

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 53 (1960)
Heft: [2]: Schüler

Rubrik: Die Entwicklung neuzeitlicher Suppen-Produkte

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: 24.01.2026

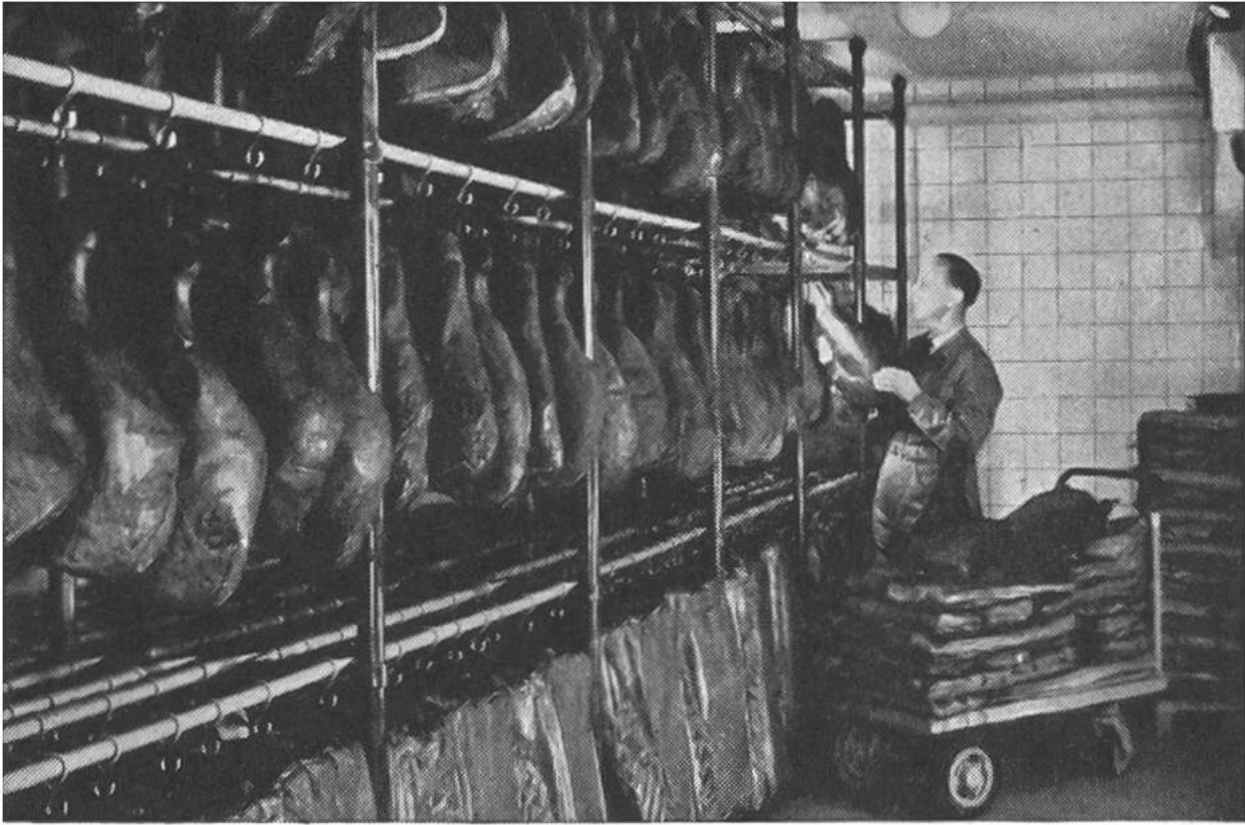
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Rüsten von auserlesenem Gemüse.

