Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1956)**

Heft 26

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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!

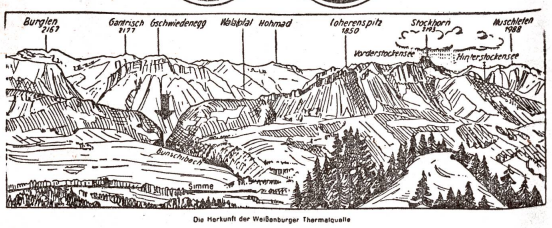
Der Kampf des Menschen gegen die Steppe und Wüste fand nie ein Ende. Aus Grabungen in Kleinasien, Aegypten, Indien und China beziffern Archäologen die unter Sandschichten gefundenen Bewässerungsanlagen auf ein Alter von zehntausend Jahren. Nicht im Besitze von Grab- und Baggermaschinen und wohl kaum 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 mehr bedürfen.

KURWASSER CASSO ORANGE HIMBEER



Die Herkunft der Weißenburger Thermalquelle

Das Wasser hat das Antlitz unserer Erde geformt, und unentwegt ist es auch weiterhin an seinem zugedachten Wirken.

In jahrtausendelanger Arbeit hat das Eis die Felsen gesprengt, die Berge gespalten —, und das Wasser öffnete Schluchten und Täler. Die 26° C warme Kalziumtherme von WEISSENBURG sprudelt in der engen und schwer zugänglichen Bunschischlucht aus einer Kluft im Malmkalk hervor. Die Temperatur weist darauf hin, dass ihr Wasser während längerer Zeit von mindestens 800 m Gestein überlagert ist.

Wasser ist ein Lösungsmittel nicht nur für viele Stoffe, sondern vor allem für Mineralien und Salze. Es fördert diese an die Erdoberfläche und wird dadurch zum Mineralwasser einer ganz bestimmten chemischen Zusammensetzung. Nicht die in Milligramm messbare Menge, sondern die Art der Zusammensetzung der festen und gasförmigen Stoffe, bestimmt allein den Wert eines Mineralwassers.

Altbewährt, kostbar und gut — und von vielen Geheimnissen umwoben — ist und bleibt die Thermalquelle im Simmental.

GESUND · ERFRISCHEND · NICHT KÄLTEND

Weißenburger
MINERAL-UND TAFELWASSER

Weißenburger ist nicht irgendein Brunnenwasser, — sondern ein kostbares und einmaliges Kleinod der Mutter Erde.

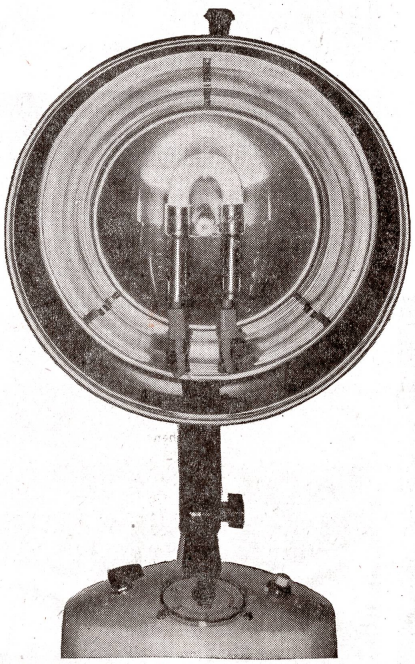
GÄCHTER BERN

KURWASSER CASSO ORANGE HIMBEER GRAPE-FRUIT ERLA-ORANGEADE ANANAS CASSO
KURWASSER MINERAL CITRON ORANGE HIMBEER GRAPE-FRUIT ERLA-ORANGEADE ANANAS CASSO
MINERAL CITRON ORANGE HIMBEER GRAPE-FRUIT ERLA-ORANGEADE ANANAS

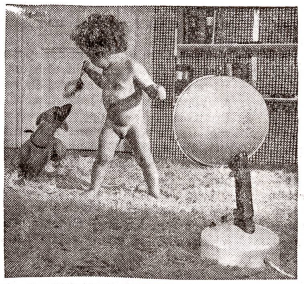
Bei **Rheuma, Arthritis, Gicht**

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

Quarzlampen-Vertrieb

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

Nein, wirklich gar nichts ersetzt 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 Wunder, 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 hoffe, daß das Zubereiten dieser leckeren Plättli Ihnen Freude machen wird.

Marianne Berger

Neue Ideen für viele gute Sachen

Reiscrèmesuppe
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

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 Basilikumpulver

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

Spinatsaft
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.

Rüeblisaft
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
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
400 g rohe Randen
1 kleine Zwiebel
30—50 g Meerrettich
100 g Quark
Schnittlauch
1 Eßlöffel Zitronensaft
½— 1Teelöffel Kümmel
1 Prise Zucker
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
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 gewünschte Dicke hat. Mit Zitronensaft und Maggi Würze abschmecken und die fein gehackten Kräuter beimischen.

Rohkostmayonnaise
Kräutermayonnaise (siehe oben)
1 Lauchstengel
½ Sellerie
3 Rüebli
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 abschmecken und mit Peterli garnieren. Schmeckt ausgezeichnet zu kaltem Fleisch oder Schalenkartoffeln.

