Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1957)**

Heft 27

PDF erstellt am: **28.03.2024**

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

Schaufenster-Anlagen mit pat. Sessa-Profilen in Anticorodal und Bronze
Stahlbauteile Sessa-Norm — **Briefkasten, Kellerfenster, Gitterroste**
Luftschutz-Stahlbauteile — **Notausstiege, Schutzraumtüren**

SESSA NORM. J. SESSLER & CO ZÜRICH

Hegibachstraße 52 Telephon (051) 34 04 35
Fabrik in Hedingen Telephon (051) 99 60 22

Rothmayr + Co.
SANITÄRE ANLAGEN / ZENTRALHEIZUNGEN / AUTOMATISCHE FEUERUNGEN

Jahrzehntelange Erfahrung und geschultes Fachpersonal bürgen für Qualität und mustergültige Ausführung

IHR GARTENBAUER

GEORGES BOESCH ZÜRICH 7
Gartengestalter
EIDG. DIPL. GÄRTNERMEISTER

Asylstraße 67 Telephon (051) 32 04 80

NEUANLAGEN
UMÄNDERUNGEN
GARTENPFLEGE
BEPFLANZUNGEN



STRASSEN- UND TIEFBAU
BELÄGE PFLÄSTERUNGEN WALZARBEITEN

KELLER-FREI & Co. AG. ZÜRICH
WASSERWERKSTRASSE 94 TEL. (051) 28 00 93
WERKPLATZ WALLISELLEN TEL. (051) 93 27 00

Ein «modernes» Mineralwasser

Wie soll ein Mineralwasser, das seit Jahrhunderten unverändert dem Felsen entspringt, plötzlich «modern» werden? Ist denn nicht der immer gleichbleibende Mineralgehalt der Quelle geradezu Symbol des Konservativen?

Gewiß, der Mineralgehalt und die einzigartige bakteriologische Reinheit dieses Wassers sind all die Jahre unverändert geblieben. Aber trotzdem liegt ein weiter Weg zwischen dem Wasser, das hoch über dem Juradörfchen Eptingen am Fuße einer steilen Felswand entspringt und noch im Mittelalter als kleiner Bach zu Tale rann — und dem Produkt, das Ihnen die freundliche Serviertochter oder die aufmerksame Gattin heute irgendwo im Schweizerland auf den Tisch stellt.

Der große Unterschied zwischen dem «Damals» und dem «Heute» liegt in der Technik der Gewinnung und der Flaschenabfüllung dieses herrlichen Mineralwassers. Die Kunst besteht darin, es ebenso quellklar und rein auf Ihren Tisch zu bringen, wie es dem Felsen entspringt.

Glitzernde Flaschen

Ein Blick in die hellen, weiten Räume der Mineralquelle Eptingen AG würde Sie in Staunen und Begeisterung versetzen. Auf spiegelblanken Böden stehen riesige Maschinen, die vor Sauberkeit glänzen, und endlose Reihen von glitzernden Flaschen wandern auf langen Förderbändern in raschem Rhythmus von einer Anlage zur andern. Die absolute Naturreinheit des unweit der Fabrik gewonnenen Mineralwassers bleibt hier vollständig erhalten. Die Flaschen werden gründlich gereinigt und zum Schluß noch mit ozonhaltigem Frischwasser ausgespült. Das Ozon wird in eigener Anlage gewonnen. Sie wissen ja, daß es eine besonders reine und bakterientötende Form des lebenswichtigen Sauerstoffgases ist.

Wie entsteht eigentlich ein Mineralwasser?

Unzählige Quellen sprudeln aus dem schweizerischen Boden, und doch gibt es nur ganz wenige Mineralquellen. Welche besonderen Bedingungen müssen denn erfüllt sein? Das Eptinger zum Beispiel entspringt an jener Stelle, wo die Nordstirn des Kettenjuras sich auf den Südrand des Basler Tafeljuras aufschiebt. Eine geologische Nahtstelle von erster Bedeutung also im Aufbau des ganzen Juras!

