

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1957)
Heft: 27

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](#)

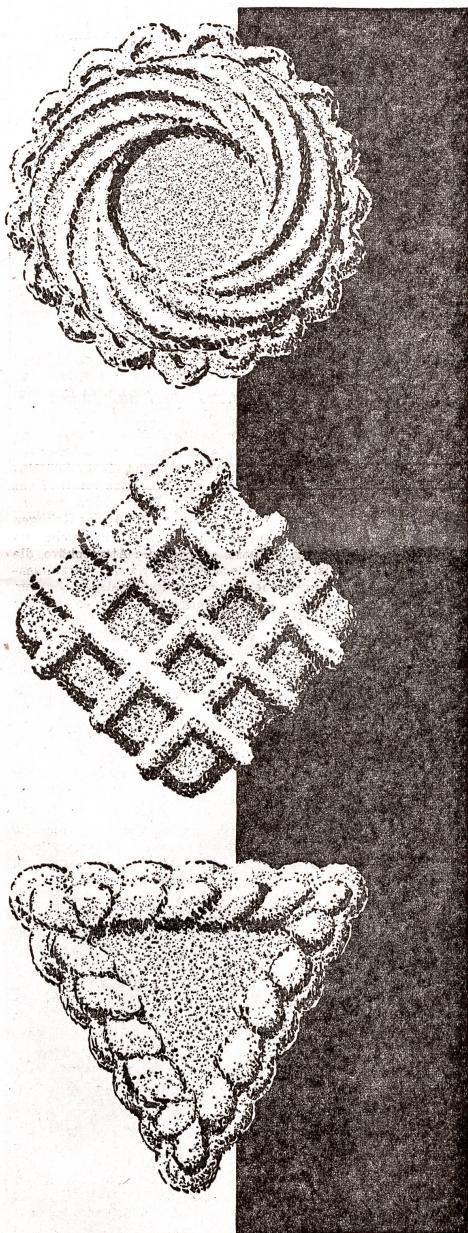
Terms of use

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>

Knusprige, gute und billige Biskuits!



TRIC-TRAC

reichhaltige Mischung feiner, knuspriger Biskuits
600-g-Beutel 1.75 mit 8% = netto

1.61

ALI-BABA

Mischung feiner Zitronen- und Schokolade-Biskuits
500-g-Beutel 1.35 mit 8% = netto

1.24

MADELEINETTES

ausgezeichnetes Vanille-Gebäck
250-g-Beutel 1.30 mit 8% = netto

1.19⁶

In Zürich nur erhältlich in den Filialen
des LEBENSMITTELVEREINS ZÜRICH



Allerlei Praktisches aus Indien

In unserer Vorstellung über Indien spukt immer noch ein wenig die Märchenwelt unserer Kindheit. Sie ist mit den Schatzkammern der Maharajas, den juwelengeschmückten Elefanten, den faszinierenden Tigerjagden und geheimnisvollen Tempeln irgendwie doch noch verbunden. Aber es gibt ein anderes Indien, das schafft und aufbaut und das auf Grund alter Traditionen auf den mannigfaltigsten Gebieten gar vieles hervorbringt, was auch für uns Europäer von einem praktischen Interesse ist.

Beginnen wir mit den indischen *Textilien*. Die Inder gehören seit alten Zeiten zu den größten Webekünstlern der Welt. Ihre aus handgesponnenen und handgewebten Seide und Baumwolle hergestellten Gewebe sind in bezug auf Farbenzusammensetzung und Musteranordnung von ganz eigenartigem Reiz.

Handgewobene und handbedruckte Baumwollstoffe (ab Fr. 6.50 per Meter) geben einen strapazierfähigen und aparten Sommerrock, ein praktisches und doch reizvolles

Housedress oder farbenfrohe und lichtechte Vorhänge und Dekorationen.

Indische Lederwaren

Die indische Sandalette, mit einer Extraschleife für den strumpffreien Fuß, ist für den Sommer ein nicht nur sehr attraktives, sondern auch gesundes Schuhwerk und gibt zusammen mit dem entsprechenden indischen *Ledergürtel* auch dem einfachsten Kleid eine besondere Note. (Sandaletten ab Fr. 20.—)

Im Reich der Frau gehören auch die indischen *Gewürze*. Eine kleine Zutat indischer Gewürze oder eingelegter Mangofrüchte sind eine einfache und schmackhafte Abwechslung im Speisenzettel.

