

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 42 (1966-1967)
Heft: 8

Artikel: Was mache ich mit den Wurzeln? : Antworten auf ungewöhnliche Fragen einer Hausfrau
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079667>

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: 15.01.2026

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

Was mache ich mit den Wurzeln?

Ich habe nie haushalten gelernt, aber jetzt muß ich haushalten. Manchmal ist mir ums Singen dabei, manchmal stöhne ich, besonders dann, wenn ich wieder einmal etwas nicht weiß, so etwas Kleines, Nebensächliches, das stets wieder auftaucht.

Natürlich habe ich längst begriffen, daß es beim Haushalten nicht, wie etwa beim Rechnen, um «richtig» oder «falsch» geht. Aber die Erfahrung zeigt doch, daß manches mehr oder weniger empfehlenswert ist. Lieber Schweizer Spiegel, darf ich mit meinen einfältigen Anfängerfragen zu Dir kommen?

Am unsichersten bin ich beim täglichen Einkaufen, wenn ich da so neben mir die wahren Kennerinnen ihre Bestellungen abgeben höre. Die wissen auszuwählen zwischen Stockbutter, Käserreibutter, eingesottener Butter... während mein Horizont nur bis und mit Tafel- und Kochanken reicht.

Von einer Organisation des Butterhandels haben wir die folgenden Definitionen erhalten:

Vorzugsbutter (so heißt sie im Lebensmittelgesetz, die Hausfrau nennt sie auch Tafelbutter), wird aus pasteurisiertem Vollrahm hergestellt, muß einen Fettgehalt von 83 Prozent aufweisen, ist geschmacklich vorzüglich und besonders lange haltbar.

Käserreibutter (das Lebensmittelgesetz bezeichnet sie als Tafelbutter) ist aus pasteurisiertem Milchzentrifugen-, Gebsen- oder Sirtenrahm hergestellt, ist weniger fetthaltig (82 Prozent), ist in Geschmack und Qualität einwandfrei, jedoch etwas weniger lang haltbar und auch etwas billiger als Vorzugsbutter.

Stockbutter kann Vorzugs- oder Käserreibutter sein, meist versteht man aber Käserreibutter darunter. Die Butter kommt in Blöcken von 25 und in Stöcken von 10 Kilo in den Großhandel und zum Detaillisten, und vom Block oder Stock wird dem Konsumenten das gewünschte Stück abgeschnitten.

Eingesottene Butter ist Butter aus Butterüberschüssen, der durch das

Einsieden das Wasser entzogen worden ist. Übrig bleibt das reine Butterfett, das, kühl aufbewahrt, zirka ein halbes Jahr haltbar ist.

Kochbutter (auch verbilligte Kochbutter genannt): Übersteigt die Butterproduktion die Nachfrage, werden die Überschüsse als verbilligte Kochbutter in den Handel gebracht. Die Verbilligung wird vom Bund getragen. Zur Herstellung wird nur einwandfreie, aber gelagerte Butter verwendet. Sie hat eine gute Qualität und ist sehr günstig, und sie hat sich denn auch so gut eingeführt, daß sie in Zeiten, da keine inländischen Produktionsüberschüsse vorliegen, aus importierter Vorzugsbutter vermischt mit inländischer Käserreibutter, hergestellt wird.

Sellerie

Unsicher bin ich auch beim Einkauf von Gemüse. Nach meinen Begriffen zum Beispiel ist Sellerie eine Knolle. Aber im Sommer erscheint er in den Läden als bescheidenes Würzelchen mit viel Kraut daran. Verwendet man in diesem Falle alles Grün mit?

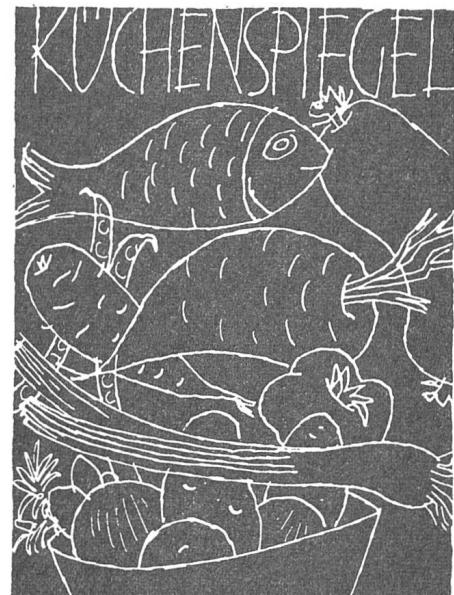
Alle Fragen über Gemüse hat uns freundlicherweise Herr Hans Meister von der Schweizerischen Gemüse-Union beantwortet:

Wir unterscheiden Knollensellerie, Selleriekraut und Stangen- oder Bleichsellerie. Knollensellerie ist ein Lagergemüse, wird im Herbst geerntet und kommt als gekochtes Gericht, vor allem aber roh als Salat auf den Tisch. Selleriekraut sind Jungpflanzen von Sellerie, sie sind im Frühsommer auf dem Markt und werden als Suppeneinlage verwendet. Selleriekraut wird auch mit kleinem Knollenansatz geschätzt, dabei werden sowohl Kraut wie Knolle gegessen. Stangen- oder Bleichsellerie ist eine besondere Art von Sellerie, der, wie der Name es sagt, gebleicht wird. Die Stengel gelten als Feingemüse.

Fenchel

Bleiben wir noch beim Grünen: wie steht es mit dem Kraut an den Fenchelknollen?

Beim Fenchel wird nur die Knolle



verwendet, es sei denn, das feine Laub finde gedörrt als Tee Liebhaber. Marktgerecht hergerichtet sollen die Fenchelknollen keine großen Stengel aufweisen.

Rüben

Welches ist der Unterschied zwischen roten Rübchen per Bund oder krautlos per Kilo?

Bundkarotten kommen bereits im Frühjahr aus Treibkästen auf den Markt und erfreuen sich der ausgesprochenen Feinheit wegen großer Beliebtheit. Das Kraut dient zur Frischhaltung der noch jungen, zarten Karotten und zur Präsentation und Konfektionierung der Bündel. Kiloware sind Sommer- oder Herbstkarotten, letztere für die Einlagerung bestimmt, und werden ohne Kraut vermarktet.

Cicorino

Wozu dienen die Wurzeln, mit denen im Winter der rote Endiviensalat verkauft wird?

Italien liefert den Cicorino rosso mit dem Wurzelansatz. Dieser kann, geschält und geviertelt, mit den Blättern mitgegessen werden, und man schreibt gerade der Wurzel einen besonderen Gesundheitswert zu. In Italien werden die Wurzeln auch als Gemüse verwendet.

Peperoni

Peperoni essen wir viel, aber ich habe noch nicht herausgefunden, worin sich die verschieden farbigen Sorten voneinander unterscheiden - außer im Preis.

Die grünen, roten und gelben Peperoni weisen geschmacklich praktisch

Was mache ich mit den Wurzeln?

keinen Unterschied auf. In der Schweiz werden fast ausschließlich grüne Pfefferfrüchte angebaut.

Rettich

Kann man Rettiche auch gekocht verwenden? Und gibt es ein Mittel, das ihn leichter verdaulich macht?

Rettich ist ein ausgesprochenes Salatgemüse und als Zugabe zu Gurken sehr beliebt und bekömmlich. Rettiche sind an sich leicht verdaulich: Gurkensalat zum Beispiel ist mit Rettich vermischter verdaulicher als Gurken allein.

Bouillon

Bei Bouillonextrakt hat man die Wahl zwischen Würfeln und Pasten. Worin liegt der Unterschied?

Was die Qualität angeht, so besteht – ein Fabrikant aus der Nährmittelbranche hat es uns bestätigt – kein Unterschied. Paste kauft man in größerer Menge ein, wobei sich der Preis pro Teller Bouillon erheblich verringert. Mit dem Würfel dagegen ist die Bouillonzugabe vielleicht einfacher zu dosieren.

Fische

Kleine Fische werden – auch beim nobelsten Comestibles-Händler – unausgenommen verkauft. Bedeutet das, daß ich sie mitsamt den Eingeweiden servieren darf?

Vom Schweizerischen Fischerei-Verband wird abgeraten: «Die Fische werden tatsächlich meist unausge-

nommen verkauft, weil sie sonst zusammenfallen und unansehnlich werden. Aus hygienischen Gründen sollten sie jedoch nur ausgenommen in die Pfanne und auf den Tisch kommen.»

