olivenöl Maggi Würze

Den Spinat sehr fein wiegen und im Mörtel noch zerstoßen, bis die Blättchen ganz ver-must sind. Schalotten, Peterli, Kerbel und Schnittlauch hacken, mit Zitronensart, Oli-venöl und Weißwein mischen und die Spinat-masse dazugeben. Mit Maggi Würze ab-schmecken und vor dem Servieren kalt-stellen.

Mayonnaise mit Knoblauch

1 Eigelb 2—3 dl Oel Maggi Würze wenig Senf etwas Zitronensaft 2 Knoblauchzehen

Das Eigelb verrühren, Senf und Maggi Das Ergelb vertunten, sehr und Maggr Würze beifügen und wieder verrühren. Das Oel unter ständigem Rühren in dünnem Fa-den einlaufen lassen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Mit Zitronensaft und Maggi Würze abschmecken und die ausge-prefiten oder sehr fein verwiegten Knob-lauchzehen beigeben.

Neue Salatsauce

3 Eßlöffel Apfelsaft 1 Büschelchen Zitronenmelisse oder Dillkraut aggi Würze

1 Prise Zucker

Apfelsaft, Maggi Würze und Zucker verrühren und die verwiegte Zitronenmelisse daruntermischen. Schmeckt neu und gut und ist ausgezeichnet für die schlanke Linie.

Beefsteak tartare

200—300 g gehacktes Rindfleisch 2 Eigelb 1 Teelöffel gehackte Zwiebeln

1 Teelöffel gehackte Kapern 1 Teelöffel gehackte Kapern 1 Teelöffel gehackte Petersilie u. Schnittlauch 1 Teelöffel Senf 1 Teelöffel Maggi Würze 2 Eßlöffel Olivenöl 1 Eßlöffel Essig

Die Zutaten gründlich vermischen, 3—4 Kugeln formen, etwas plattdrücken und mit frischer Petersilie garnieren.

Quarksauce

2 Eßlöffel Quark 1 Eßlöffel Zitronensaft 14 Teelöffel Maggi Würze Peterli Fenchelgrün Kerbel

Den Quark unter langsamer Beigabe von Zitronensaft und Maggi Würze verrühren, die Kräuter fein hacken und beimischen.

MAGGI

Gebackene Fischfilets

400—600 g Fischfilets Maggi Würze Milch Paniermehl Oel

Die Fischfilets beidseitig mit Maggi Würze einreiben, in dem mit etwas Milch verklopf-ten Eigelb, dann im Paniermehl wenden und schwimmend goldgelb backen.

Gefüllte Tomaten

4 Walliser Tomaten 4 Walliser Tomaten Maggi Würze ½ Büchse Oliven 100 g Emmentalerkäse 100 g Fleischkäse

Die Tomaten halbieren aushöhlen und innen Die Tomaten halbieren, aushohlen und innen mit wenigen Tropfen Maggi Würze beträufeln. Die Oliven halbieren, Käse und Fleischkäse in gleichmäßige Würfelchen schneiden und alles vermischen. Mit Maggi Würze abschmecken. In die Tomatenhälften füllen und diese im Ofen in wenig Oel schmoren.

Gratinierte Schwarzwurzeln

500 g Schwarzwurzeln Maggi Würze geriebener Parmesan oder Sbrinz Butter

Butter
Die gründlich gereinigten Schwarzwurzeln
in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und in
wenig Salzwasser knapp weichkochen. Das
Kochwasser sollte fast eingedampft sein.
Das Gemüse in einer gebutterten Gratinform anordnen, mit Maggi Würze beträufeln, mit geriebenem Käse und Butterflocken versetzen und gratinieren.

Gefüllte Eier

6 Eier
50 g Quark
Maggi Würze
1—2 Walliser Tomaten
6 schwarze Oliven
Mayonnaise
Schnittlauch oder Estragonblätter

Schnittlauch oder Estragonblätter
Die Eier 8 Minuten kochen, abschrecken und
schälen. Von der stumpfen Seite her ein
Deckelchen abschneiden und die Dotter
herauslösen, ohne das Eiweiß zu beschädigen. In einer kleinen, erwärmten Schüssel
50 g Quark schaumig rühren, die mit einer
Gabel grob zerdrückten Eidotter zugeben,
mit Maggi Würze abschmecken, gut vermischen und in die ausgehöhlten Eier füllen. Mit schwarzen Oliven garnieren.

