

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 31 (1955-1956)
Heft: 6

Rubrik: Antworten auf unsere Rundfrage : mein Lieblingsrezept

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: 15.02.2026

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



Antworten Rundfrage:

Wie sehr freute ich mich beim Beginn des Monats Januar über die Rezepte und die netten Begeitbriefe, die Tag für Tag auf die Rundfrage eingingen. Ich las sie alle voller Begeisterung und probierte das eine oder andere Rezept, das mir besonders interessant erschien, auch sofort aus; jedes einzelne Mal mit großem Erfolg.

Erst am 15. dieses Monats, am Ende des Einsendetermins, wurde es mir etwas unbehaglich – unendlich dicke Bündel von Rezepten hatten sich angehäuft. Auch jetzt noch freute mich jedes einzelne, aber zwei Probleme machten mir zu schaffen, desto mehr, je umfangreicher das Material wurde.

1. Etwas, das mir beim Verarbeiten jeder Rundfrage schwer fällt, nämlich der Entschluß, widerwillig, aber unter allen Umständen, so und soviele (manchmal so gute) Rezepte in die Mappe «nein» zu legen.

2. Die Qual der Wahl. Die engere Wahl zu treffen fiel mir so schwer wie noch nie. Nach welchen Gesichtspunkten ist zu wählen? Da sind die alten, einfachen, so sympathischen, weil typisch schweizerischen Rezepte, wie zum Beispiel das Töltaler Habermus, dort interessante ausländische (ungarische Palatschinten), da äußerst komplizierte, in meiner Vorstellung wunderbar duftende Kuchen und schwere Fleisch-Pasteten, dort spartanisch-einfache Lebküchlein – soll ich mehr von der andern Sorte, mehr altmodische oder neuzeitliche Rezepte auswählen? Welche Richtung ziehen die Leserinnen vor?



auf unsere

Doch nicht eine Auswahl nach sachlicher Überlegung, sondern einfach nach Lust und Laune schien mir zuletzt auf diesem besondern Gebiet das Richtige; das fiel mir weitaus am leichtesten, und je lieber man etwas macht, desto besser gerät es, ganz sicher auf dem Gebiet der Kochkunst.

Hier folgt nun die erste Auswahl. In den fünf folgenden Monaten wird in jeder Nummer des Schweizer Spiegel je eine weitere Seite von Lieblingsrezepten veröffentlicht.

Probieren Sie die Rezepte aus, die Ihnen am besten liegen, also ebenfalls nach Lust und Laune! Sie werden, zusammen mit mir, den Einsenderinnen für ihre Bereitschaft, mit ihren Rezepten wertvolle Anregungen zu geben, dankbar sein.