DIE ENTWICKLUNG NEUZEITLICHER SUPPEN-PRODUKTE

Die Erfindungen der Spinnmaschine (Hargreaves 1764), der Dampfmaschine (James Watt 1769), des Webstuhls (Cartwright 1784) und der Eisenbahn (Stephenson 1825) leiteten das Zeitalter der Industrialisierung ein. Überall entstanden Fabriken, weil die bisherigen handwerklichen Arbeitsverfahren den Bedarf der angewachsenen Bevölkerung an Gütern aller Art nicht mehr zu decken vermochten. In der Schweiz kam eine blühende Textil-Industrie auf, und die Reparatur-Werkstätten für die ersten Maschinen wurden rasch zu eigentlichen Maschinen-Fabriken (Escher Wyss Zürich, 1805; Rieter Winterthur, 1835 u. a.). Der stürmischen Entwicklung der Industrie hinkte aber die soziale Entwicklung hintennach: Die durchschnittliche Arbeitszeit jener Jahre betrug 12–16 Stunden pro Tag (heute kaum mehr 8 Stunden), und oft mussten damals weite Wege von zu Hause bis zur Fabrik zu



Kühlraum mit saftigen Speck- und Schinkenvorräten aus dem Inland.

Fuss zurückgelegt werden. Gearbeitet wurde in geschlossenen, ungenügend ventilierten Räumen, bei schlechtem Licht, in Staub und Lärm und unter grossen Unfallgefahren.

Die Fabrikarbeit jener Zeit wurde nicht nur von Männern geleistet, sondern zu einem ebenso grossen Teil auch von Frauen und Kindern. So waren 1825 in den 60 Spinnereien des Kantons Zürich über 1100 Minderjährige beschäftigt, wohlverstanden nicht als Lehrlinge, sondern als richtige Arbeitskräfte. Und im Kanton Glarus betrug der Anteil der Kinder am Fabrikpersonal zwischen 15 und 20%. In jener Zeit wurde das Bedürfnis der Familien nach nahrhaften, schnell bereiten Mahlzeiten und vor allem nach einer kräftigen Volksnahrung, einer wertvollen Suppe, wach. Denn die Hausfrauen und Mütter waren in den meisten Arbeiter- und Bürger-Familien in den Arbeitsprozess eingespannt und hatten kaum mehr Zeit, für die Familie zu kochen. Kein Wunder, wenn einsichtige Männer nach Mitteln und Wegen suchten, die bisher umständliche Zubereitung von Suppen mit ihrem Rüsten, Waschen und Einweichen der Rohstoffe abzukürzen. In der Schweiz war es Julius Maggi, der auf Veranlassung des ersten schweizerischen

Fabrikinspektors Fridolin Schuler (1883) die ersten Suppenmehle auf Gemüsebasis in den Handel brachte. Im gleichen Jahre brachte in Deutschland C.H.Knorr ebenfalls Suppenmehle heraus, die schon 2 Jahre später, 1885, von St. Margrethen aus auch in der Schweiz verkauft wurden. 1847 schon war es Justus Liebig durch Eindicken von Fleischsaft gelungen, den sog. Fleisch-Extrakt herzustellen, der bei der Auflösung in heissem Wasser eine kraftvolle Fleischbrühe, eine Bouillon, ergab.

Alle diese Suppenprodukte, also Gemüse- und Fleischsuppen, die erstgenannten unter Verwendung verschiedener Feinmehle, erlebten nun im Zeichen der fortschreitenden Industrialisierung einen ungeahnten Aufschwung und wurden bald in den meisten Familien der Schweiz gebraucht. Sie stellten eine wirklich gehaltvolle und abwechslungsreiche Nahrung dar, die zudem dem menschlichen Organismus zuträglich war. Diese Suppen- und Bouillon-Produkte erfuhren im Laufe der Zeit immer neue Verbesserungen in geschmacklicher und qualitativer Hinsicht; sie erhielten modernste Verpackungen, und ihre Lagerfähigkeit wurde damit bedeutend verbessert. Heute sind Maggi- und Knorr-Produkte aus dem täglichen Essen nicht mehr wegzudenken. Sie spielen aber auch als Sportverpflegung und beim Militär eine unschätzbare Rolle.

