

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 30 (1954-1955)
Heft: 10

Artikel: Mit ihnen ist gut Kirschen essen : mit diesen Rezepten nämlich
Autor: Müller-Guggenbühl, Elisabeth
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071303>

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: 14.01.2026

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



Von Elisabeth Müller-Guggenbühl

Wie fragwürdig es ist, die Familie stets wieder mit neu ausprobierten Rezepten zu erfreuen, wurde mir erst kürzlich aufs neue klar. Beim Sonnen unserer Betten erhielt jedes zum Mittagessen ein Bürli und einen Cervelat; außerdem stellte ich ein Körbchen mit Äpfeln und spanischen Nüßli auf den Gartentisch. Das spontane Lob der Kinder nach vertilgtem Mahle war: «Muetter, so guet häsch scho lang nüme kochet.»

Tatsächlich haben wir alle von Zeit zu Zeit das gesunde Bedürfnis nach einem Cervelat, der nicht in ein Zigeunerbeefsteak verwandelt worden ist, oder beißen zum Dessert mit Vergnügen in einen Apfel, der keinen Schlafrock um sich hat. Ebenso geht es uns bei den Kirschen.

Warum servieren wir sie eigentlich immer nur zum Dessert? Wie wäre es, wenn wir in der Zeit der größten Kirschenbegeisterung unsern Gluscht einmal wirklich stillen würden, indem wir einige Male zum Essen nur zwei Platten auf den Tisch stellten oder noch besser auf den Rasen im Garten: eine voll Grahambutterbrötchen und eine zweite, riesige, voll Kirschen.

Was die Freude an einer solchen Kirschenorgie leider oft dämpft, sind die Spuren, welche

sie auf den Kleidern unserer Zwei- bis Vierjährigen hinterlassen. Auch die wohlherzogensten Kleinen bringen es in diesem Alter bekanntlich nicht fertig, beim Essen schwarzer Kirschen nur Gesicht und Händchen zu verschmieren. Denn gerade die süßen, saftquellenden schwarzen Kirschen haben die Kinder meistens am liebsten. Singen sie nicht das ganze Jahr:

*In die Schule geh' ich gern,
alle Tage lieber,
rote Kirschen ess' ich gern,
schwarze noch viel lieber.*

Dieses Problem ist leicht zu lösen, wenn auch auf etwas unkonventionelle Art: lassen wir sie, an warmen Tagen wenigstens, ausnahmsweise im Badgwändli am Tisch erscheinen.

Obwohl uns die Kirschen, wie die meisten Früchte, «nature» eigentlich am liebsten sind, empfinden wir von Zeit zu Zeit das Bedürfnis nach Abwechslung in unserm Menu. In einem solchen Moment werden Sie froh sein über diese teils altbewährten, gut schweizerischen, teils neu ausprobierten Rezepte.

Vielleicht können Sie sich wegen der paar Kilo Kirschen im Jahr nicht entschließen, einen der — allerdings praktischen — modernen Kirschenentsteiner anzuschaffen.

Ich las letztes Jahr um diese Zeit den ausgezeichneten Rat, sich zum Entsteinen einer gesäuberten, unten gerade abgeschnittenen Gänsefeder zu bedienen. «Ich habe das meiner Großtante abgesehen», hieß es da. «Man stößt die Feder am Stielende in die Kirsche hinein und am andern Ende kommt dann der Stein heraus. Auch das modernste Küchengerät besorgt das nicht besser.»

Dieser Ratschlag liest sich ausgezeichnet und leuchtet einem sofort ein. Der Nachteil ist nur, daß er sich, wie viele solcher Ratschläge, nicht durchführen läßt. Denn wo nimmt man heute eine Gänsefeder her?

Hingegen machte mir meine Haushalthilfe

— als ich mich daran machte, die Kirschen zu entsteinen, um die nachfolgenden Rezepte auszuprobieren — den weniger poetischen, aber durchführbaren Vorschlag, eine Sicherheitsnadel zum Entsteinen zu gebrauchen. Es geht ganz gut.

Wenn Sie Liebhaber sind von Gelatine-Deserts versuchen Sie zuerst den guten schaumigen

KIRSCHENPUDDING

für sechs Personen. Man kocht eine Tasse Zucker und eine Dritteltasse Wasser zu Sirup, gibt vier Tassen (zirka ein Kilo) gewaschene, entstielt und entsteinete Kirschen dazu, kocht sie einige Minuten und gießt dann allen Saft ab (der auf eine Tasse ergänzt oder eingedickt werden sollte). Zwei Blatt Gelatine wässert man eine Viertelstunde lang unter fließendem

Haarsorgen ?? Haarausfall ??