Helen Guggenbühl

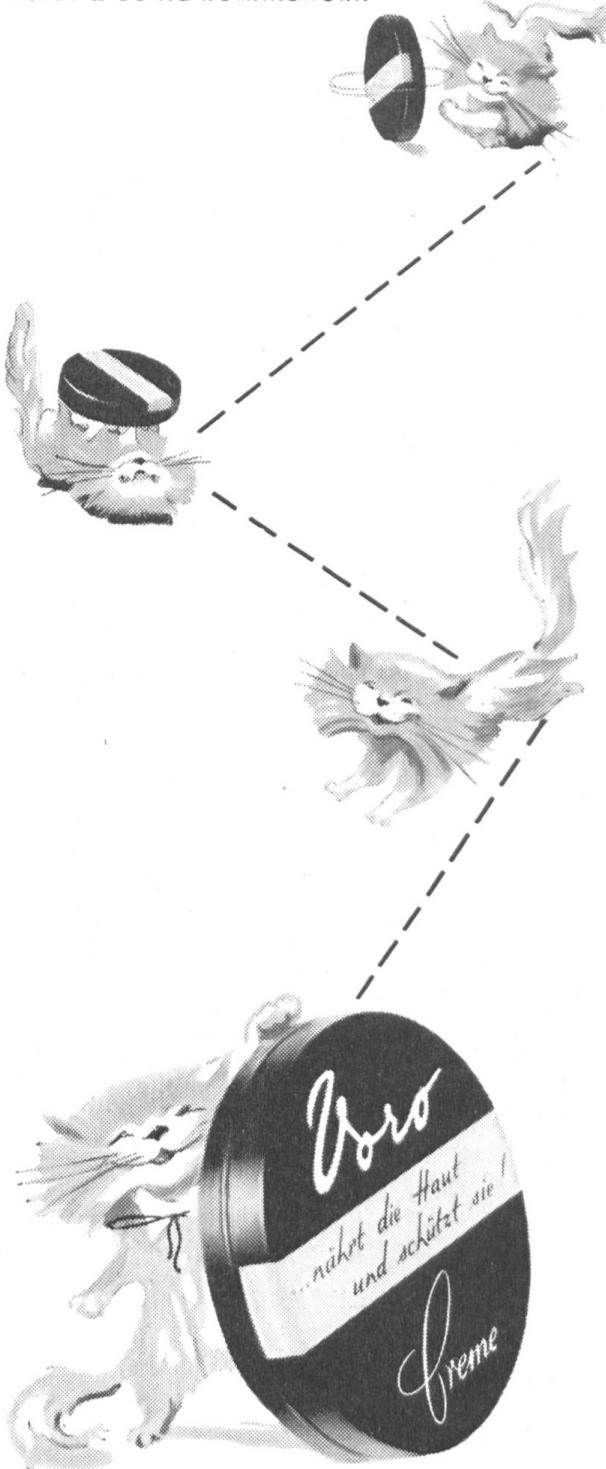
Bohnensuppe

Von meiner Großmutter, die aus Oberitalien in die Schweiz eingewandert war, hat sich bei uns das folgende Rezept für Bohnensuppe erhalten. Die Suppe ist sehr nahrhaft; mit einigen Früchten als Nachtisch bildet sie eine reichliche Mahlzeit.

Für vier Personen.

500 g farbige Bohnenkerne
100 g geräucherter Speck, zu Würfeli schneiden
1 Zwiebel
1 kleiner Lauch
1–2 Eßlöffel Mehl
120 g Müscheli (kleine Teigwaren)

VOIGT & CO AG ROMANSHORN

*Der Kater Moro:*

*Ich kann es drehen wie ich will:
Voro gehört zum Besten
für Gesicht und Hände!*

Die seit 20 Jahren bekannte Voro-Crème hält ständig Schritt mit den neuesten Erkenntnissen der Wissenschaft; sie ist reich an Lanolin, aufs feinste emulgiert und homogenisiert. Die Voro-Crème dringt deshalb tief in die Haut ein und nährt sie.

Am Vorabend die Bohnenkerne in kaltem Wasser einweichen. 2-3 Stunden vor dem Essen das Wasser ableeren. Bohnen, Zwiebel und Lauch aufsetzen mit doppelt soviel Wasser als die aufgequollenen Bohnen Platz einnehmen. Langsam kochen lassen.

¾ Stunden vor dem Essen werden die Speckwürfeli in der Bratpfanne glasig geröstet und ohne das heiße Fett in die Suppe geschüttet. Die Suppe binden: zum übrigen Fett etwas Öl gießen, darin das Mehl rösten, mit wenig Wasser ablöschen und in die Suppe rühren.

Je nach Sorte etwa 20 Minuten vor dem Essen die Teigwaren beigeben. Sie dürfen nicht zu weich werden, nur «al dente». Nach Gutdünken salzen und würzen.

E. K.-de P.,
Barcelona

Friedbergsuppe

«Oh, mach hüt e Friedbergsuppe!» tönts von Alt und Jung, wenn sie bei uns auf dem Friedberg zu Gaste sind. «Niemer macht halt so feine Friedbergsuppe!»

Hier das Rezept für vier Personen und für zwei Tage Suppe:

1500 g Kartoffeln

250 g Rüebli

eine große Zwiebel

vier Fleischsuppenwürfel

Gemüse rüsten, nicht zu klein schneiden, mit Wasser bedecken und weichkochen. Dann durchs Passe-vite treiben, je eine Messerspitze Muskat, Majoran und Thymian, das nötige Salz und noch Wasser dazugeben bis zur sämigen Dicke oder je nach Wunsch. Aufkochen lassen und über gekochte Petersilie, Schnittlauch und ein Stück süße Butter anrichten.

