

**Zeitschrift:** Bauen, Wohnen, Leben  
**Herausgeber:** Bauen, Wohnen, Leben  
**Band:** - (1956)  
**Heft:** 23

## 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:** 11.01.2026

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

*Neu!*

das wundervolle Süpplein

## SPEZIALERBS mit Schinken



mit dem vollen Wohlgeschmack  
von bauerngeräuchtem Schinken

Zugegeben: Wir lieben die Abwechslung, aber wem würde je Schinken verleiden?... vor allem guter Schinken, so zart und verlockend!

Diesen ganz besonderen Duft, diesen Wohlgeschmack, finden Sie — und mit welcher Begeisterung! — in der neuen Maggi SPEZIALERBS MIT SCHINKEN. Natürlich und schmackhaft, in 5 Minuten bereit, werden Sie dieses delikate Süpplein ebenso geniessen wie zum Beispiel die berühmte Maggi GEMÜSECRÈME, die glustige EIERMUSCHELISUPPE, die neuartige KALBFLEISCH-SUPPE...

**MAGGI**  
Von neuem das Neuste von  
Pionier der modernen Küche

### So können Sie mit wenig Arbeit Ihre Menüs abwechslungsreich und phantasievoll gestalten!

Jede Hausfrau hat dieses Problem: Was kochte ich morgen? Darum hat Marianne Berger in ihrer Musterküche in Kempttal eine Anzahl Rezepte für Sie ausgearbeitet, die Ihnen bei Ihrem täglichen Rätselraten helfen können. Alle Gerichte sind einfach zu machen und nicht teuer — und doch hat jedes eine neue persönliche Note, Sie werden sehen. Probieren — und genießen Sie! Marianne Berger wünscht Ihnen und Ihrer Familie rächt en Guete!

**Maggi Spezialerbs mit Schinken**  
Lauchgemüse  
Kümmelkartoffeln  
Wienerli

**Lauchgemüse**

750 g zarte Lauchstengel werden mit sauberem Schnitt von den grünen Spitzen befreit und nach gründlichem Waschen in einem halben Liter Wasser, in dem 3 Würfel Maggi Fondor aufgelöst wurden, weichgekocht. Das nicht eingekochte Wasser wird sorgfältig abgegossen und zu Suppe oder Sauce verwendet. Die langen Lauchstangen werden auf einer vorgewärmten Platte angerichtet, mit Maggi Fondor bestreut und mit brauner Butter übergossen.

**Kümmelkartoffeln**

Junge, mittelgroße, regelmäßige Kartoffeln werden unter fließendem Wasser sauber gebürstet (nicht geschält), der Länge nach halbiert und auf einem gefetteten Blech angeordnet. Die Schnittflächen werden mit Oel bepinselt und mit genügend Maggi Fondor und wenig Kümmel bestreut. Bei guter Hitze etwa 30 Minuten backen.

**Maggi Gemüsecrème-Suppe**  
Gefüllte Krautstiele  
Kartoffelstengel  
Salat

**Gefüllte Krautstiele**

Breite Krautstiele nicht zu weich kochen, gut abtropfen, mit Maggi Fondor bestreuen und in gut fingerlange Stücke schneiden. Je eine Schinken- und Käsestranche zwischen zwei Krautstielrechtecke legen, das Ganze sorgfältig in verklöpftem Ei und Paniermehl wenden und in heißer Einsiedebutter beidseitig goldbraun braten. Die Platte mit Petersilie und Zitronenschnitten garnieren und den Maggi Fondor-Streuer zum Würzen und Verfeinern nicht vergessen!