Birkenblut

ist eine Wohltat für Ihre Haare

So schreiben unsere Kunden:

«Seit einiger Zeit gebrauche ich Birkenblut-Haarwasser und Birkenblut-Haarnährcreme und bin erstaunt über die Wirkung. Habe kein sprödes Haar mehr.»
L. B.

Birkenblut-Produkte sind Qualitätsprodukte
Alpenkräuter-Zentrale am St. Gotthard, Faido

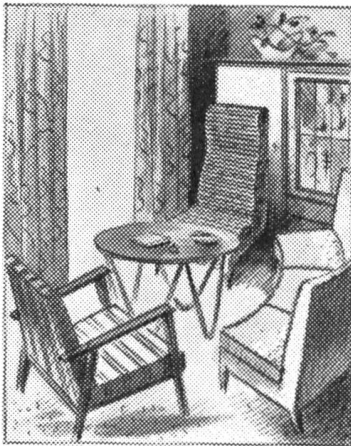


Für köstliche Mandel- oder Haselnussmilch, Fruchtmilch, Birchermüesli, Puddings und Mayonnaise ohne Eier

NUXO

-Mandelpüree
-Haselnusspüree

J. Kläsi Nuxo-Werk AG Rapperswil SG



Nicht nach Schema wohnen!

Niemand wird bestreiten, daß es in unserer Zeit der Schablonisierung immer schwerer wird, ein Individualist zu bleiben. Nur im eigenen Heim, in unseren vier Wänden können wir unseren Neigungen und Regungen freien Lauf lassen nach dem Grundsatz: «My home is my castle».

Wer sein Heim als seine private Burg betrachtet, sollte es auch so einrichten, daß es jene stimmungsvolle Behaglichkeit ausstrahlt, in der wir uns von der täglichen Arbeit erholen. Wie oft aber gefährdet gerade die unfreundliche, unpersönliche Wohnatmosphäre das Gefühl der Geborgenheit, das intime Glück einer Familie. Darum ist es so wichtig, sich bei der Wahl der Wohnungseinrichtung –

zumeist eine Anschaffung fürs ganze Leben! – von berufenen Fachleuten gründlich beraten zu lassen. Die Wohnberater der Firma Möbel-Pfister AG. haben schon Zehntausenden von jungen Brautpaaren bei der Gestaltung ihres Heims beistehen dürfen. Sie verfügen deshalb über eine jahrzehntelange Erfahrung, die auch Sie sich zunutze machen sollten. Groß ist dadurch der Gewinn an Wohnkomfort! – Möbel-Pfister, das führende Vertrauenshaus für schöne Qualitätseinrichtungen zu günstigen Preisen, bietet Ihnen dank seiner 73jährigen Erfahrung, die beste Gewähr für ein gediegenes, zeitlos schönes Heim.

Wasser und löst sie dann in einer Tasse heißem Kirschensaft auf. Dieser Gelatine-Kirschensaft wird stehen gelassen, bis er fest geworden ist. (Wenn es pressiert, stellen Sie die Schüssel in Eiswasser.) Dann schlägt man ihn mit einem Schwingbesen schaumig und zieht drei mit einer Prise Salz steif geschlagene Eiweiß darunter. Einen Teil davon leert man in eine kalt ausgespülte Form, gibt abgetropfte Kirschen darauf und füllt so die Form abwechselungsweise auf. Man läßt den Pudding erkalten, bis er fest ist (mit Vorteil im Eisschrank) und man ihn stürzen kann. Er wird mit flüssigem, leicht gezuckertem Nidel serviert.

Sie wissen vielleicht, was «Pies» sind. Es ist die Wähe der Engländer und Amerikaner. Amerikaner in der Fremde gedenken der Pies mit derselben Sehnsucht wie heimwehkranken Schweizer im Ausland der Röstli. Ein Pie unterscheidet sich von unserer Wähe vor allem dadurch, daß er mit einem Teigdeckel zugedeckt wird und in den USA neben oder zusammen mit Ice-Cream zu jedem klassischen Menu gehört. Nach seiner Qualität wird die Köchin beurteilt, wobei feinste Nuancen entscheidende Rollen spielen. Auch die meistbeschäftigte Amerikanerin bäckt zwei bis drei Pies in der Woche. Hier das Rezept für den

KIRSCHEN-PIE

Es wäre zu weitläufig, auch die Pie-Crust- (d. h. Teig-) Herstellung zu beschreiben, mit allen eisernen Regeln und verschiedenen Tricks.