Als Variante kann an Stelle von Rüebli gleichviel Sellerie oder Lauch verwendet werden, die Suppe bekommt dann einen völlig anderen Geschmack.

M. Z.

Drei ungarische Rezepte

Ich freue mich jedesmal selber, etwas Unbekanntes auszuprobieren. Deshalb schicke ich Ihnen drei Rezepte für Ihre Leserinnen.

Ein Rezept aber hüte ich und gebe es sogar dem Schweizer Spiegel nicht preis: Eine bestimmte Zubereitungsart von einem Eier-

kognak, den ich oft verschenke. Dieser Saft ist bei älteren Leuten, bei verschleckten Verwandten und Freunden überall begehrt und beliebt. Um das Rezept fragen mich alle, doch wäre es noch ein wirkliches Geschenk, wenn man es leicht und nicht sehr teuer selber herstellen könnte?

Hier also die Rezepte, ohne den Eierkognak!

Klausenburg gelegtes Kraut

Ein ungarisches Gericht, das einfach und gut ist; wir machen es gern mit Sauerkraut-Resten.

½ kg Sauerkraut mit Fett und ein wenig gehackten Zwiebeln dünsten

Eine Tasse Reis körnig kochen (zirka gleichviel Wasser wie Reis)

3 dl saurer Haushaltnadel

Eine Neuenburger Wurst (oder mehrere kleine Rauchwürstchen, Emmentalerli usw.)

Die Wurst in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Eine eingefettete feuerfeste Form wird schichtweise aufgefüllt: Kraut, Wurst, Reis, dazwischen immer wieder ein wenig sauren Nidel geben. Die Schichten wiederholen, zuoberst mit Kraut decken, mit ein wenig Paniermehl bestreuen. Einige Butterflocken daraufgeben und nochmals gut mit Nidel begießen. Im Ofen 20–30 Minuten schmoren lassen. Das Gericht muß saftig sein.

Ch. P.

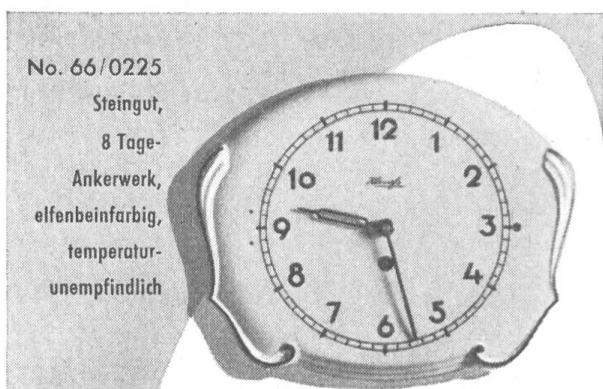
Gefüllte ungarische Palatschinken (=Omletten)

8–10 dünne Omletten backen.

Füllung:

- In siedendem Wasser weichgekochten Spinat (ganze Blätter ohne Stiele), gut abtropfen lassen.
- Pilze in Fett dünsten, gehackte Zwiebeln beigeben und mit wenig saurem Nidel vermischen.
- Gehackte Fleischreste mit saurem Nidel und Paprika vermengen.

In eine runde Auflaufform zuerst eine Omlette geben, dann die Füllung a), darauf eine Omlette, dann Füllung b) usw. Beim Schichten etwas Butterflocken beigeben und gut mit saurem Nidel bespritzen. (Frischen Nidel mit etwas Zitronensaft ansäuern.) Zum Schluß mit



Verlässlich wie die Hausfrau selbst

ist jede Kienzle-Küchenuhr, eine wertvolle Hilfe für die Arbeit in Küche und Haushalt. Vielfältige Formen und Ausführungen. Jede Hausfrau ist erfreut über ihre Kienzle-Küchenuhr; ein Geschenk, das sich die Männer merken sollten.



Föhnx-

Tabletten gegen Kopfweh, Migräne, Neuralgie und Zahnschmerzen

besonders zu empfehlen

Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1

für Personen, die unter dem Einfluß des Föhns und der Luftdruckschwankungen leiden

Das Schmerzlinderungsmittel
Föhnx hat sich gut bewährt. Seine Fähigkeit, prompt zu helfen, wird geschätzt.
Prakt. Taschenpackung Fr. 1.55, erhältlich in Apotheken u. Drogerien

Bei Akne und Gesichtsröte Neothermoman-Masken!