Rote Mayonnaise
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 rosarot ist. Mit Maggi Würze abschmecken.

Sauce Chantilly
1 dl Rahm
1 Teelöffel Maggi Würze
1 Eßlöffel Porto
1 Eigelb
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Tellerchen gehackte Kräuter
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
2—3 Handvoll junger Spinat
1—2 Schalotten
1 Sträußchen Peterli
1 Sträußchen Schnittlauch
3—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 vermust sind. Schalotten, Peterli, Kerbel und Schnittlauch hacken, mit Zitronensaft, Olivenöl und Weißwein mischen und die Spinatmasse dazugeben. Mit Maggi Würze abschmecken und vor dem Servieren kaltstellen.

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

Das Eigelb verrühren, Senf und Maggi Würze beifügen und wieder verrühren. Das Oel unter ständigem Rühren in dünnem Faden einlaufen lassen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Mit Zitronensaft und Maggi Würze abschmecken und die ausgepreßten oder sehr fein verwiegten Knoblauchzehen beigeben.

Neue Salatsauce
3 Eßlöffel Apfelsaft
1 Büschelchen Zitronenmelisse oder Dillkraut
Maggi 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 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
½ 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
Eigelb
Milch
Paniermehl
Oel

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

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

Die Tomaten halbieren, aushöhlen 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

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

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.

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 Estragonblättern garnieren.

Brotaufstriche
Der Möglichkeiten gibt es viele. Je nachdem, was wir gerade auf Vorrat haben, lassen sich die lustigsten Kombinationen bewerkstelligen. Eines aber ist immer wichtig: Schmecken Sie den Brotaufstrich mit Maggi Würze 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

Die Speckwürfeli 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 Sellerieschei̇ben
1—2 Sellerieknollen
Maggi Würze
1 Ei
Paniermehl
Fett

Die geschälten Sellerie in Salzwasser knapp weichkochen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden und beitseitig mit wenigen Tropfen Maggi Würze bestreichen. Die Sellerieschei̇ben 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 Streifen schneiden. Den Peterli hacken und zusammen mit dem Salat in Butterfett andünsten, dann die Erbsli beigeben und mit Maggi Würze beträufeln. Unter Rütteln kurz aufdämpfen, dann mit wenig Wasser ablöschen. Zugedeckt weichdämpfen. Vor dem Anrichten ein Stück Butter beifügen und zergehen lassen.

Zwiebelkuchen
300 g geriebener Teig
1 Ei
1½ dl Milch
1 Eßlöffel Mehl
1 Teelöffel Maggi Würze
4—5 gehackte Zwiebeln
wenig Oel

Das Blech mit dem geriebenen Teig auslegen. Das Ei mit der Milch verrühren, das Mehl darunterziehen, die Maggi Würze beigeben, 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 untenstehenden Coupons erhalten Sie gratis dieses und andere meiner Rezeptblätter.

An Marianne Berger, Besser kochen — besser leben, Kempttal.

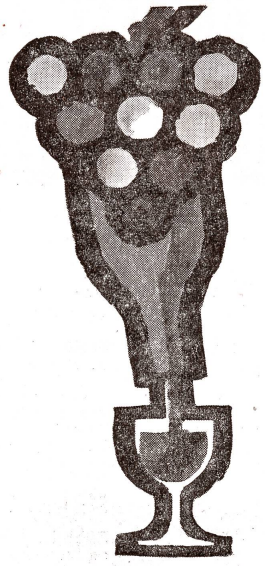
Senden Sie mir bitte Ihr neues Rezeptblatt «Nein, wirklich gar nichts ersetzt Maggi Würze» sowie Ihre früher erschienenen Rezeptblätter.

Name: . . . . . .

Adresse: . . . . . .

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

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 ist, 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 **Merlino** der sich durch sein reines Aroma und harmonisches Bouquet besonders eignet, und servieren Sie dazu Bindenfleisch 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 **Opalino** 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.

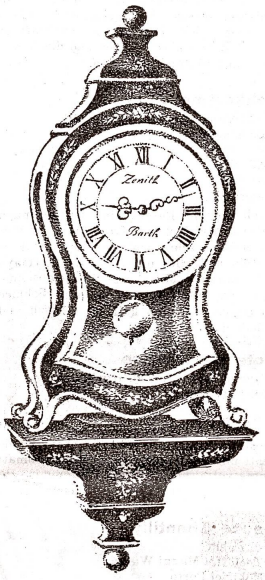
Ausgesprochen festliche Stimmung schaffen Sie von Anfang an mit dem Schaum-Traubensaft **Moussillon**. Schon der stimulierende Pfropfenknall und das Rauschen im Glas wie beim Champagner wecken freudige Erwartung, und «Moussillon» ist tatsächlich für den Gaumen eine Wonne, wie sie sonst kein alkoholfreies 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.

ova

Ami TEIG-WAREN

quellen 3fach auf und pappen nicht!



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 / BELEUCHTUNGSKÖRPER

E. Winkler & Cie.
Löwenstrasse 1 (Sihlporte) Tel. 25 86 88

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