Einen Markstein in der Fabrikation neuzeitlicher Suppen bildete die Einführung von Glutaminat als Geschmacksträger für Suppen. Das Glutaminat stellt ein naturreines Würzmittel dar, das aus dem Weizenkleber gewonnen wird. Es hat die Eigenschaft, die Geschmacksnerven von Zunge und Gaumen zu aktivieren, die Verdauung anzuregen und den Eigengeschmack aller natürlichen Rohstoffe, wie Gemüse, Pilze, Tomaten, Eier usw., zu verstärken. Jede Suppe erhält dadurch das für sie typische, unverwechselbare Aroma. So stellten diese neuzeitlichen Suppen eine derart umwälzende Erfindung dar, dass bald die ganze europäische Suppen-Industrie ihre Fabrikation auf die Basis von Glutaminat umstellte. Die neuen kochfertigen Suppen fanden sogleich auch in diejenigen Haushaltungen Eingang, die bisher noch alle Suppen selbst zubereitet hatten. Denn bessere Suppen zu billigerem Preis als diese neuen Fertigsuppen liessen sich überhaupt nicht mehr herstellen – weder in der eigenen Küche noch im Restaurant.

Ein weiterer, sehr willkommener Fortschritt, der das Suppenessen erst recht populär machte, ist die kurze Kochzeit der neuen Suppen. Entweder genügt es, diese Suppen mit heissem Wasser anzubrühen, oder dann reicht eine Kochzeit von 5–10 Minuten aus, um eine feine Suppe servieren zu können. Die hausgemachten Suppen dagegen brauchen nach wie vor viel Rüstarbeit, Heizmaterial (Strom, Gas oder Holz) und Kochzeit. So lässt sich mit den Fertig-Suppen eine gewaltige Ersparnis an Zeit und Geld erzielen. Ausser im Haushalt kommt das so recht zur Geltung auf Wanderungen, Touren, beim Camping und im Pfadi-Lager, in der Berg- und Skihütte – also überall dort, wo man sich nicht mit vielerlei rohen Nahrungsmitteln belasten kann. Darum sind die nahrhaften kochfertigen Suppen auch bei der Jugend und bei allen Sportlern beliebt.