Beeinträchtigen Akne und Gesichtsröte Ihre Lebensfreude, dann kommen Sie zu einer Neothermoman-Maske. Diese wunderbare **radioaktive** Gesichtspackung ist von ungewöhnlicher Wirkung und erzielt selbst in harlnäckigen Fällen noch Erfolg. Anmeldung erbeten.

Salon de Beauté Maria M. Schweizer
et produits de *Germaine Monteil*
Zürich 1, Talstrasse 42 Tel. 27 47 58

einer Omlette zudecken, mit Nidel begießen und im heißen Ofen durchbacken.

Wenn man Gäste erwartet, können die Omletten und die Füllungen vorbereitet werden. Vor dem Backen Omletten und Füllungen geschwind schichten und sofort in den Backofen schieben.

Ch. P.

Süße Nuspalatschinken

8–10 dünne Omletten

Geriebene Nüsse werden mit Zucker, Milch, ein wenig Zitronensaft und einer Prise Zimt zu einem saftigen Brei gekocht. Diese Füllung zwischen die Omletten schichten und mit Butterflocken und süßem Nidel bereichern. Im Ofen 20 Minuten durchbacken lassen. Ja nicht ausdörren!

Ch. P.

Kartoffelspeckwähre

Eine Puschlav Spezialität. Mein Mann aß sie zum ersten Mal während des Krieges bei Freunden, die eine Hausangestellte aus dem Puschlav hatten. Er war so begeistert davon, daß ich gleich das Rezept verlangen mußte.

Für acht Personen:

150–200 g geräucherter Halsspeck (er ist billiger und fetter als gewöhnlicher Kochspeck)
3,5 kg Kartoffeln

kein Salz

Den Speck in Würfel schneiden, die Kartoffeln schälen und roh raffeln. Beides vermengen. Ein Wähenblech (34 × 44 × 2,2 cm) gut einfetten und mit Paniermehl bestreuen, die Kartoffelmasse einfüllen und glatt streichen. Bei guter Hitze etwa eine Stunde backen, bis sie beidseitig schön braun, aber innen noch weich ist. (Auch im Kachelofen gebakken wird sie sehr gut.)

Die Währe besteht also nicht aus Teig und Füllung, sondern nur aus Kartoffeln und Speck. Im Gegensatz zu Rösti ist sie aber, mit Salat serviert, ein vollständiges Essen und verlangt nicht noch nach Wurst oder Eiern. Seit unsere fünf Kinder älter und gefräßiger geworden sind, erfreut sich die Speckwähre während des Winterhalbjahres immer größerer Beliebtheit. Meist einmal in der Woche kommt sie auf den Tisch, sicher aber am Waschtag. Sie ist nämlich nicht nur gut und billig, son-

dern gibt auch nicht sehr viel zu tun, und die Waschfrau ist außerdem dankbar, einmal etwas Besonderes zu bekommen.

Die roh geraffelten Kartoffeln lassen viel Saft austreten, und die Masse würde zu flüssig, wenn man den Saft nicht ausdrücken und weggießen würde. Oder man siedet die Kartoffeln zuerst im Salzwasser weich und treibt sie durchs Passe-vite. Die Wähe wird auf diese Weise zubereitet trockener, verliert aber zugleich den charakteristischen Geschmack roh gebackener Kartoffeln.

Wir finden sie am besten, wenn sie aus etwa $\frac{1}{3}$ gekochten und $\frac{2}{3}$ rohen Kartoffeln besteht. Man kann natürlich auch Resten von Kartoffelstock oder Geschwelle verwenden, die man zerkleinert und mit den Speckwürfeli zuerst in die Schüssel gibt. Der Saft der roh

geraffelten wird von den gekochten Kartoffeln aufgesogen und geht so nicht verloren.

Man soll die rohen Kartoffeln erst im letzten Moment raffeln, sie werden beim Stehen braun. Und die Wähe, die zu früh fertig gebakken und längere Zeit an der Wärme stehen muß, wird zäh wie Gummi.