Böhnen

Ich habe noch andere Küchensorgen. Im Kapitel Hülsenfrüchte befiehlt mein Schulkochbuch ausnahmslos: «Einweichwasser zum Kochen verwenden; es enthält einen Teil der Nährstoffe.» Kürzlich hörte ich aber: «O nein, o nein, das müssen Sie weggiessen. Diese Gemüse werden ja mit Insektengiften gespritzt. Und übrigens gibt es nichts Blähenderes als Einweichwasser.» Wer hat recht?

Eine Chemikerin gibt Auskunft:

Wir schleppen heute noch manche alte Vorstellung über die Zubereitung der Hülsenfrüchte mit, so zum Beispiel, daß man das Einweichwasser zum Kochen verwendet. Da die Stärke dieser Trockengemüse erst angequollen werden muß, bevor man ans Kochen geht, werden die getrockneten Samen gewöhnlich über Nacht eingelegt. Durch dieses Einweichen werden unter anderem die sehr harten Schalen durchlässig, die sonst das Eindringen des Kochwassers zum eigentlichen Kern ganz verhindern könnten. Man stellte sich nun offenbar vor, daß gewisse Nährstoffe beim Liegen im Wasser aus dem Samen heraus diffundieren und das Wasser wertvoll werde. Wenn man die Zusammensetzung

zungh des Nährmittels Hülsenfrüchte kennt, so kann man sich jedoch schwer denken, welche Stoffe dabei in Frage kämen, denn es ist ja gerade typisch für die Hülsenfrüchte, daß sie für Wasser schwer zugänglich sind.

Andrerseits ist es heute kaum mehr möglich, eine Ware wie die uns bekannten Hülsenfrüchte in annehmbarer Qualität in den Handel zu bringen, ohne sie mit Insecticiden und Rodenticiden zu behandeln, sie also gegen Insekten und Nager aller Art zu schützen. Wenn auch diese Stoffe sich nicht mehr in gefährlicher Menge im Handelsprodukt finden dürften, so ist es doch ganz bestimmt sicherer, ihre Reste nicht mit dem Einweichwasser noch in das fertige Gericht zu übertragen. – Schwer verdaulich sind vor allem die Schalen der Hülsenfrüchte, nicht das Einweichwasser.

Dr. sc. nat. ETH
Claire-Louise Tgetgel-Schelling

Zitronen

Ein ähnliches Problem stellt sich mir bei den Zitrusfrüchten. Ich brauche ziemlich oft Zitronen- und Orangenschale als Gewürz. Seit meine englische Freundin aufschrie: «Darling! you can't use that!» die Schalen seien chemisch behandelt, bin ich unsicher geworden.

Nach der Ernte werden bei einem großen Produktionsanfall die Früchte, vor allem Zitronen, mit zusätzlichen, relativ harmlosen Mitteln gegen die Fäulnis (Schimmel) äußerlich behan-



Um Magenbeschwerden und Verdauungsstörungen, Völlegefühl, Blähungen, Magendruck und Übelkeit zu beheben, bevorzuge ich den altbewährten

Zellerbalsam

Zehn sorgfältig ausgesuchte Medizinalpflanzen, reich an balsamischen Wirkstoffen, sind der Grund für seine natürliche Heilkraft als zuverlässiger Helfer bei Verdauungsstörungen und vielerlei anderen Unpässlichkeiten.

Flaschen à 2.70, 5.40 und 9.80 in Apotheken und Drogerien



delt. Meistens geschieht dies durch Imprägnieren der Einwickelpapiere mit Diphenyl oder dergleichen. Gera-de Diphenyl gilt als harmlos und verflüchtigt sich rasch. Das offene Auslegen der Früchte über zwei bis drei Tage genügt, dass praktisch alles Diphenyl verschwindet.

Grund zur Beunruhigung scheint mir nicht vorhanden. Normalerweise aromatisiert man die Speise relativ selten mit Orangenschalen, mit Zitronenschalen häufiger, aber auch hier soll man nicht übertreiben. Auch die in den Zitronenschalen natürlicherweise vor kommenden Öle sind, im Übermaß genossen, gesundheitlich nicht harmlos.

Dr. Ernst Romann, Kantonschemiker

Wein

Wenn ich Wein zum Kochen nehme: geht ein Teil des Aromas verloren, wenn der Wein von Anfang an dabei ist? Oder soll er im Gegenteil möglichst lange mitschmoren?