Sie belegen also eine niedere, bebutterte Auflaufform aus Blech oder feuerfestem Glas mit ungefähr 21 Zentimeter Durchmesser mit einem guten Kuchenteig. Sie waschen, entstielen und entsteinen drei bis vier Tassen (anderthalb bis zwei Pfund) Kirschen. Dann mischen Sie eine Dritteltasse Zucker mit fünf gestrichenen Eßlöffeln Mehl und anderthalb Eßlöffeln Zitronensaft oder zwei Eßlöffeln Kirsch oder etwas Mandelaroma. Diese Mischung streuen Sie über die vorbereiteten Kirschen und vermengen alles sorgfältig. Man gibt die Kirschen auf den Teig, streut Butterflöckchen darüber und läßt alles eine Viertelstunde stehen, bevor es mit Teig zugedeckt wird. Der Deckelrand wird an den unteren Teigrand gut angedrückt (eventuell durch Befeuchten der Ränder mit Wasser), damit beim Backen kein Saft heraus-



... schon wieder ein Bibeli!

Welch unangenehmes Gefühl, wenn Sie heute hier und morgen dort ein Bibeli entdecken! Was tun? Hier ein guter Rat:

Kaufen Sie in der nächsten Apotheke oder Drogerie ein Fläschchen D. D. D. und beginnen Sie sofort mit der Behandlung. D. D. D. ist ein alterprobtes englisches Heilmittel, das schon vielen Tausenden, auch bei hartnäckigen Hautleiden, geholfen hat: bei Rötungen, Bibeli, Mitessern, Ekzemen, Ausschlägen.

Preis der D. D. D.-Flaschen: Fr. 1.90 und 4.95. Es empfiehlt sich sehr, während der Behandlung nur die D. D. D.-Seife aus reinsten Pflanzenölen zu verwenden; pro Stück Fr. 1.75.

Bei zarter Haut oder an besonders empfindlichen Körperstellen ist D. D. D.-Balsam zu empfehlen. Er dringt rasch in die Haut ein, so daß seine antiseptische, lindernde und heilende Wirkung sich auch in den tieferliegenden Schichten entfalten kann. Preis pro Topf Fr. 2.65.

D. D. D.

Generalvertreter für die Schweiz:

DR. HIRZEL PHARMACEUTICA ZÜRICH
D. D. D. ist in allen Apotheken und Drogerien erhältlich



Erhältlich in den **USEGO**-Geschäften

fließen kann. Der Teigdeckel selbst wird einige Male mit einer Gabel eingestochen, daß der Dampf entweichen kann. Man schiebt den Pie in den unbedingt sehr heißen Ofen. Die Hitze kann nach zehn Minuten reduziert und der Pie nach ungefähr vierzig Minuten herausgenommen werden. Am kräftigsten wird er mit Weichselkirschen.

KIRSCHEN-KOBLER

Für sechs Personen: drei Tassen (ungefähr anderthalb Pfund) gewaschene, entstielt und entsteinte Kirschen werden in einer Pfanne übergossen mit einer Mischung von dreiviertel Tassen Zucker, dreiviertel Tassen Wasser, drei Eßlöffeln Mehl und einem halben Teelöffel Zimt und alles ein paar Minuten gekocht.

Jetzt macht man folgenden Teig: Eine Tasse Mehl wird mit anderhalb Teelöffeln Backpulver, einer Prise Salz und zwei Eßlöffeln Zucker gesiebt und schnell und leicht mit drei Eßlöffeln Butter zerrieben, bis der Teig die Konsistenz von grobem Maismehl hat. In der Mitte der Schüssel wird eine Vertiefung gemacht, ein Deziliter halb Milch halb Rahm hineingeschüttet, alles verrührt und wiederum schnell und leicht zu einem Teigballen geknetet. Dieser wird mit wenig Mehl ausgewallt, in eine bebutterte Auflaufform gegeben, die heißen Kirschen samt Saft darüber geleert und der Kobler im heißen Ofen ungefähr dreißig Minuten gebacken.

Suppe und Kirschen-Kobler geben ein ausgezeichnetes Nachtessen.