Wird ein kleineres Quantum gekocht, so muß auch ein kleineres Blech genommen werden. Die Wähe soll eine normale Dicke haben, sonst wird sie ganz durchgebacken und zu hart.

H. B.

Fisch im Ofen

Es ist allweg etwas vermesssen, mich an Ihrer Rezeptrundfrage zu beteiligen. Ich bin näm-

Dass **SPEEDFIX**-Klebeband ein Abschleppseil ersetzen kann,
ist leicht übertrieben! - Überzeugen Sie sich jedoch selbst von seiner erstaunlichen Qualität!



Verlangen Sie deshalb in Papeterien ausdrücklich **SPEEDFIX**-Klebeband.

Zwei reizende Geschenkbüchlein

BERNHARD ADANK

Schweizer Ehebüchlein

Aussprüche von Denkern und Dichtern
Entzückendes Geschenkbändchen. Geb. Fr. 6.25

ADOLF GUGGENBÜHL

Schweizerisches Trostbüchlein

Vignetten von Walter Guggenbühl
5. Auflage, Preis Fr. 5.60

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG, ZÜRICH 1

Das gefreuteste Backrezeptbuch für die Schweizer Hausfrau



Das Helvetia-Jubiläums-Rezeptbuch «Bakken versüßt den Alltag» ist den Schweizer Hausfrauen zum Anlaß des fünfzigjährigen Bestehens unserer Firma gewidmet. Es enthält 115 Rezepte für Torten, Kuchen, Cakes, Kleingebäck und Süßspeisen mit über 60 vierfarbigen Abbildungen. Der größte Teil dieser Rezepte stammt aus dem Jubiläums-Preisausschreiben, das wir letztes Jahr durchführten und an dem sich Schweizer Hausfrauen aller Kreise beteiligten. Nicht wenige davon sind eigentliche Familienrezepte, die zum erstenmal veröffentlicht werden.

Das Helvetia - Jubiläums - Rezeptbuch mit seinen originellen Rezepten wurde von Schweizer Hausfrauen für alle backfreudigen Schweizerinnen geschaffen. Es gibt Ihnen manche wertvolle Anregung und wird Ihnen bestimmt viel Freude machen.

Kauf Sie es in Ihrem Lebensmittelgeschäft oder bestellen Sie es mit dem untenstehenden Coupon direkt von uns.

Der Preis beträgt 3.50 Franken.

Nährmittelfabrik Helvetia,
A. Sennhauser AG., Zürich 50

COUPON

Nährmittelfabrik Helvetia
A. Sennhauser AG., Zürich 50

Senden Sie mir portofrei gegen Nachnahme 1 Jubiläums-Rezeptbuch zu 3.50 Franken.

Bitte deutlich schreiben.

Name:

Ort:

Adresse:

lich erst seit fünf Monaten verheiratet und dazu noch mit einem Engländer.

Der Umstellungsprozeß von einer Schweizer Ärztin in eine British Housewife ist oft mühsam, aber höchst interessant, und vielleicht interessieren sich Ihre Leserinnen für ein Rezept, das in meiner anglo-schweizerischen Küche entstanden ist. Der Ruhm, den ich an meiner ersten Einladung dafür erntete, tröstete mich über etliche frühere Mißerfolge hinweg. Dabei ist das Gericht nicht teuer, einfach zuzubereiten und eines jener Ofengerichte, die so praktisch sind bei Einladungen. Die Zutaten sind meines Wissens überall in der Schweiz erhältlich.

Zutaten:

Pro Person eine Tranche Dorsch oder Cabliau, 150–200 g (am besten vom Schwanzabschnitt) eine kleine Büchse Crevetten, 80–100 g für vier Personen

vier Schalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer

Zitronensaft

Weißwein

Butter

Auf eine feuerfeste, große, flache Platte oder in eine Auflaufform werden die gesalzenen und gepfefferten Fischstücke gelegt. Darüber streut man die feingehackten Schalotten, Petersilie und die ganzen, aber geschälten Crevetten. Pro Person werden ein halber Eßlöffel Zitronensaft und ein Eßlöffel Weißwein auf den Fisch gegossen und die Butter in Flocken darauf verteilt. Einige Zeit stehen lassen. Im mittelwarmen Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Mit Salzkartoffeln und Salat servieren.