Die Antwort stammt aus einer Weinkellerei: Wird der Wein von Anfang an beigegeben, so verflüchtigt sich zwar der Alkoholgehalt beim Kochprozess, die Aromastoffe jedoch bleiben erhalten. Für den Geschmack der Gerichte ist es von Vorteil, wenn der Wein den ganzen Kochprozeß mitmacht.

Bier

In unserem Kühlschrank wartet meist ein Rest Bier darauf, zum Kochen

oder als Haarfestiger verwendet zu werden. Hat Bier eine begrenzte Lagerfähigkeit?

Eine frisch abgefüllte und nicht angebrachte Flasche Bier ist in der Regel zwei bis drei Wochen haltbar. (Pasteurisierte Biere halten bedeutend länger.) Bier in einer angebrachten Flasche kann, selbst wenn diese im Kühlschrank steht, in wenigen Tagen trüb werden. Beim Öffnen der Flasche ist nämlich eine Infektion durch Mikroben aus der Luft möglich, und der Luftgehalt in der Flasche spielt ebenfalls eine bedeutende Rolle. Ein Bier, das sich trübt, verändert sich auch sehr leicht im Geschmack und ist deshalb zum Kochen nicht mehr zu empfehlen, als Haarfestiger jedoch wird es immer noch brauchbar sein. Übrigens eignet sich dunkles Bier zum Festigen von Haar besser als helles. – Bier kann, vor allem beim Aufbewahren im Kühlschrank bei tiefen Temperaturen, auch eine vorübergehende Trübung aufweisen, die verschwindet, sobald das Bier sich um einige Grade erwärmt. Solches Bier ist absolut einwandfrei.

Dr. Heinrich Pfenninger
Versuchsstation Schweizer Brauereien

Fleisch

Ratlos bin ich immer am Ende des Anbratens von Fleisch. Die Kochbücher reden dann stets sofort vom Ablöschen mit Flüssigkeit. Aber das Bratfett ist doch dann überhitzt. Soll-

te es nicht besser weggegossen werden? Würden Sie dann Gewürze und Kräuter erst nach dem Anbraten zum Fleisch geben?

Ein Fleischspezialist rät: Fleisch darf man heiß anbraten, aber nur während kurzer Zeit, und nur so, daß das Fleisch nicht verbrennt. Verbrennt es trotzdem einmal, dann das Fett lieber wegnehmen und für die Sauce frisches verwenden. Salzen und würzen immer erst nach dem Anbraten.

Kochtopf

Damit mich kein Dampfkochtopf-Fabrikant wegen Kreditschädigung belangt, erkläre ich gleich ausdrücklich, daß ich meine Dampfdruckpfanne viel und gern brauche. Aber soviel habe ich doch schon gemerkt, daß Kartoffeln unbestreitbar besser schmecken, wenn sie nach alter Väter Sitte weichwerden. Unsicher bin ich beim Fleisch. Denn hier reute mich bis jetzt das Geld für Experimente, und die Meinungen, die ich höre, lauten einerseits: «Es geht nichts über liebevolles, geduldiges, sanftes Schmoren und Köcheln», dagegen auf der anderen Seite: «Wozu unnötig Zeit und Strom verbrauchen! Im Dampfkochtopf wird das Fleisch vorzüglich.» Wo ist die goldene Mitte?

Bereitet man Kartoffeln im Dampfkochtopf zu, sind drei Punkte wichtig: man lasse alle Luft austreten, bevor man das Ventil aufsetzt (die Luft ist draußen, wenn Dampf zu entweicht).



Wir wollen nicht nur verkaufen, es liegt uns daran, Sie seriös zu beraten. Dafür nehmen wir uns Zeit und besprechen mit Ihnen alle Details.

MURALTO
Zürich, Nüscherstrasse 24
Telefon 27 06 70



Was mache ich mit den Wurzeln?

chen beginnt), man halte die genaue Kochzeit ein und schrecke nachher den Dampfkochtopf sofort ab und öffne ihn und warte nicht, bis sich der Druck selbst zurückgebildet hat. So schmecken die Kartoffeln vorzüglich.

Bratfleisch und alles Fleisch, das ich schmoren oder köcheln lassen möchte, bereite ich nicht mit dem Dampfkochtopf zu, Siedfleisch dagegen oder eine Zunge ohne weiteres.