**Kartoffelstengel**

Die geschälteten und zurechtgeschnittenen Kartoffeln sollten entweder in nur so wenig leicht gesalzenem Wasser, daß es beim Kochprozeß vollständig aufgesogen wird, oder aber im Dampf weichgekocht werden, um möglichst viele ihrer wertvollen Bestandteile zu wahren. Im zweiten Fall gehen wir so vor: Die Kartoffelstengel werden ungesalzen auf den Siebeinsatz gelegt und im Dampf von Salzwasser zugedeckt in 20 bis 30 Minuten weichgedämpft. Erst beim Anrichten schmeckt man die Kartoffelstengel mit

Maggi Fondor aus dem Streuer ab und verteilt zum Schluß kleine Butterflocken darüber.

**Maggi Julietta-Suppe**  
Sauerbraten Tessiner Art  
Kartoffelstock  
Salat

**Sauerbraten Tessinerart**

Den gespickten Rindsbraten (wenn möglich nicht weniger als 750 g, da ein größeres Stück Fleisch immer saftiger bleibt als ein zu kleines) über Nacht zusammen mit einem Lorbeerblatt, einer ganzen, mit Nelken gespickten Zwiebel, einer Prise Maggi Fondor, einem Stückchen Sellerie, etwas Petersilie, einem Salbeiblatt und einem Zweiglein Rosmarin in  $\frac{1}{2}$  Liter Rotwein einlegen. Anderthalb Tage ein geschälte Zwiebel in einem Eßlöffel Olivenöl, einem Stückchen Butter und etwas ausgelassenem Speck goldig dünsten. Das Fleisch aus der Einlage nehmen, gut abtropfen, leicht mit Mehl bestäuben und zusammen mit einem Markknöchel ins schäumende Fett geben. Von allen Seiten gut anbraten, dann die passierte Einlage und soviel heißes Wasser beifügen, daß das Fleisch gut zugedeckt ist. 2 Würfel Maggi Klare Sauce zufügen und den Braten von Zeit zu Zeit wenden. Nach 2 Stunden Kochzeit auf kleinem Feuer  $\frac{1}{2}$  Tasse in Wasser aufgelöstes Weißmehl zufügen und noch  $\frac{1}{2}$  bis 1 Stunde sachte kochen lassen. Vor dem Anrichten die Sauce mit  $\frac{1}{2}$  dl Haushaltstrahm verfeinern.

**Kartoffelstock**

1 kg sauber gebürstete und gewaschene Kartoffeln halbieren und im Dampf weichkochen. Heiß schälen und durch die Kartoffelpresse direkt in die Pfanne passieren. Mit 2 Teelöffeln Maggi Fondor aus dem Streuer (oder 2 zerdrückten Fondor Würfeln), 5 dl Milch und 30 bis 50 g Butter versetzen und mit dem Schwingbeschens vollständig glatt rühren. Den luftigen, weißen und heißen Kartoffelstock vor dem Servieren mit Maggi Fondor bestreuen, wodurch er viel feiner wird.

**Maggi Steinpilzsuppe**  
Hackbeefsteak  
Savoyer Kartoffeln  
Gedämpfte Rüebli

**Hackbeefsteak**

1 gehackte Zwiebel zusammen mit 1 Maggi Würfeli in 1 Eßlöffel gutem Fett kurz dünsten und zusammen mit einer eingeweichten

**Sie würden einen vollen Morgen brauchen, um ein Erbssüpplein herzustellen, so fein wie dieses hier. Maggi aber hält es in 5 Minuten für Sie bereit!**

Wir wissen alle, wie begeisternd ein Erbssüpplein schmeckt, wenn es richtig zubereitet wurde... wenn es Stunden um Stunden zusammen mit einem zarten Schinken leise gekochelt hat.

Aber eben — es braucht Zeit. Und — Hand aufs Herz — wer von uns hat oder nimmt sich schon so viel Zeit für die Zubereitung einer Suppe? Schon gar, wenn man jetzt haargenau die gleiche Köstlichkeit ohne alle Mühe in fünf Minuten zu Tisch bringen kann!