S. B.-S., London

Fenchel

Wissen Sie, was meine Tochter über Ihre Rundfrage gesagt hat? «Mutter, Frau Guggenbühl weiß nicht recht was kochen, jetzt macht sie eine Rundfrage, bekommt natürlich eine Menge neuer Rezepte und sofort ist ihr geholfen!»

Also hier ein Beitrag:

Fenchel ist ein preiswertes Wintergemüse, nur verleidet es, wenn immer auf die übliche Weise zubereitet, sehr bald. Versuchen Sie es auf die folgende Art und Ihre Familie wird mit Begeisterung Fenchel essen:

Für vier Personen 900 g Fenchel putzen, waschen und in vier Teile schneiden. In schwach gesalzenem Wasser fünf Minuten

Gespenst
der Korpulenz! Mich schreckst du nicht! Ich nehme einfach die bewährten

Boxbergers Kissinger Entfettungs-Tabletten
50 St. 3.45
100 St. 5.75

Gratismuster durch La Medicalia GmbH., Casima / Ti.



Useputzete?

Just-Hautpflege!

Jetzt ist sie am wichtigsten. Hände und Füße werden durch Ihre Arbeit hergenommen.

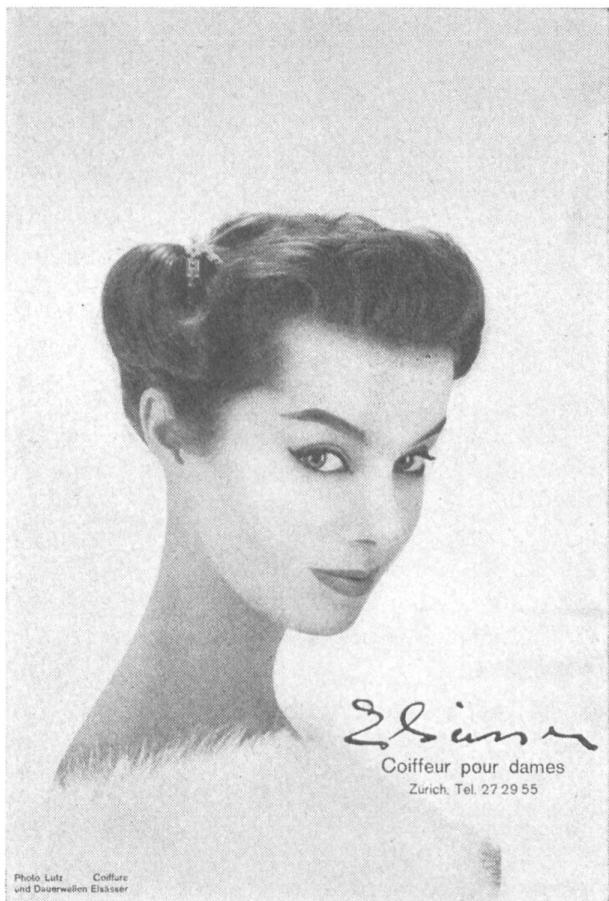
Ulrich JÜSTRICH, Just, Walzenhausen App.

Just-Depots für telephonische Bestellungen an allen größeren Plätzen.

HELEN GUGGENBÜHL

Schweizer Küchenspezialitäten

Ausgewählte Rezepte aus allen Kantonen
2. Auflage. Fr. 5.60

Photo Lutz Coiffure
und Dauerwellen Elsässer

kochen (das nimmt ihm etwas von seiner Schärfe). Unterdessen eine weite, nicht hohe Pfanne, worin das Gericht serviert werden kann, mit $\frac{1}{2}$ cm dicken, rohen Magerspeckscheiben (zwei pro Person) belegen. Der vorgekochte Fenchel wird darauf verteilt, ebenso 750 g kleine, geschälte, rohe Kartoffeln (der Dicke nach zerschnitten, damit sie gleichmäßig weich werden). Die Pfanne gut verschließen, einen Moment auf kräftigem Feuer anbraten, dann $\frac{3}{4}$ Stunden auf kleinem Feuer schmoren lassen. 15 Minuten vor dem Essen einige halbierte Tomaten darauflegen, schwach würzen.