Robert Schaefer, Küchenchef

Kartoffeln

Von den einfachsten Dingen steht meist am wenigsten in den Lehrbüchern. Ich muß deshalb auch fragen: unter welchen Umständen kann man Kartoffeln wieder aufwärmen, ohne daß sie unangenehm schmecken?

Bei Salzkartoffeln dünkt mich der Aufwärmungsgeschmack am ausgeprägtesten, wenn ich sie mit Wasser aufwärme. Es gilt deshalb, mit aromatischen Zutaten oder mit einer andern Kochart den unangenehmen Geschmack zu vermeiden.

Verwerte ich die Salzkartoffeln in einer Suppe, lasse ich sie erst zuletzt darin heiß werden und würze die Suppe eventuell mit Tomatenpurée, Kräutern, Gewürzen oder Käse. Dämpfe ich zuerst Zwiebeln und Gemüse oder röste ich ein wenig Mehl, kann gar kein unangenehmer Geschmack auftreten.

Als günstigere Kochart möchte ich das Backen empfehlen. In einer Omelette paysanne sehen die gewürfelten Restenkartoffeln nicht mehr wie Resten aus. Größere Resten werden allein oder mit Schalenkartoffeln zusammen in Freiburgerkartoffeln, Rösti oder Kartoffelkuchen verwandelt. Das Backen gibt eine wohlgeschmeckende goldbraune Kruste. – Aus Kartoffelstock mache ich auch Kartoffelkroketten oder Ofenguck.

Schwieriger ist das Aufwärmen von gebackenen Kartoffeln, von Rösti, Pommes frites, Kroketten. Am besten lassen sie sich im heißen Ofen bei leicht geöffneter Tür heiß machen. Ich vermeide aber solche Resten nach

Möglichkeit, indem ich die Mengen knapp bemesse.

Verena Akeret-Wiedmer,
Haushaltungslehrerin

Und im Zusammenhang mit Kartoffeln – wie lange kann man Kartoffelsalat unbesorgt aufbewahren?

Reste von Gerichten gehen beim Aufbewahren mit der Zeit durch bakterielle Zersetzung zugrunde. Durch Kaltstellen lassen sich diese Prozesse verlangsamen. Als Faustregel gilt bei dem in Frage kommenden Bereich, daß bei einer Verminderung der Temperatur um zehn Grad der Verderb halb so schnell voranschreitet. Wie bald ein Gericht ungenießbar oder sogar gefährlich wird, hängt daneben von der Stärke des ursprünglichen Befalls mit Mikroben und von der Eignung der betreffenden Speise als Nährboden für Mikroorganismen ab.

Kartoffelsalat bietet für die Entwicklung einer großen Zahl von Bakterienarten hervorragende Bedingungen. Außerdem wird er bei der Zubereitung



Prof. Dr. W. Kollath

Zusammen mit Milch, Joghurt oder Früchten ergeben die KOLLATH-Vollkornflocken ein erfrischendes, gut sättigendes Frühstück, das jedoch nicht dick macht. Viele Zuschriften begeisterter Konsumenten beweisen die verblüffenden Wirkungen des KOLLATH-Frühstückes.

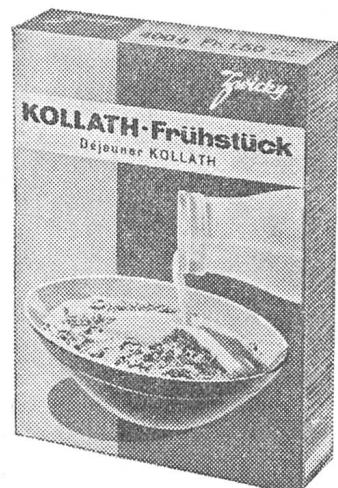
Normale Darmtätigkeit mit natürlichen Mitteln

Leiden Sie an Verstopfung?

Dann versuchen Sie während 2 Wochen den täglichen Genuss von 2 bis 3 Eßlöffeln KOLLATH-Frühstück. Sie werden überrascht sein. Das KOLLATH-Frühstück reguliert die Darmtätigkeit; es besteht keine Gefahr der Gewöhnung, da es sich um ein natürliches Nahrungsmittel handelt.