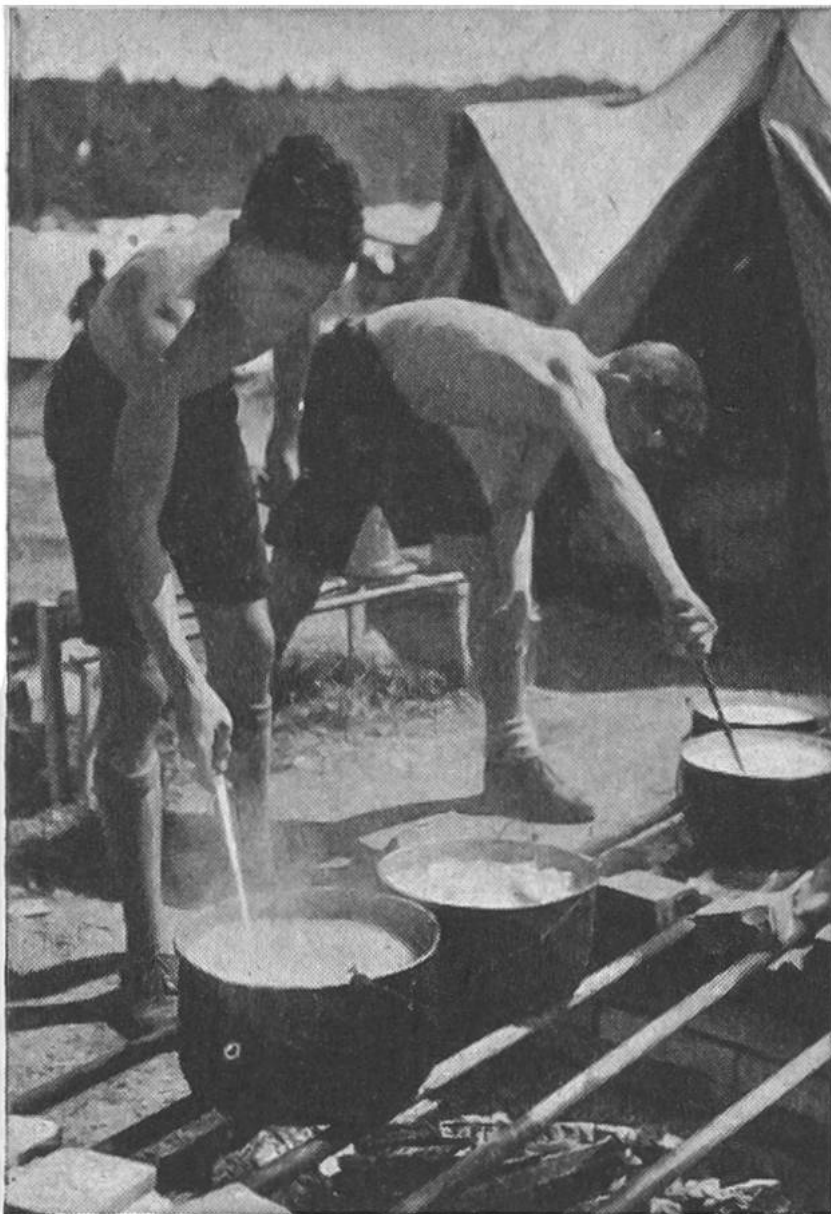
Neben den eigentlichen Suppen spielen die Bouillon-Produkte als Küchenhilfsmittel eine wichtige Rolle: Fleischsuppe und Hühner-Bouillon können nicht nur als Suppen genossen werden, sondern finden auch als Grundlage für allerlei Saucen, zum Abschmecken von Gemüse und zur Zubereitung von Risotto usw. Verwendung. Auch hier liegt der wichtigste Vorteil für die Hausfrau darin, dass die Bouillon jederzeit sofort bereit ist, während früher die Zubereitung einer Fleischsuppe oder Hühnerbrühe viele Umstände verursachte und den Einkauf von Fleisch, Markknochen, Gemüse usw. erforderte.

ZWEI REZEPTE

MENU: Suppen-Lunch mit Knorr Gelb-Erbs und verschiedenen Zutaten. Für 6 Personen werden 2 Beutel Knorr Gelb-Erbs mit Rauchspeck in zwei Liter Wasser gekocht (Kochzeit nur 10–15 Minuten). Dazu gibt es zum Beispiel:

Wienerli, die nur schnell in der heissen Suppe warmgemacht werden (5 Minuten). Andere Würste (wie Schweinswürstli, Schübli oder Cervelats) werden 15 Minuten mit der Suppe gekocht; aber diese ja nicht zudecken!

Pro Person 1–2 Teller Knorr Gelb-Erbs mit Rauchspeck und danach Brot und Käse nach Belieben – auch das sättigt, gibt Kraft und belastet nicht.



Beim Zelten ist gut
Suppe kochen!

Gedämpfte Hörnli mit feiner Pilzsauce: 3 Esslöffel Butter schmelzen, 1 kleine Zwiebel fein geschnitten dämpfen, 500 g Hörnli kurz darin umrühren, $1\frac{1}{2}$ l heisses Wasser mit 3 Würfel Maggi Fondor begeben, einmal durchrühren und weichkochen.

Sauce: 1 Esslöffel Butter schmelzen, 1 Zwiebel fein gehackt dämpfen. 1 Päckli Maggi Steinpilzsuppe mit 4 dl kaltem Wasser anrühren, begeben und 5 Minuten schwach kochen lassen. 1 kleine Dose ungezuckerte Kondensmilch oder etwas Rahm begeben. Über die angerichteten Hörnli giessen. Ähnliche Saucen lassen sich mit Maggi Spargelsuppe und Maggi Kalbfleischsuppe herstellen.