E. A.-St.

Habermus nach Töftalerart

Dieses Rezept wird in unserer Familie seit vier Generationen immer wieder weitergegeben.

Für vier Personen:

1½ l Wasser, ein Eßlöffel Salz

ein Eßlöffel Anken, 200 g Habermehl

Das Habermehl (Grieß oder Grütze) wird im Anken schön gelb geröstet, mit dem kochenden Salzwasser abgelöscht und eine halbe Stunde gekocht, bis es die gewünschte Dicke hat, hierauf angerichtet und «züget», d. h. mit bräunlich gemachtem heißem Anken abgeschmolzt. Wer dies nicht liebt, kann auch einen Löffel süßen Nidel darunter ziehen.

H. Sp.-L.

Flognarde

Das Rezept, das ich Ihnen gerne mitteile, stammt aus einem französischen Roman und soll eine Spezialität der französischen Bauern sein. Meine großen und kleinen Kinder sind jedesmal begeistert, wenn es Flognarde gibt. Der Kuchen geht nämlich unheimlich auf, wobei die tollsten Gebirge entstehen. Allerdings muß er direkt vom Ofen auf den Tisch gebracht werden, sonst stürzen die Berge ein. Aus diesem Grunde serviere ich ihn immer in der Springform. Uns hat das nie gestört, denn während wir Flognarde essen, sind wir sowieso alle in Gedanken in einer großen, alten Bauernküche, und da gehören doch auch schwarze Bleche dazu.

Für zwei Personen:

1 Tasse Mehl, 1 Tasse Milch, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz

Alle Zutaten gut mischen und auf ein beffettetes Blech geben (Springform Durchmesser

24–26 cm). Während einer Viertelstunde an einem warmen Ort stehen lassen. Wo kein Kachelofen oder Holzherd ist, kann die elektrische Platte auf Stufe 1 geschaltet werden. Dann während 20 Minuten in gut heißem Ofen backen. Mit Zucker überstreuen und mit Kompott und Kaffee als Nachtessen servieren.

R. D.-L.

Zigerkrapfen

Zu Großmutters Zeiten verwendete man den Ziger (wenn sich die Milch scheidet gibt's Ziger und Schotte), abgetropft von der Schotte zu Krapfen, die nahrhaft und immer willkommen waren. Man kann auch den heute beliebten Quark dazu verwenden.

Ziger oder Quark mischt man mit eingeweichten, gedörnten, durchgetriebenen oder gehackten Birnen, etwas Zucker, wenig Zimtpulver und Kirsch zu einer dicken Masse, die zu Kugeln geformt wird. Nun wendet man die Kugeln in einem guten, nicht flüssigen Omelettenteig und bäckt sie in schwimmendem Fett oder Öl goldgelb. Nach Belieben mit Zucker bestreuen nach dem Backen. K. Sp.

Ungekochte Torte

Es ist dies ein altes Rezept, welches ich vor 50 Jahren von meiner Mutter sel. übernommen habe. Bei jeder sich bietenden Festlichkeit in unserer Familie muß dieses Dessert aufmarschieren, und ich darf wohl sagen, daß es jeweils den Clou des Menus darstellt.

300 g Löffelbiscuits oder andere leichte Biscuits, wovon die Hälfte auf den Boden der Tortenform gelegt wird. Dann wird diese Lage mit einer Crème überdeckt, die aus 150 g Butter, 175 g Zucker, 5 Eigelb und zirka vier Löffel starkem Kaffee besteht ($\frac{3}{4}$ Stunden rühren).

Man verwendet die Hälfte der Masse zur Füllung.

Dann wieder Biscuits und zuoberst wieder Crème. Auf die Torte wird ein passender Dekkel gelegt, der mit mindestens 4 kg beschwert wird, damit die Füllung gut eindringen kann. Etwa drei Stunden an kühlem Ort stehen lassen. Vor dem Servieren ist die Torte mit Schlagrahm ringsum zu bestreichen.