Ja, da fällt die Wahl wahrhaftig nicht schwer! Denn wie froh sind wir Hausfrauen — zu Stadt und Land! — über jede frei werdende Viertelstunde. Ob sie dann dem ewig vollen Flick- und Strickkorb, der Glättrei, dem Hansli oder Vreneli — oder dem Erprobeln eines neuen Gerichtes zugute kommt. Und schon gar am Wasch- und Putztag..., wenn wir Gäste erwarten..., oder wenn wieder einmal der Coiffeur fällig ist! Wie herrlich, immer genügend Vorrat an diesen modernen rotgoldenen Maggi-Päcklein zu haben. Wie einfach, am praktischen Reißband zu ziehen — ritsch — den Inhalt eines Schächtelchens Spezialerbs mit Schinken zum Beispiel in einen halben Liter kaltes Wasser zu streuen und unter Umrühren aufkochen zu lassen, um nach nur fünfminütigem Köcheln zwei Teller dieses einzigartigen Süppleins, das so verlockend nach bauerngeräuchtem Schinken duftet, servieren zu können. Und erst noch die hübschesten Komplimente dafür zu bekommen!

Ein französischer Feinschmecker soll einmal geäußert haben, man sollte keinem Mädchen die Erlaubnis zum Heiraten geben, bevor es nicht Suppen kochen könne — ein Problem wenigstens, das wir heutigen Frauen nicht mehr kennen!

und ausgepreßten Semmel durch ein grobes Sieb streichen. Mit 300 g gehacktem Rindfleisch und 2 Eiern gut vermischen und die Masse mit Thymian und Maggi Fondor gründlich durcharbeiten. Von Hand runde Kugeln formen, plattdrücken, panieren und in Einsiedebutter beidseitig knusperig braun braten. Den Bratfond mit einer Tasse heißem Wasser, in dem 1 Würfel Maggi Bratensauce aufgelöst wurde, rasch aufkochen und ein Stückchen frische Butter zufügen.

**Savoyer Kartoffeln**

Rehe Kartoffeln dünn tranchieren und lagenweise mit geriebenem Käse in eine gut gebutterte Gratinform füllen. Jede Kartoffelschicht mit Maggi Fondor nicht zu sparsam bestreuen und zum Schluß 1 Tasse verquirlten Haushaltstrahm darübergießen, noch etwas geriebene Käse und reichlich Butterflocken dazugeben, die Gratinform mit einem gebutterten Pergamentpapier bedecken und die Kartoffeln 30 Minuten im Ofen backen. Das Pergamentpapier die letzten 10 Minuten entfernen.

**Gedämpfte Rüebli**

Die gewaschenen, dünn geschälten Rüebchen in etwa 3 mm dicke Rädchen schneiden, in ausgelassenem Fett gründlich durchrösteln, mit einer Tasse heißem Wasser ablöschen, 1 Würfel Maggi Fondor beifügen und zugedeckt auf kleinem Feuer weichdämpfen. Von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob noch genügend Wasser vorhanden ist, und, wenn nötig, kleine Mengen zufügen. Nach dem Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen.

**Maggi Hühnersuppe mit Fidelis**  
Kuttel-Eintopfgericht  
Salat

**Kuttel-Eintopfgericht**

500 g geschnetzelte Kutteln	50 g Champignons
2 Lauchstangen	6 Schalotten
6 Rüebli	1 Knoblauchzehen
2 Selleriezweige	4 große Kartoffeln
1 $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe aus Maggi Fleischsuppe extra	

In einer hohen Pfanne die Kartoffelwürfel und das gehackte Gemüse über den geschnetzelten Kutteln anordnen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit Fleischbrühe aus 2 Würfeln Maggi Fleischsuppe extra knapp bedecken. 2  $\frac{1}{2}$  Stunden lang zugedeckt auf kleinem Feuer sachte kochen lassen.

