

Eine schweizerische Erfindung auf dem Mittagstisch in aller Welt

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - (1971)

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-987683>

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.

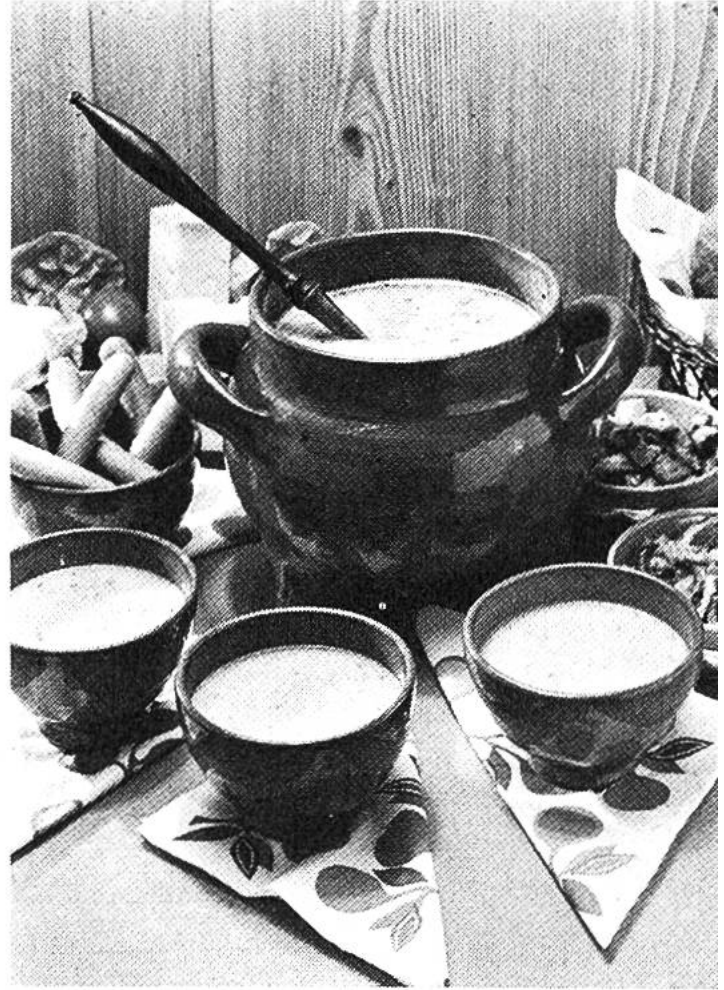
Haftungsausschluss

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.

Eine schweizerische Erfindung auf dem Mittagstisch in aller Welt

Die Erfindung der kochfertigen Suppe vor 85 Jahren durch Julius Maggi im Kempttal fällt in einen trüben Abschnitt der wirtschaftlichen Entwicklung. Das Industriezeitalter hatte begonnen. In den Fabriken standen allenthalben die Menschen an den ratternden Maschinen und arbeiteten bis zu 14 Stunden im Tag. Dabei waren die Löhne so bescheiden, dass ein Familienvater die Seinen nicht zu ernähren vermochte. So mussten auch die Frauen und sogar schulpflichtige Kinder der Fabrikarbeit nachgehen. Das hatte zur Folge, dass die übermüde-

ten Hausfrauen nicht einmal Zeit fanden, wenigstens täglich eine nahrhafte Suppe zu kochen, weil diese zu lange über dem Feuer hätte stehen müssen. Julius Maggi ging dieses Elend zu Herzen. Er sann darüber nach, wie den Fabriklerfamilien wenigstens zu ausreichender Nahrung verholfen werden könnte. Endlich gelang es ihm, eine fertig zubereitete Suppe so einzudicken, dass das Suppenmehl, im Wasser aufgerührt, nach kurzer Kochzeit wieder eine vollwertige und ausgiebige Nahrung ergab. Die mit gelb-rottem Kleid ver-



sehenen Suppenwürfel erfreuten sich bald grosser Beliebtheit und halfen mit, die damalige soziale Not zu lindern. Den Suppen gesellten sich die Bouillonwürfel und Speisewürzen bei. Andere Unternehmen befassten sich mit der Herstellung ähnlicher Produkte. Kochfertige Speisen in getrockneter Form, mit denen in kürzester Zeit leckere Gerichte auf den Tisch gezaubert werden können, sind heute nicht mehr wegzudenken. Mit Stolz dürfen wir vermerken, dass damit eine schweizerische Erfindung Weltgeltung erlangt hat.

«Guten Appetit!» Die herrlich schmeckende Suppe aus dem Suppenbeutel oder -würfel war dank der Erfindung Julius Maggis in Minutenschnelle zubereitet.