

**Zeitschrift:** Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift  
**Band:** 3 (1899)  
**Heft:** [27]: Beilage

**Artikel:** Sodorfabrik Zürich  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-576231>

#### 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:** 09.01.2026

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

## Sodofabrik Zürich.

Mit 2 Abbildungen.

**D**ieses blühende Etablissement, gegenüber dem malerischen Landesmuseum gelegen, hat in letzter Zeit als Resultat langwieriger Versuche einige wesentliche Verbesserungen an seinen Spezialflaschen getroffen, die wir bei dem großen und allzeitigen Interesse, welches dem Sodor entgegengebracht wird, nicht unerwähnt lassen dürfen.

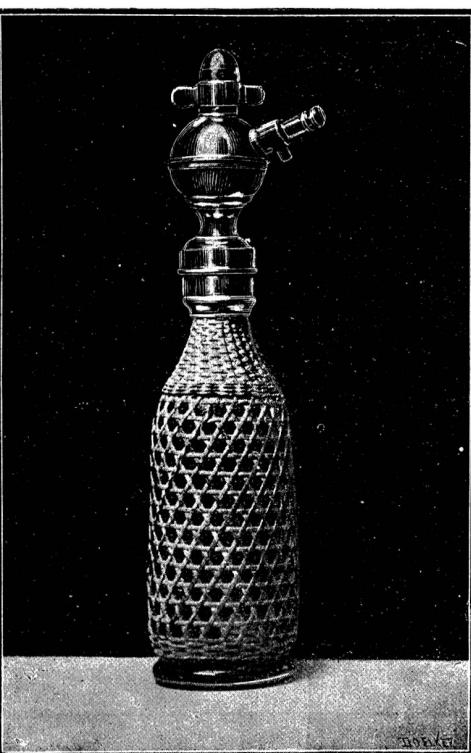


Fig. 1.

ihres geringen Gewichts und der Kleinheit wegen, was gestattet, diese Flaschen überall unterzubringen.

Die große Flasche dürfte dagegen ein unentbehrliches Inventurstück in jeder Familie werden.

Äußerlich gleichen sich beide Formen durchaus.  
Gänzlich neu, verglichen mit der bisherigen Konstruktion,

erscheint aber die Verrichtung zum Aufstechen des Sodors, und diese Neuerung besitzt ihre entschiedenen Vorteile.

Fig. 1 zeigt die neue Flasche, Fig. 2 dieselbe in ihrem oben Teil im Längsschnitt. Man sieht den abschraubbaren fügiformen Verschluß mit seitlichem Druckablaßventil und bemerkt ferner oben einen Ansatz, zur Aufnahme des Sodors bestimmt. Eine Flügelmutter drückt beim Zuschräuben den Stift in den Sodor, dessen Kohlensäure durch ein enges Injektorrohr in die Flüssigkeit der Flasche entweicht, die Flüssigkeit imprägnierend. Kurzes kräftiges Schütteln erleichtert die Kohlensäureaufnahme ganz wesentlich und darf nie unterlassen werden.

Kurz ausgedrückt, geschieht demnach die Herstellung von kohlensäurehaltigen Getränken jeder Art (künstlicher Selterswasser, Limonaden, Champagner etc., Milch mit Sodor behandelt schmeckt köstlich) mittels Sodors wie folgt. Man füllt die Flasche mit der betreffenden Flüssigkeit, natürlich nachdem vorher der Verschluß abgeschraubt worden. Der leere wird nun wieder aufgeschraubt, die Flügelmutter abgeschraubt und ein Sodor mit abwärts gerichtetem Hals in die Höhlung des oben Ansatzes gelegt. Jetzt ist nur noch die Flügelmutter anzuziehen, der Sodor wird dadurch aufgestochen und die Kohlensäure thut beim Schütteln ihre Pflicht. Das alles ist das Werk weniger Augenblicke und steht das Getränk nach Abschrauben des Verschlusses zum Gebrauch bereit. Sollte die Flüssigkeit in der Flasche stark schwärmen, so genügt ein Fingerdruk auf das Abläßventil zur Druckausgleichung.

Jeder, der die neue Flasche schon verwendet, äußert sich entzückt über deren Zweckmäßigkeit und die leichte Bequemlichkeit. Vorteile gegenüber der bisherigen Konstruktion betreffen namentlich das ungleich bequemere Aufstechen des Sodors, sowie den Umstand, daß die neue Flasche nahezu ganz angefüllt werden kann. Wenn man noch in Betracht zieht, daß der Preis des Sodors selbst eine erhebliche Reduktion erfuhr, so ist erklärlich, weshalb diese noch junge, einzigartige Industrie schon einen so erfreulichen Aufschwung genommen.

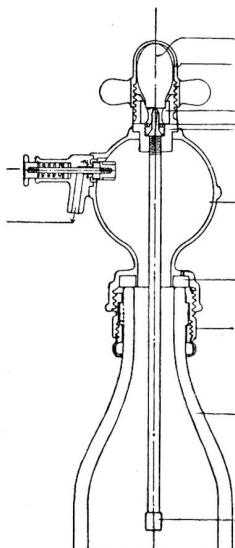


Fig. 2.

### Bouillon-Meerrettig zu Ochsenfleisch.

Eine Stange Meerrettig wird gewaschen, rein abgeschabt, auf dem Reibeisen gerieben, mit einem Stückchen Butter und einem Kochlöffel Mehl nur minutenlang durchgeröstet, mit einer Prise Salz und der nötigen hellen Fleischbrühe diclässig gerührt, einmal aufgekocht und mit etwas Muskatnuß und Maggi gewürzt angerichtet.

N.B. Schmeckt namentlich gut zu Ochsenbrust, die nicht zu weich gekocht, sondern hübsch kernig ist.

Th. H.

### Deutsche Sauce für kaltes Fleisch.

Zur Bereitung 45 Minuten.

Man löst 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt in  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser mit etwas Salz und läßt die Bouillon erkalten. 5 große Kartoffeln kocht man, wie auch 4 Eier, die hart sein müssen. Die kalt gewordenen Kartoffeln reibt man, die harten Eigelb drückt man durch ein Sieb und mischt beides miteinander. Man fügt die Bouillon, 6 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie dazu, so daß eine ziemlich dicke Sauce entsteht.

# Seidenstoffe

**nur beste garantirt solide Fabrikate**  
für Strassen-, Gesellschafts-, Ball- und Braut-  
Toiletten, Blousen etc., in unübertroffener Aus-  
wahl zu Fabrikpreisen. Muster franko.

Seidenstoff-Export-Haus  
**Magazine zum wilden Mann,**  
BASEL. (K-1539-Z)