Seife, Hautcreme und Powder

Indische kosmetische Artikel zeichnen sich durch eine besondere Milde und ein leichtes Eindringen aus und können für empfindliche Haut aufs beste empfohlen werden. (Sandelholzseife Fr. 1.50.)

Ein Denkmal für eine Französin

Wenn jemandem ein Denkmal errichtet wird, muß es sich um eine Persönlichkeit von besonderem Verdienst handeln, und wenn ein durch den Krieg zerstörtes Denkmal neu aufgebaut wird, vermag das besondere Aufmerksamkeit zu erregen. Das ist allerdings nicht bei uns im schönen Schweizerlande geschehen, sondern in unserem Nachbarlande Frankreich. Dort in Vimoutier in der Normandie war ein solches Standbild der einfachen Bäuerin Marie Harel errichtet worden zum Dank dafür, daß sie vor 150 Jahren den Camembert-Käse erfunden hatte. Mit dieser Tat hatte die gute Frau, ohne es zu ahnen, der französischen Wirtschaft einen großen und wertvollen Dienst erwiesen. Deshalb auch wurde das im Sommer 1944 durch Kriegshandlungen zerstörte Denkmal kürzlich neu erstellt, wobei das Personal der Borden Cheese Company die Mittel dafür zur Verfügung stellte, denn die genannte Gesellschaft ist die größte Erzeugerin von Camembert in den USA.

Wenn der kleine, fast zierliche Laib des Camembert sich auch mit dem gewichtigen großen Emmentaler punkto Größe der Gestalt nicht messen kann, so nimmt er dank seiner Eigenschaften unter den Kennern und Feinschmeckern eine Stellung ein, die sich in den letzten Jahren gewaltig gefestigt hat. Dank seinem weißen Flau, einem biologisch rein erzeugten Edelpilz, vermag er zum Beispiel in Frankreich mit einer jährlichen Erzeugung von 70 Millionen Kilogramm mit nur 10 Millionen Kilogramm Abstand hinter dem Emmentaler den zweiten Platz zu behaupten, gefolgt von Roquefort mit 12 und Brie mit 10 Millionen Kilogramm. Die Produktion von Camembert übersteigt mit 336 Millionen Schachteln pro Jahr in Frankreich das Total der andern Weichkäse.

Ursprünglich nur in Frankreich erzeugt, wird der Camembert heute in fast allen Ländern des Westens hergestellt. Vor einigen Jahren nur in kleinem Kreise von Kennern geschätzt, ist er heute in allen Bevölkerungsschichten anzutreffen und erobert sich immer mehr treue Freunde. In Frankreich wird der Camembert in unzähligen kleinen und mittleren Betrieben erzeugt, wogegen in der Schweiz wie auch in den USA die Großbetriebe vorherrschen. Dies hat zahlreiche wertvolle Vorteile, die geeignet sind, den weiteren Siegeszug des Camembert in unserem Lande zu beschleunigen. Die Großbetriebe gewährleisten eine peinliche Hygiene nach modernsten Grundsätzen und durch ausschließliche Verwendung pasteurisierter Milch eine immer gleichmäßige Qualität. Nur so kann der schneeweisse Edelpilz, der dem Camembert seinen besonderen Gout verleiht, gleichmäßig erzielt werden, wodurch der Baer-Camembert den ihn besonders auszeichnenden feinen Geschmack und seine gute Verdaulichkeit aufweist. Diese letztere Eigenschaft zum Bei-

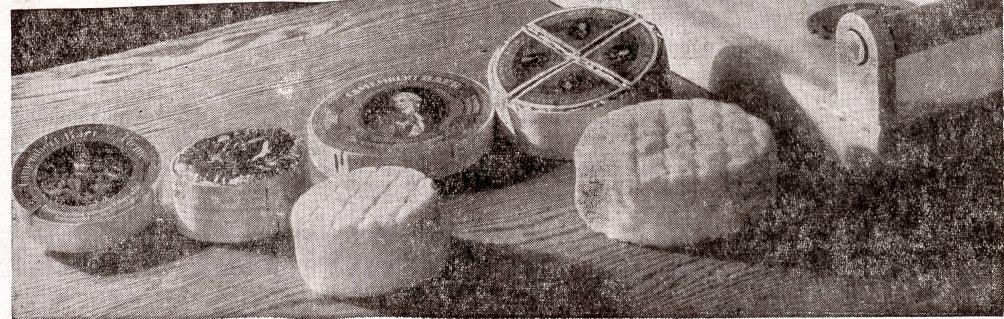
spiel ist vielen Leuten mit schwachem Magen besonders willkommen, denn auch ein schwacher, zarter Magen (sogar des kleinen Kindes!) kann Baer-Camembert vertragen. Daß dies keine bloße Behauptung im Sinne gerissener Reklame ist, wird bewiesen durch die Feststellungen namhafter Spezialärzte. Daß die Kinde mit dem weißen Edelpilz nicht weggeschmissen, sondern mitgelesen wird (also kein Abfall — vorteilhafter und ergiebiger!), weiß heute zwar sozusagen jedermann, denn gerade in diesem Pilz liegt ja die Besonderheit.