Der besondere Gips- und Kalziumreichtum dieser Felsen verleiht dem Eptinger seinen speziellen, von der Natur komponierten unveränderlichen Mineralgehalt.

Diese Felsen aber sind Zeugen eines vorweltlichen, tropischen Meeres — es sind die aufgefalteten Sedimente aus einer Zeit, da unser Planet nur von Sauriern und gigantischen Reptilien bevölkert war ... 200 bis 300 Millionen Jahre vor dem Erscheinen des ersten Menschen.

Die chemische Analyse

interessiert vor allem Aerzte und Chemiker, doch mag es auch dem Laien Vergnügen machen, die ansehnliche Zahl von Elementen und Verbindungen zu betrachten, die er mit jedem Schluck Eptinger — allerdings nur in sehr kleinen Mengen — zu sich nimmt:

	mg/Liter
Natrium	5,78
Kalium	0,84
Kalzium	308,14
Magnesium	21,94
Eisen	0,16
Chlorid	2,6
Nitrat	1,95
Sulfat	694,15
Hydrokarbonat	176,9
Kieselsäure	4,91

Die bakteriologische Reinheit ist erstaunlich. Amtlich der Quelle entnommene Wasserproben erweisen sich als vollständig bakterienfrei. Für diese ungewöhnliche Reinheit spricht der Umstand, daß das Einzugsgebiet der Quelle ganz unbewohnt, größtenteils bewaldet ist und wenig begangen wird. Die Quelle wird tief im Bergesinnern gefaßt.

Vom Frauenstimmrecht

Ueber den Geschmack läßt sich zwar nicht streiten, doch kann man darüber abstimmen. Und eine Abstimmung ganz großen Stils — mit weit größerer Beteiligung als bei jeder eidgenössischen Wahl — ist in der Schweiz ständig im Gange. Wenn Sie ein Eptinger bestellen oder einkaufen, stimmen Sie für Eptinger, und da jährlich viele Millionen für Eptinger stimmen — die Stauffacherinnen eingeschlossen, denn hier sprechen nicht nur die Männer mit — darf man wohl behaupten, daß Eptinger eines der beliebtesten und bekömmlichsten Mineral- und Tafelwässer ist.

Aus dieser Bevorzugung spricht aber auch das Vertrauen darauf, daß dieses edle Geschenk der Natur wirklich in seiner ganzen quellklaren Reinheit auf den Tisch kommt ... eine Leistung, die durch peinliche Sauberkeit, ständige Kontrollen, durch den Einsatz modernster Sterilisationsmethoden und neuester Apparaturen erzielt wird. Alle Metallteile, die das Wasser berühren, sind aus hochglanzpoliertem, rostfreiem Stahle gearbeitet!

Auch die Mode redet beim Konsum von Eptinger ein Wörtchen mit, denn immer häufiger wird im Heim und Restaurant statt Siphon ein Eptinger Mineralwasser zum Vermouth und «Gespritzten» aufgestellt. Zur Bereitung von Bowlen und zum Verdünnen von selbstgepreßtem Fruchtsaft ist es herrlich.

Ein Edelstein

Wenn Eptinger ein Diamant unter den Mineralwässern ist, so nicht nur wegen seines erfrischenden, herrlichen Geschmackes, sondern auch, weil es der Gesundheit dient. Wer Eptinger trinkt, verbindet tatsächlich das Angenehme mit dem Nützlichen! Zahlreiche ärztliche Atteste, die sich auf langjährige Erfahrung stützen, erhärten die gesundheitsfördernde Wirkung einer Trinkkur bei Nieren- und Blasenleiden, katarrhalischen Magen- und Darmkrankheiten wie auch bei Stoffwechselstörungen und Kreislaufkrankheiten.