HEISSE KIRSCHENSAUCE ZUR VANILLEGLACE

Es braucht zwar nur wenig Kirschen dazu und ist nicht billig, aber so ausgezeichnet, daß Anne-Marie, die ich gestern nach dem Theater zusammen mit andern Gästen zu dieser Mitternachtsüberraschung einlud, zuletzt traurig auf den leeren Teller schaute und nur halb im Spaß sagte: «Schade, daß man den Teller nicht ausschlecken darf!»

Selten hat bei uns ein Rezept solche Begeisterung ausgelöst wie dieses; zum Glück ist es höchst einfach:

Eine Tasse (zirka ein halbes Pfund) gewaschene, entstielt und entsteinte Kirschen werden mit wenig Wasser und viel Zucker einige



Kühlschränke

Sie finden bei uns die größte Auswahl
der besten in- und ausländischen
Fabrikate.

Baumann, Koelliker

A.G. FÜR ELEKTROTECHNISCHE INDUSTRIE ZÜRICH

IHRE **BÜSTE** KANN SICH SEHEN LASSEN

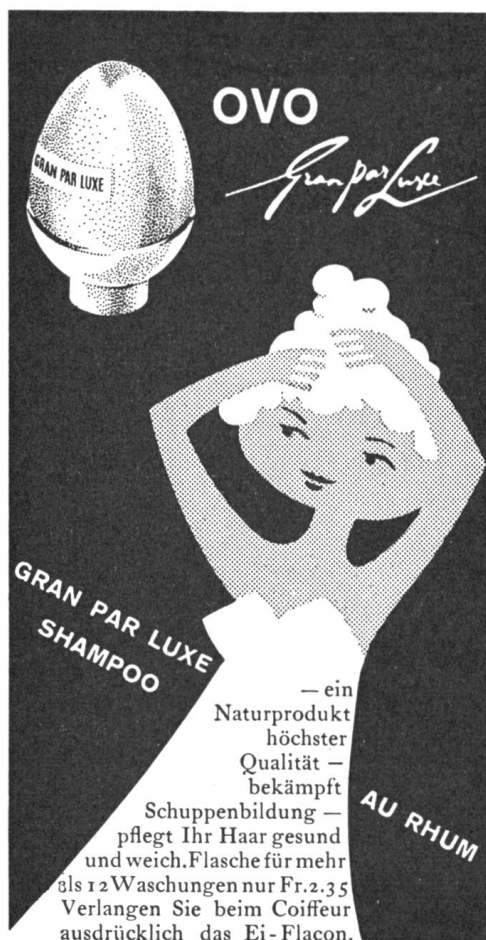


wenn Sie die neue äußerliche, synergische Behandlung «PHYDROMA» anwenden. Entfaltet, strafft oder reduziert. Starker, schneller und haltbarer Effekt **garantiert**. Überzeugen Sie sich selbst und schreiben Sie heute noch an:

«PHYDROMA» GENF 18

Abt. SP/1 Postfach 8

Sie werden postwendend unsere neue Broschüre «Wie gebe ich meiner Büste die ideale Form?» kostenlos und sehr diskret erhalten.



OVO
Gran Par Luxe

GRAN PAR LUXE SHAMPOO

— ein Naturprodukt höchster Qualität — bekämpft Schuppenbildung — pflegt Ihr Haar gesund und weich. Flasche für mehr als 12 Waschungen nur Fr. 2.35
Verlangen Sie beim Coiffeur ausdrücklich das Ei-Flacon.

AU RHUM

Minuten weichgekocht, über die heißen Kirschen in der Pfanne eine Vierteltasse Schnaps (zum Beispiel Rum) geleert und dieser angezündet. Am nettesten wäre es natürlich, dies in einem Pyrexpfännchen zu machen, dann könnten die Kirschen vor den Augen der Gäste angezündet werden. Sobald die Flamme erloschen ist, gibt man zwei Eßlöffel Kirsch hinzu und leert die noch heiße Sauce über die Vanille-Eiscreme.

Falls Sie kein Rezept einer Vanilleglace haben, versuchen Sie folgende, besonders einfache Methode: Man erwärme (aber bringe ja nicht zum Kochen) eine halbe Tasse Zucker und einen halben Deziliter Nidel. Nach dem Abkühlen gibt man anderhalb Teelöffel reinen, flüssigen Vanille-Extrakt (in jedem guten Comestiblesgeschäft erhältlich) bei. Der Inhalt einer großen Büchse ungezuckerter Kondensmilch wird steif geschlagen, was nur möglich ist, wenn die Büchse zirka zwanzig Minuten im Gefrierabteil des Eisschranks stand. Vor dem Schwingen einen halben Teelöffel Zitronensaft begeben. Die geschlagene Kondensmilch mit der abgekühlten Zucker-Nidel-Mischung leicht verrühren und in die Eischublade des Eisschranks geben. In drei Stunden ist die Glace hart genug, vorausgesetzt, daß Sie den Thermostat auf «ganz kalt» einstellten.