Und noch etwas ganz Besonderes hat der Baer-Camembert: Während sonst beim Käse der Verbraucher keinen Einfluß hat auf den Geschmack und den Reifezustand, sondern die Ware so verpeisen muß, wie er sie erhält, hat es der Kenner beim Baer-Camembert in der Hand, ihn genau in den Reifezustand zu essen, in welchem er ihm am besten mundet. Wenn er beim Einkauf seinen Baer-Camembert erhält, dessen Reife ihm zu wenig vorgeschritten ist, kann er ihn ungeöffnet bei Küchentemperatur nachreifen lassen, bis er ihm richtig schmeckt. Uebrigens: Sie können durch einfachen Druck auf den Baer-Camembert im Laden selber feststellen, ob der Käse mehr oder weniger gereift ist. Der fachmännische Händler wird Sie diesbezüglich gerne beraten, denn er will Ihnen den Baer-Camembert so verkaufen, wie Sie ihn gerade lieben.

Es gibt verschiedene Weichkäse — aber nur einen Baer-Camembert.

«Der Weichkäse, der sich Ihrem Geschmack anpaßt!»

Weichkäserei E. BAER & Co.,
Küßnacht a. R.



Räucherkerzen

Abgesehen von ihrer geistig anregenden Wirkung haben die indischen Räucherstiks auch noch einen praktischen Zweck: sie klären raucherfüllte Luft und sind im Sommer, ans Fenster gestellt, eine willkommene Fliegenabwehr. Ihre vielseitige Auswahl in bezug auf Aroma kann jeder Geschmacksrichtung Rechnung tragen.

Messingwaren

In den handisierten, form- und farbenreichen Messingvasen und Schalen aus Indien halten sich erfahrungsgemäß die Schnittblumen besonders lange frisch. Leuchter, Krüge, Aschenbecher, Glocken, kleine Teller usw. sind zudem ein besonders ansprechendes und preiswertes Geschenkartikel.

Dies ist nur ein kleiner Ausschnitt aus der reichen Auswahl indischer Kleinkunst und indischer Schaffens, die im INDIA STORE, Schoffelgasse 3, Zürich 1, zur Besichtigung und zum Verkauf aufliegen. Wenn Sie daher Ihr Weg in die Altstadt führt, vergessen Sie nicht, am Limmatquai (bei den Zunfhäusern) in die Schoffelgasse abzubiegen und einen Blick in ein Stück indische Welt zu werfen.

India Store

Frau Eva W. Walter, Rüdenplatz, Schoffelgasse 3, Zürich 1

Telephon 34 55 00 (Limmatquai 46 abzweigend)

Indische Volkskunst

Handgewobene und handbedruckte

Seide und Baumwolle

handgestickte housedress, Blusen

und Decken

Schmuck aus Silber und

Halbedelsteinen

Schnitzereien aus Elfenbein

und Holz

handisierte Metallwaren

Schals

Gürtel

Abendtaschen

Sandalen

Pantoffeln

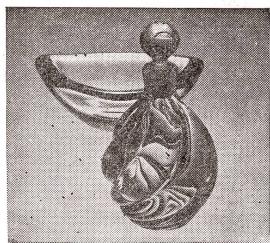
Räucherkerzen

Gewürze

Kosmetische Artikel

Reiche Auswahl an aparten Geschenken in jeder Preislage

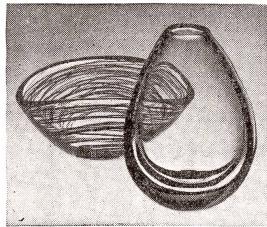
Direkter Import aus Indien



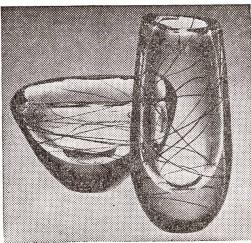
Stahlgraue Jardinière
13 cm 562335 Fr. 22.—
25 cm 562336 Fr. 65.—