**Maggi Spinatsuppe**  
Käsekuchen nach Burgunder Art  
Salat

**Käsekuchen nach Burgunderart**

150 g Weißmehl, 50 g Butter, 3 dl Wasser, 100 g Emmentaler, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Maggi Fondor. Das Wasser mit Butter und Maggi Fondor zum Kochen bringen, das Mehl auf einmal zuschütten und sofort gründlich mit der Flüssigkeit vermischen, bis sich die feste Masse von Boden und Wand der Pfanne löst. Etwas auskühlen lassen, dann die beiden Eier zugeben und so lange vermischen, bis der Teig ganz glatt ist. Den weifrig geschütteten Emmentaler zufügen und nochmals mischen; dann den Teig von Hand auf dem gefetteten Backblech zum Kranz formen und bei großer Hitze im Ofen 30 Minuten backen.

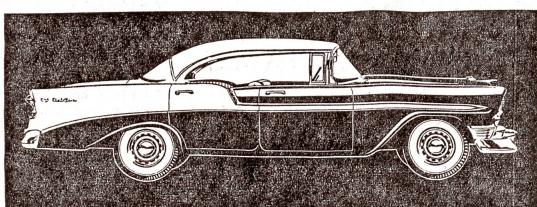
# Chevrolet

1956



Vertretung:  
Agence Américaine  
Zürich  
Dufourstraße 23  
Tel. 32 72 73

4 Türen ... und  
PFOSTENLOS



#### Sechs Modelle zur Wahl:

In der eleganten und preisgünstigen Serie 2100  
(entweder 6 Zylindermotor mit Dreiganggetriebe, oder V 8  
Motor mit Sparganggetriebe)

1. der viertürige Sportsedan (Bieler Montage)
2. das zweitürige Sportcoupé
3. der Stationswagen (nur als 6 Zylinder mit Dreigang)

- Die prachtvolle Neuheit dieses Jahres: Der in Biel montierte Bel Air Sport Sedan
- mit der freien Seitenlinie.
- Durch pfostenlose Fenster geniesst das Auge unbehinderten Blick auf die Landschaft. Die Profilansicht des Wagens wirkt einheitlicher, die Linienführung grosszügiger, die Karosserie als Ganzes wesentlich leichter und schwungvoller. Nicht zuletzt auch durch die verlängerte und flacher gehaltene Motorhaube, sowie durch das feingliedrige, markant durchmodellierte Kühlergrill. Gewölbte Panoramascheiben an Windschutz und Heckfenster erhöhen noch den Eindruck von Helle und Eleganz.
- 
- 

In der luxuriösen Bel Air Serie 2400  
(V 8 Motor mit automatischer Kraftübertragung Powerglide)

4. der viertürige Sportsedan (Bieler Montage)
5. das zweitürige Sportcoupé
6. das zweitürige Cabriolet  
(auch mit 6 Zylindermotor und Dreiganggetriebe)

Der klassische 4-türige Chevrolet, gewöhnlich mit Sechszylinder-Motor, kann auf Wunsch mit dem V8-Motor samt Spargang ausgestattet werden. Die Chevrolet-Wagen der Bel Air Serie sind mit dem V8-Motor und dem vollautomatischen Powerglide-Getriebe ausgerüstet. Panoramascheiben vorne und hinten sowie schlauchlose Pneus, gehören heute zu den Selbstverständlichkeiten von Chevrolet und vermehren die Sicherheit beträchtlich.

#### Chevrolet geht mit der Zeit!

Dieser „schweizerische“ Amerikanerwagen ist in seiner heutigen Gestalt ein Gefährt von vollendet Eleganz. Dennoch bewahrt er seine bodenständigen Tugenden - Kraft, Verlässlichkeit und Dauerhaftigkeit - und hat sie zum Teil sogar noch weiter entwickelt.

Darum, nach wie vor  
**CHEVROLET!**



Der meistgekaufte Amerikaner in der Schweiz

Vorteilhafter GM-Teilzahlungsplan