Vergessen Sie aber den Clou der Eiscreme nicht: die heiße Kirschen-Rum-Sauce. Zum Schluß noch vier traditionelle schweizerische Kirschenrezepte. Sie sind wohl den meisten Leserinnen vertraut und trotzdem, oder vielleicht deshalb immer wieder beliebt.



19

Kennen Sie meinen Tip? Tip-Citron mit reinem Citronensaft. In der Liter-Flasche für die Familie so günstig im Preis.

Tip

Tip-Getränke von Elm

CHRIESITOTSCH

80 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eier, 60 g gemahlene Mandeln, Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 80 g fein zerstoßener Zwieback oder Paniermehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Rahm, 400 bis 500 g ausgesteinte, schwarze Kirschen.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eigelb, Mandeln, Zitronenschale, Zwieback und Rahm darunter gemischt und der steife Eierschnee sorgfältig darunter gezogen. Die Hälfte der Masse wird in eine ausgebutterte Springform oder Auflaufform gefüllt, im mittelheißen Ofen leicht gebacken, herausgenommen, zuerst die Kirschen und dann die zweite Hälfte der Masse darüber gegeben und das

Nähre die Nerven

des arbeitsmüden Körpers mit **Spezial-Nerven-Nahrung Neo-Fortis**. Enthält: Lecithin, Calcium, Magnesium usw. — Hilft rasch und gut. **Kleine KUR** Fr. 5.20, **Familien-KUR** Fr. 14.55, erhältlich beim **Apotheker** und **Drogisten**.

Ganze bei Mittelhitze in 20 bis 30 Minuten fertiggebacken.

CHRIESI-OMELETTE

Altes Brot wird in Milch eingeweicht und ausgedrückt; dann wird ein ziemlich dicker Omelettenteig gemacht, mit dem Brot, Zucker, Zimt und gewiegten Mandeln gut untereinander gemengt; hierauf kommen noch ausgesteinte Kirschen darunter, und zwar so viel, daß es die Hälfte des oben angegebenen Teiges ausmacht. Mit einem Löffel gibt man von der Masse in die Omelettenpfanne und bäckt sie in Butter gut durch, dann kehrt man mit einem Pfannendeckel, bäckt auch die andere Seite langsam, bis sie schön braun ist, und streut nach dem Anrichten Zucker darüber.

CHRIESITÜTSCHLI

5—6 Kirschen werden an den Stielen in Büschelchen gebunden, diese in einen Omelettenteig getaucht und schwimmend gebacken. In Zucker und Zimt wenden.

OFENGUCK MIT KIRSCHEN

Man kocht einen geschmeidigen Grießbrei und gibt nach dem Abkühlen Zucker, drei bis vier Eigelb, abgeriebene Zitronenschale und drei bis vier Eßlöffel gemahlene Mandeln oder Haselnüsse dazu. Zuletzt zieht man den Eiweißschnee darunter und füllt die Masse in eine gebutterte Auflaufform, abwechselnd mit entsteinten Kirschen. Als oberste Lage nimmt man Brei, den man mit Zucker und Butterflöckli bestreut. Dann bäckt man den Auflauf bei Mittelhitze.

Weyermann & Co., Zürich 7/44



200 Jahre «Eau de Botot»

Seit 1755 wird

das Mundwasser

«Eau de Botot» hergestellt

aus reinen Pflanzen.

Es festigt das

Zahnfleisch, schützt

Ihre Zähne,

verleiht frischen Atem.



BOTOT

Das klassische Mundwasser «Eau de Botot» ist rot, das neue mit Chlorophyll ist grün. Sie können beide Produkte überall erhalten.

Heile heile Säge

Alte Schweizer Kinderreime, herausgegeben von
ADOLF GUGGENBÜHL

Entzückend
broschiert Fr. 3.50

Das Heimweh - eine Schweizer-Krankheit ?



In der reichen Schweiz gibt es noch Tausende von Kindern, die kein eigenes Bett haben. Wir sagten uns: da muß etwas geschehen. Wir machten in St. Gallen einen Versuch mit einer Betten-Aktion. Nach kurzer Zeit schon reisten die ersten 10 Betten ins Bergdorf. Helfen Sie mit! Deckel für Bergkinder-Betten können in allen Detailgeschäften und im Konsum abgegeben oder direkt an Henkel & Cie. AG, Basel, eingesandt werden.