Kristallschale 464077 Fr. 27.—
Aschenbecher 464191 Fr. 39.—



Schale mit weißen Fäden
462146 Fr. 23.—
Vasen mit schwarzer Linie
462160 Fr. 28.—



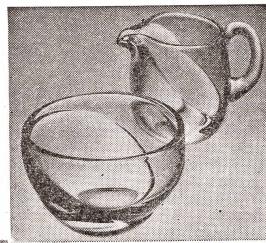
Transparentweiße Schale
12 cm 464415 Fr. 27.—
Flacon 464157 Fr. 17.—



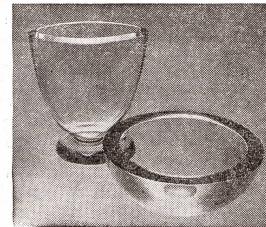
Service «Kimberley»
Champagnerschale Fr. 6.40
Likörkelch Fr. 4.50
Weißweinkelch Fr. 6.20
Rotweinkelch Fr. 6.50



Kristall mit farbigen Fäden
Schale 462140 Fr. 38.—
Vase 462139 Fr. 46.—



Crémier 464664 Fr. 11.—
Sucrier 464665 Fr. 8.50
Fußvase 462090 Fr. 34.—
Blumenschale 562278 Fr. 31.—



Für die Blumen auf dem Festtisch:
eine geschliffene Kristalljardinière
27½ cm 464295 Fr. 159.—

Kristallschalen in leuchtenden
Farben und verschiedenen Größen
Fr. 11.— bis Fr. 96.—

Ihr Spezialgeschäft für schwedisches Kristall

Aux arts du feu

Bucher Co., Bärenstrasse, Zürich, Tel. (051) 25 8220

Passugger Heilquellen

Schon eine Chronik aus dem Jahre 1582 spricht von der wundertätigen Heilkraft der Passugger Quellen. Damals waren drei der vier Quellen bekannt, doch sollen sie dann einmal verschüttet worden sein, worauf sie in Vergessenheit gerieten. Ihre Wiederentdeckung erfolgte im Sommer 1863 – und auf welch seltsame Weise! Ein Mann namens Sprecher aus Chur, von Beruf Sattlermeister, der sich aber lieber als Goldsucher und Geologe im Gebirge herumtrieb und sehr abgläubisch war, behauptete, einen Traum gehabt zu haben, in dem ihm ein Wachtelhündchen zu einer Schlucht geführt und dort auffallend geschartt hätte. Einige Tage darauf sei er dann in die Felsenschlucht der Rabiosa geraten und habe, kurz hinter dem jetzigen Kurhaus, die Gegend wieder erkannt, die ihm der Hund im Traume gezeigt habe. Und an dieser Stelle entdeckte er dann eben die vergessenen Passugger Quellen neu. Im Jahre 1864 entstand dort eine erste Trinkhalle, die zugleich als Kurhaus diente. 1880 wurde ein nahe Bauernhaus für die Aufnahme von etwa zwanzig Gästen ausgebaut, brannte aber in der Folge zweimal ab. An seine Stelle kam ein richtiges Hotel zu stehen, das fünfzig, später neunzig Kurgäste aufnehmen konnte und 1903 sogar auf 175 Betten erweitert wurde. 1896 gingen die Quellen in den Besitz einer Aktiengesellschaft über, die sie durch einen Fachmann tiefer fassen ließ, wodurch jeder Kontakt des Heilwassers mit der Luft verhindert und zugleich die Erholigkeit gesteigert wurde.

Bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges nahm das Unternehmen einen beträchtlichen Aufschwung, und auch der Export erreichte einen bedeutenden Umfang. Nachher wurde jedoch auch Passugg vom allgemeinen Niedergang der Bündner Hotellerie erfasst. Immerhin sorgten die Mineralquellen dafür, daß die Folgen für Passugg weniger schwer waren. Überdies wurde trotz allen Schwierigkeiten

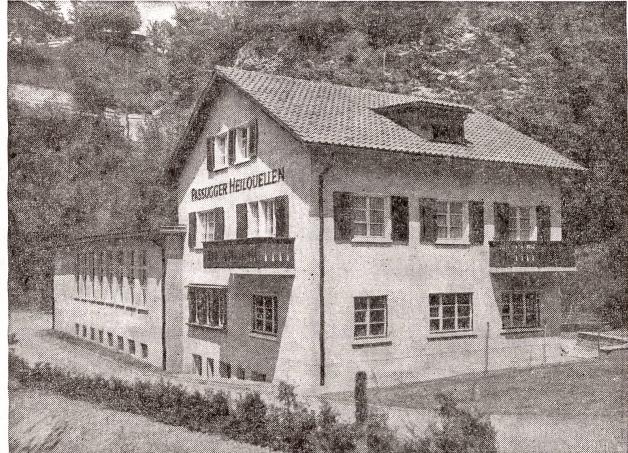
die Modernisierung des Kurhauses nicht vernachlässigt, namentlich in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg. 1949 wurde mitten in der Rabiosaschlucht eine neue Trinkhalle errichtet und 1950 der Bau eines neuen Abfüllgebäudes in Araschgen vollendet. Das Tafelwasser wird jetzt aus der Schlucht dorthin geleitet, wogegen die Medizinalwasser wie früher in Kavernen in der Schlucht selber abgefüllt werden. Im Jahre 1900 wurde das Passugger Mineralwasser an der Pariser Weltausstellung mit der silbernen Medaille und an der Zürcher Internationalen Kochkunst-Ausstellung 1930 (ZIKA), als einzige Schweizer Quelle, mit dem großen Ehrenpreis mit Goldmedaille ausgezeichnet.

Das Hauptprodukt der Passugger Quellen ist das *Tafelwasser «Theophil»*. Daneben werden aber in der gleichen Rabiosaschlucht, nahe beisammen, auch noch vier völlig verschiedene Medizinalquellen gefäßt und verwertet, die für ihren Reichtum an Mineralsalzen altherühmt sind. Es sind: die *Ulricus-Quelle*, die ein Heilwasser gegen allerhand Magenunstimmigkeiten liefert, die *Fortunatus-Quelle* mit guter Wirksamkeit gegen Kopfleiden, die *Belvedera-Quelle* für die Heilung von körperlicher Schwäche und Blutkrankheiten und die *Heleen-Quelle*, deren Wasser sich als Heilmittel gegen Nieren- und Blasenleiden bewährt.

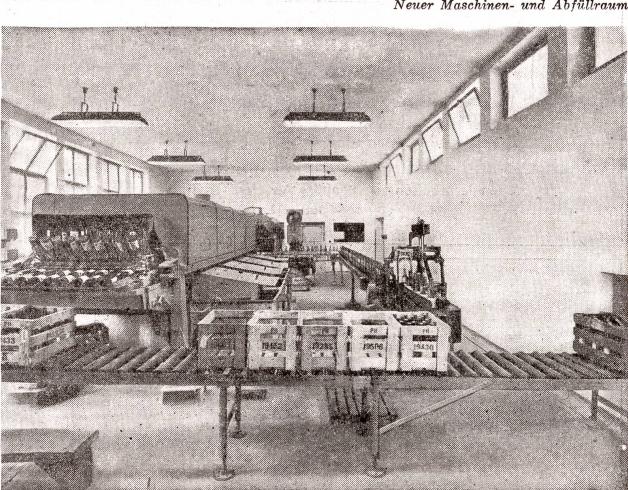
In Jahre 1941 hat die Passugger Heilquellen AG auch die Mineralquelle Rhäzüns erworben. Aus jener Quelle gehen neben dem altbekannten Rhäzünser Mineralwasser die beliebten Rhätisana-Süßgetränke hervor.

Diese mit Mineralwasser hergestellten Süßgetränke erfreuen sich immer größerer Beliebtheit und sind heute sozusagen in allen Gaststätten und Ladengeschäften unseres Kantons erhältlich.