Die Kaffee-Crème-Füllung beruht auf Gefühl und Erfahrung – sie soll nicht zu dickflüssig aber auch nicht zu dünnflüssig sein.

M. M.

Noredux
Weichstärke
gegen
lumpige Gewebe!

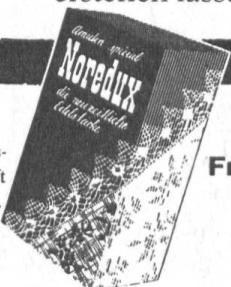


Wenn Ihre Wäsche durch das Tragen und Waschen lumpig und unansehnlich geworden ist – dann wird NOREDUX Sie richtig begeistern! Noredux-Weichstärke nach der Wäsche wird Ihre Sachen wieder in ursprünglicher Fülle, Brillanz und Schönheit erstehen lassen!

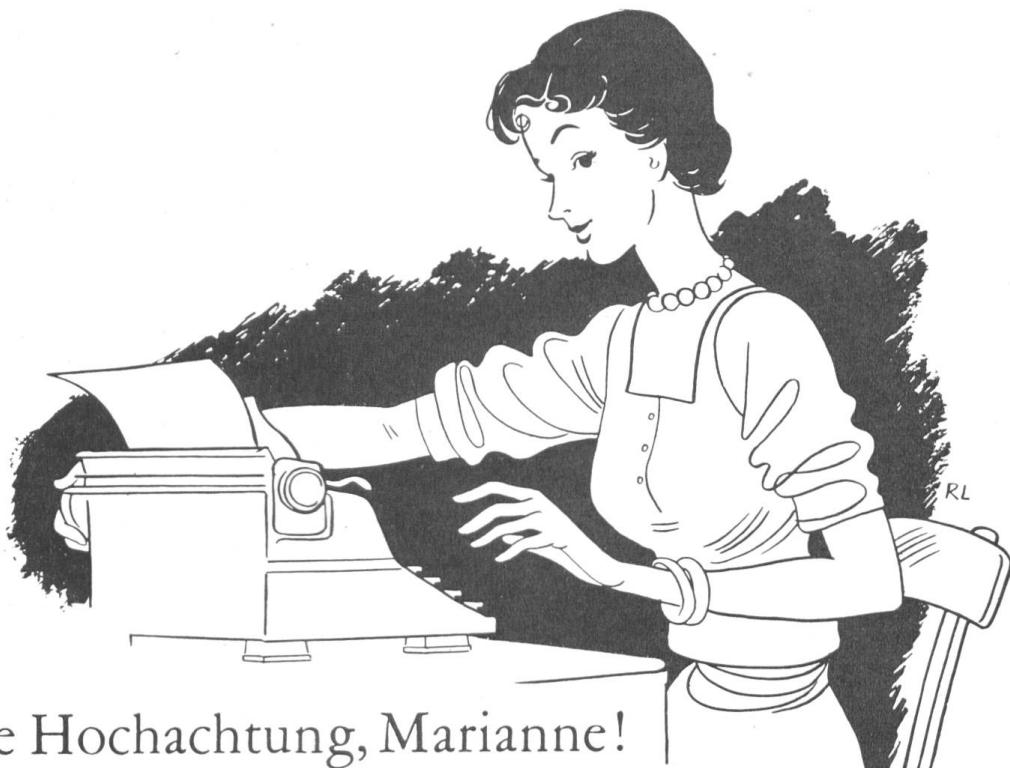
BLATTMANN & CO WÄDENSWIL



Vom Schweiz.
Institut für Haushaltswirtschaft geprüft
u. ausgezeichnet.



Fr. 1.40



Alle Hochachtung, Marianne!

Briefe tippen, Post ablegen, hart arbeiten
und trotzdem gepflegte Hände ...
alle Hochachtung, Marianne!



Ja, Marianne kennt eben die gute Wirkung von
Glycelia-Handcrème gegen rissig-rote Haut.

Glycelia



Glycelia-Gelée, fettfrei, dringt leicht ein,
macht die Haut weich und geschmeidig.

Glycelia-halbfett, speziell für trockene,
spröde, rissige Hände. Nährt, belebt und
regeneriert die Haut.

Immer gepflegte Hände!