Schweizer Heimweh nach den Bergen – das ist mehr als nur eine Redensart. Wir alle kannten es, wenn wir lange von unserer Stadt, unserem Dorf fort waren. Dort in der Fremde sieht die Heimat wie in verklärtem Glanze aus. Das ist das Geheimnisvolle am Heimweh, daß von ihm alle Dinge ins Wunderbare verwandelt werden. Das Schöne ist noch viel, viel schöner, und das andere – sieht man nicht mehr. Wußten Sie beispielsweise, daß es in unseren Bergdörfern viele arme Kinder gibt, die kein eigenes Bett haben? Das Heimweh ist eine große Kraft. Wie wäre es, wenn Sie mithelfen würden, etwas Gutes zu tun?

Tu etwas Gutes – kauf etwas Gutes!

Nicht wahr, liebe Leserin, lieber Leser, es ist Brauch, daß man beim Einkauf gewisser Produkte mit einem Geschenk belohnt wird. Wenn wir uns jetzt ans Heimweh erinnerten? Ans große, verklärte

Leuchten, das dennoch nicht über mancherlei Sorgen hinwegtäuschen kann? Ja, wir wollen, statt für uns, für die armen Bergkinder Punkte sammeln und ihnen, wie das kürzlich in St. Gallen probeweise geschah, Betten schenken.

Helfen Sie mit! Sammeln Sie Deckel von Persil, Henco, Sil, PER und Krisit! Alle gesammelten Punkte der Henkel-Produkte gehören von heute an den Bergkindern. Für jedes Deckeli, das Sie in Ihrem Laden abgeben oder direkt an Henkel & Cie. AG, Basel, schicken, zahlen wir – selbstverständlich ohne Preisaufschlag – eine entsprechende Vergütung an die **Persil-Patenschaft**, welche die Betten besorgt. Herr Notar Dr. Walter Bohny, Basel, wird über Eingang und Verteilung der Beiträge wachen.

Lassen Sie unser Herz sprechen:

«Liebes Bergkind, auch du sollst dein eigenes Bett bekommen!»

Darum: Tu etwas Gutes – kauf etwas Gutes!

Mit Henco eingeweicht ist halb gewaschen! Warum mit teuren Waschmitteln einweichen und vorwaschen? Das schäumende Henco ist der Meister im Schmutzlösen. Nur 55 Rp das große Paket.

1 Henco-Deckel
= 2 Punkte
für die
Bergkinder-
Betten



Persil wäscht in weichem und in hartem Wasser! In der milden, durch und durch reinen Persil-Lauge wird Ihre Wäsche blendend weiß, und auch das allerempfindlichste Stückchen Textil ist dank „Fiberprotect“ vollkommen sicher. Persil ist modern! Nur Fr. 1.10.

Der Deckel eines
grossen Persil
= 4 Punkte,
eines kleinen
Persil =
2 Punkte für die
Bergkinder-
Betten



Sil für zusätzliche Wäschehygiene! Sorgfältiges Brühen und Spülen der Wäsche in dem angenehm parfümierten Sil befreit sie von den letzten Laugenresten (unentbehrlich bei Windeln). Vergilbte Stücke können mit Sil wieder aufgefrischt werden. 37 Rp.

1 Sil-Deckel
= 1 Punkt
für die
Bergkinder-
Betten



PER schäumt kräftig und ist angenehm parfümiert! Wo stark Fettiges, Oeliges, verhärteter Schmutz oder Angebranntes rasch und gründlich entfernt werden sollen, ist PER ideal. Besonders bewährt zum Reinigen von Überkleidern. Das große Paket nur 80 Rp.

Der Deckel eines
grossen PER
= 3 Punkte,
eines kleinen
PER = 1 Punkt
für die
Bergkinder-
Betten



Krisit, das feinste aller Putzpulver mit potenziertem Schaumwirkung und angenehmem Parfüm putzt und poliert überraschend schnell und gründlich. Krisit ist der moderne, billige Helfer im Haushalt! Ausgezeichnet zum Händewaschen; 65 Rp.

1 Krisit-Deckel
= 2 Punkte
für die
Bergkinder-
Betten



Persil ist das meistgekaufte Waschmittel in Europa

Henkel & Cie. A.G., Basel