Passugger Heilquellen AG
Passugg

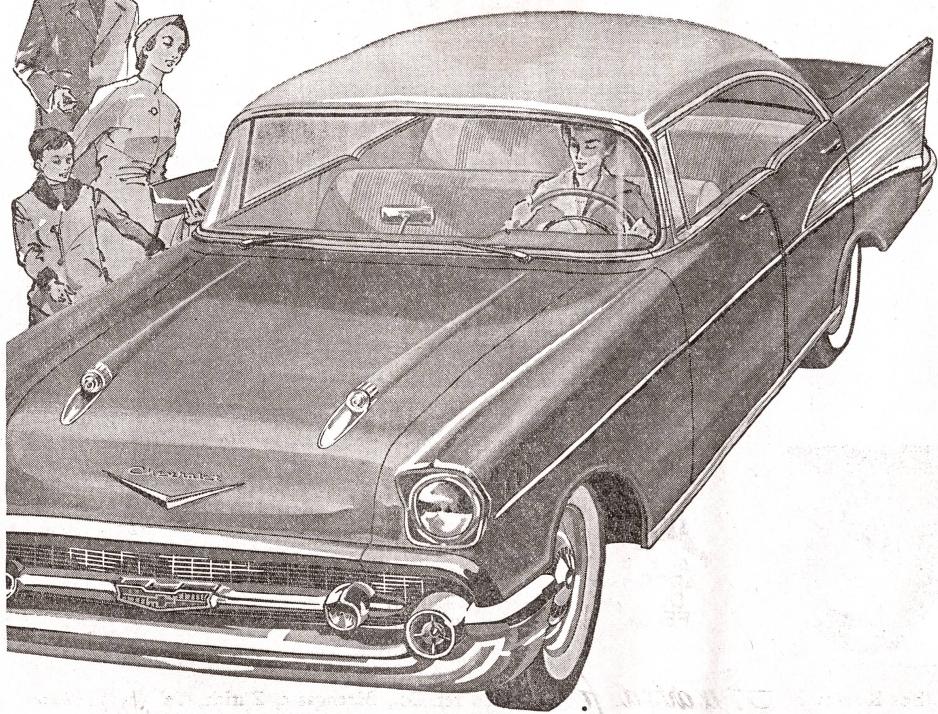


Das neue Abfüllgebäude



Neuer Maschinen- und Abfüllraum

Chevrolet 1957

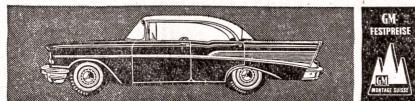


Schon immer hat es Chevrolet verstanden, die Wünsche eines weltweiten Publikums zu verwirklichen. Die eindrücklichen Erfolge dieser Marke - seit Jahrzehnten Weltmeister im Verkauf, seit Jahren der meistgekauft Amerikanerwagen in der Schweiz - sind überzeugende Beweise hiefür.

Mit dem Modell 1957 schuf Chevrolet nun wiederum einen Wagen, der berufen ist, die lange Erfolgsreihe fortzusetzen. Die raffinierte Zurückhaltung in Linie, Form, Farbe und Verzierung, sowie die bescheidenen Außenmassen werden ihm besonders auch in der Schweiz viele neue Freunde schaffen.

Typisch europäisch ist die Gestrecktheit, das Sportliche seiner neuen Karosserie; - echt schweizerisch die Mäßigung in den Details: Nichts Aufdringliches in dieser klaren Linie, nichts Herausforderndes in der Chromauschmückung, nichts Übertriebenes im feingegliederten Kühlergitter. Und dabei besitzt er doch alle Merkmale des Amerikaner bester Klasse: Grosse Leistung bei erstaunlicher Wirtschaftlichkeit, kräftige Bauweise, breit ausladende Panoramaspäne, bequeme Platzverhältnisse, grosszügiger Gesamtentwurf.

Der meistgekauft Amerikaner in der Schweiz
Von General Motors in Biel montiert!



Agence Américaine Zürich

Opel Rekord - Chevrolet - Buick - Cadillac
Verkauf und Service: Dufourstrasse 23



LICHT KRAFT TELEPHON

BAU VON SCHALTANLAGEN / TRAFOSTATIONEN / BELEUCHTUNGSKÖRPER



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

Oppis
Gfreuts
vom
Ober



Ob konventionell oder modern ...

Dekorationen und Viträgen

verschönern jedes Heim, schaffen Atmosphäre und Häuslichkeit.

Besuchen Sie meine Spezialabteilung im 2. Stock.

Unzählige Anregungen warten auf Sie.
Fachkundige Beratung. Montieren durch talentierte Dekorateure.

ROBERT OBER ZÜRICH • Das grosse Textil-Spezialhaus