Mit schwarzen Unven garnieren.
Den Boden einer Platte mit etwas Mayonnaise oder Quark bestreichen und die gefüllten Eier daraufstellen. Den Rand der Platte
abwechselnd mit Tomatenscheiben und den
Eideckelchen garnieren und mit "Maggi
Würze beträufeln. Mit Schnittlauch oder Würze beträufeln. Mit S Estragonblättern garnieren.

Der Möglichkeiten gibt es viele. Je nachdem, was wir gerade auf Vorrat haben, lassen was wir gerade auf Vorrat haben, lassen sich die lustigsten Kombinationen bewerkstelligen. Eines aber ist immer wichtig: Schmecken Sie den Brotaufstrich mit Maggi Wirze ab, beträufeln Sie eventuell auch die Brotscheiben vor dem Bestreichen mit wenigen Tropfen. So bekommen Ihre Sandwiches erst die besondere Note, die richtig dosierte Rasse.

Rüebli nach Bauernart

500—600 g Rüebli 50 g Speckwürfeli 1 große Zwiebel Maggi Würze 1 Eßlöffel Mehl wenig Milch

wenig Milch
Especkwürfeli unter Rütteln rösten, die
Zwiebel hacken und mitrösten, die Rüebli in
Scheibchen schneiden und beifügen. Mit
wenig Wasser ablöschen und gardämpfen.
Von Zeit zu Zeit etwas Wasser nachgießen.
Mit Maggi Würze abschmecken und 10 Minuten vor dem Anrichten das Mehl in wenig
Milch anrühren und einlaufen lassen.

Gebackene Selleriescheiben

1—2 Sellerieknollen Maggi Würze Paniermehl Fett

Die geschälten Sellerie in Salzwasser knapp Die geschalten Sellere in Salzwasser knapp weichkochen, in 3 mm dicka Scheiben schneiden und beitseitig mit wenigen Tropfen Maggi Würze bestreichen. Die Selleriescheinen im zerklopften Ei und in Paniermehl wenden und in wenig Fett beidseitig goldbraun backen.

Gedämpfte Erbsli

500 g Erbsli 1 Kopfsalatherz 1 Sträußchen Peterli Maggi Würze Butter, Butterfett

Das Kopfsalatherz waschen und in feine Das Kopfsalatherz waschen und in feine Streifen schneiden. Den Peterli hacken und zusammen mit dem Salat in Butterfett andünsten, dann die Erbsli beigeben und mit Maggi Würze beträüfeln. Unter Rütteln kurz aufdämpfen, dann mit wenig Wasser ablöschen. Zugedeckt weichdämpfen. Vor dem Anrichten ein Stück Butter beifügen und zergehen lassen.

Zwiebelkuchen

2 Webeltweiter 300 g geriebener Teig 1 Ei 1½ dl Milch 1 Eßlöffel Mehl 1 Teelöffel Maggi Würze 4—5 gehackte Zwiebeln

wenig Oel wenig Oel
Das Blech mit dem geriebenen Teig auslegen. Das Ei mit der Milch verrühren, das
Mehl darunterziehen, die Maggi Würze beiseben, die gehackten Zwiebeln in wenig Oel
dämpfen und mit dem Teiglein vermischen.
Die Masse auf dem Teig verteilen und im
leicht vorgewärmten Ofen 30—40 Minuten
backen.

All diese Rezepte finden Sie auch in meinem neuesten Rezeptblatt «Nein, wirklich gar nichts ersetzt Maggi Würze», hübsch aufgemacht und mit vielen farbigen Photos illustriert. Gegen Einsendung des unten-stehenden Coupons erhalten Sie gratis dieses und andere meiner Rezeptblätter.

An Marianne Berger, Besser kochen — bes-

An Marianie Berger, Bessel avenen — besser leben, Kempttal.

Senden Sie mir bitte Ihr neues Rezeptblatt «Nein, wirklich gar nichts ersetzt Maggi Würzes sowie Ihre früher erschienenen Rezeptblätter.