Wertvoll ist Eptinger vor allem wegen seiner diuretischen (wassertreibenden) Wirkung, welche den Körper entschlackt, und wegen seines hohen Gehaltes an Kalzium, das die Schleimhaut-Entzündungen der Harnwege und des Magen-Darm-Kanals heilen hilft. Da Eptinger kein Kochsalz enthält, ist es das bevorzugte Getränk all jener, denen der Arzt eine kochsalzfreie Diät verordnet hat.

Merken wir uns für den täglichen Gebrauch, daß Eptinger verdauen hilft. Eptinger nützt der Linie!

Mit Früchten aus dem Süden

In Sissach, dem Sitz der «Mineralquelle Eptingen AG», entspringt eine weitere Quelle mit Eigenschaften, die denen des Eptinger Wassers sehr ähnlich sind. Durch Zugabe von hochwertigen reinen Fruchtsäften und Zucker werden daraus in den modernen Anlagen von Sissach herrlich mundende und bekömmliche Tafelgetränke geschaffen: «Pepita» mit Grapefruitsaft, «Toco» mit Orangensaft und «Cacadu» mit Ananassaft.

Peinlichste, blitzende Sauberkeit und Sorgfalt herrschen auch hier. Nach gründlichster Reinigung in imposanten, vollautomatischen Maschinen werden die Flaschen mit Ozon vom letzten Keime befreit und wandern — automatisch vorwärts bewegt — unter intensiven Ultravioletts trahlern zur Abfüllstufe und hermetischen Verschließung.

Ultraviolett, das kurzwellige, keimtötende Licht der Bergeshöhen, kann ja auch künstlich erzeugt werden, was jeder braungebrannte glückliche Besitzer einer «Höhensonne» weiß.

Diese Fruchtsaft-Mineralwässer werden im Restaurant wie auch am Familientisch heute immer mehr getrunken, weil sie Wohlgeschmack und gesundheitsfördernde Eigenschaften aufs Angenehmste verbinden.

Und nun laden wir Sie ein,

nicht nur unser Eptinger und die Fruchtsaft-Mineralwässer zu verlangen, sondern uns zu besuchen, um mit eigenen Augen zu sehen, was diese Zeilen Ihnen beschreiben wollten.

Sie lernen dabei auch ein schönes und noch wenig bekanntes Stück Heimat kennen — den Basler Jura, von eigenem Reiz und Zauber zu jeder Jahreszeit!



Bitte

nehmen Sie eine Handvoll Ami-Teigwaren aus dem Paket. Legen Sie sie auf ein weißes Tischtuch oder ein weißes Stück Papier: das wunderschöne, appetitliche Goldgelb wird Ihnen auffallen. *Diese prächtige goldgelbe Ami-Qualität ist das Resultat feinster Fabrikationsmethoden!*



Ami-Frischeier-Teigwaren quellen dreifach auf!

Adolf Montag AG, Teigwarenfabrik, Islikon TG

LORA feiner im Geschmack

LORA, die hervorragende Schweizer Magarine

3 Gründe, warum die Schweizer Frau LORA bevorzugt:

1. LORA ist ein modernes und hygienisches Nahrungsmittel und auch Sie wünschen eine moderne Ernährung.
2. LORA hat einen köstlichen, natürlichen Geschmack, der alle Gerichte viel leichter und schmackhafter macht.
3. LORA wurde beim Degustations-Wettbewerb an der HOSPES 1954 als beste anerkannt.



250-g-Würfel **nur 1.30** abzüglich Rabatt





Lora wird aus sorgfältig auserlesenen pflanzlichen Oelen und Fetten mit den Naturvitaminen A und D und 10% Frischbutter hergestellt. Es ist leichter als geschmolzene Produkte und hat niemals einen Fettgeruch. Die Speisen sehen frisch und appetitlich aus, ihr Geschmack kommt voll zur Geltung.

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