Adresse: Ausschneiden und in offenem Kuvert, mit 5 Rp. frankiert, einsenden.

Name:

MAGGI



Festliche Stimmung ohne Alkohol

Vielen Gastgeberinnen ist zu wenig bekannt, daß es auch ohne Alkohol möglich ist, bei geselligem Zusammensein die Gemüter «aufzulockern» und eine heitere Atmosphäre zu schaffen. Wir geben hier einige Anregungen aus dem Erfahrungsschatz tüchtiger Hausfrauen und Gastgeberinnen.

Als erstes Gebot ist ganz allgemein zu beachten, daß man seinen Gästen zeigen soll, daß einem der Besuch Freude macht und man den Anlaß deshalb auch gebührend feiern will.

Bei unerwartetem Besuch und wenn die Hausfrau mit Arbeit stark in Anspruch genommen i.., fehlt oft die Zeit, um noch etwas Besonderes zu unternehmen und vorzubereiten. Besonders wichtig ist es deshalb (und um so mehr Eindruck macht es!), daß sozusagen aus dem Stegreif eine aparte und originelle Gaumenfreude geboten werden kann, die zu muntern Gesprächen anregt und noch lange in guter Erinnerung bleiben wird. Dafür einige Beispiele:

Nehmen Sie den klassischen Traubensaft sein reines Aroma und harmonisches sonders eignet, und servieren Sie dazu der Beindenfleisch oder Rohschinken, Gruyère-Käse oder Eierbrötchen oder noch besser einiges Gebäck aus Blätterteig (Sardellen, Oliven, gebriebenen Käse, Kümmel), aber nichts Saures und keine Salate. Sie werden feststellen, daß dieser aparte Genuß höchste Anerkennung finden wird, vor allem, weil der Traubensaft «Merlino» nicht klebrig süß oder fad, sondern rassig und fruchtig ist.

Eine interessante Abwechslung bieten Sie mit Traubensaft denn er ist der einzige trübgekelterte Traubensaft, dadurch besonders gehaltvoll und «naturnah» und im Aroma prickelnd und rassig wie frischer, süßer Sauser. Zusammen mit gebratenen Maroni und Nüssen oder auch mit Hefegebäck ist «Opalino» ganz einzigartig und wird deshalb auch so oft weiterempfohlen.

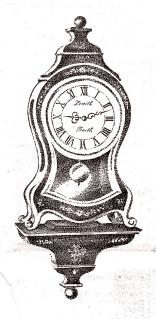
Ausgesprochen festliche Stimmung schaffen Sie von Anfang an mit dem Schaum-Traubensaft
Schon der stimulierende Pfropfenknall und das Rauschen im

Glas wie beim Champagner wecken freudige Erwartung, und «Moussillon» ist tatsächlich für den Gaumen eine Wonne, wie sie sonst kein alkoholfreies Getränk zu bieten vermag. Mit Biskuits und Konfekt (keine Schokolade) ist «Moussillon» ein ausgezeichneter Auftakt oder Abschluß für jeden privaten oder geselligen Anlaß. Die Kinder sind hoch beglückt, wenn sie mit diesem «Champagner» mit anstoßen dürfen, und die Weinliebhaber mischen zwei Drittel «Moussillon» mit einem Drittel gutem Rotwein zu einem prickelnden «Türkenblut», von dem man noch lange reden wird.

Alleinhersteller von «Merlino», «Opalino» und «Moussillon» ist die Gesellschaft für OVA-Produkte, Affoltern am Albis.







In Ihr Heim ...

Eine echte Neuenburger
Pendule, von Künstlerhand
einzeln bemalt, ist für Ihr
Heim ein Schmuckstück
von unvergänglichem Wert.
Lassen Sie sich Neuenburger Uhren bei Ihnen an
Ort und Stelle zeigen, da
kommt die vornehme Wirkung so richtig zur Geltung. Wir bringen Ihnen
gerne ganz unverbindlich
eine Auswahl ins Haus.

BARTH

65 Jahre Bahnhofstraße
Bahnhofstraße 94/Zürich
Telephon 051/25 68 66



LICHT KRAFT TELEPHON

BAU VON SCHALTANLAGEN / TRAFOSTATIONEN / BELEUCHTUNGSKORPER



ZURICH 1

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