Das KOLLATH-Frühstück steigert Leistungsfähigkeit, Arbeitsfreude und Widerstandskraft. Die KOLLATH-Frühstücksflocken sind nach dem Verfahren von

Prof. Dr. W. Kollath in ihrem Vollwert stabilisiert. Sie enthalten wichtige Vitamine der B-Gruppe und unentbehrliche Wuchsstoffe.



Erhältlich im Reformhaus
Pakete zu 400 g Fr. 1.50
Haushaltspackungen zu 2 kg Fr. 5.30

Nahrungsmittelfabrik E. ZWICKY AG, 8554 Müllheim-Wigoltingen / TG



reitung unweigerlich schwer infiziert, auch wenn man sich großer Reinlichkeit befleißigt, da die Zutaten nach dem Kochen mehrmals mit den Händen und einer ganzen Anzahl von Geräten bearbeitet werden. Kartoffelsalat verdirbt also außerordentlich schnell. Wird er mit Zwiebeln zubereitet, so bemerkt man dies rasch, da die Zwiebelöle schon in kurzer Zeit sehr unangenehm riechende Zersetzungprodukte abgeben. Ohne Zwiebeln deckt der Eigengeschmack des Kartoffelsalats die Zeichen einer bereits nicht unbedenklichen Infektion noch weitgehend ab. Hier hat das «On dit» der Hausfrauen also recht: Kartoffelsalat soll nicht aufbewahrt werden; über kurze Zeit (maximal 24 Stunden) kann man ihn mit Kaltstellen im Kühlschrank retten.

Dr. sc. nat. ETH
Claire-Louise Tgetgel-Schelling

Chromstahl

Was das Aufbewahren angeht, so bin ich ferner nie sicher, ob ich ein ferti-

ges Gericht längere Zeit in einem Chromstahlgeschirr stehen lassen darf. Die eine Verkäuferin sagte mir: «Ja nicht», die andere: «Genau das richtige Gefäß für diesen Zweck.» Überleben möchte ich begreiflicherweise von Herzen gern.

Chromstahl ist geradezu das ideale Material zum Aufbewahren von Speisen, da es von diesen praktisch überhaupt nicht angegriffen wird.

Dr. sc. nat. ETH
Claire-Louise Tgetgel-Schelling

Milch

Daß sauer gewordener Rahm vielfach verwendbar ist, habe ich begriffen. Was aber beginnt man mit alter Milch?

Alte, noch nicht saure Milch läßt sich zum Kochen, zu Crèmes und Saucen, Aufläufen und Köpfchen verwenden. Aus saurer Milch ließe sich lediglich Quark herstellen, doch hat man uns bei einer Zentralstelle der Milchwirtschaft davon abgeraten, die Quarkqualität sei nicht besonders gut,

besser sei es, man decke sich nicht übermäßig mit Milch ein.

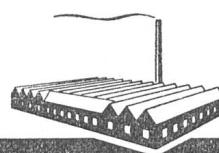
Salat

Würden Sie mir verraten, wie Sie Blattsalate trocknen, wenn das Quantum ziemlich groß ist?

Ein ordentliches Quantum Salat hat in einer Salatschleuder Platz, die ungefähr nach dem Prinzip der Wäschezentrifuge arbeitet, von Hand betrieben wird und einfach zu handhaben ist, allerdings ein wenig Platz verprasst. Sie kostet 17 Franken 95. – Daneben sind im Fachgeschäft auch doppelte Plastiksäcke erhältlich, die zum Salattrocknen gedacht sind. Der innere Sack ist mit Löchern versehen. Man füllt den Salat ein, zieht den Sack oben zusammen und schwingt ihn im Kreis herum. Das Wasser fließt durch die Löcher ab und sammelt sich in der äußeren Hülle. Ein solcher Sack kostet 95 Rappen. Ein sehr großes Quantum müßte aber unter mehreren Malen eingefüllt werden.



Glückliche Braut — sie hat vorgesorgt und rechtzeitig eine schöne, dauerhafte und preiswerte Wäscheaussteuer angeschafft, eine Grundaussteuer für den Anfang, mit Ergänzungsmöglichkeiten auf Jahrzehnte hinaus.



Leinenweberei
Langenthal AG

Langenthal
Basel, Gerbergasse 26
Bern, Marktgasse 6
Zürich, Strehlgasse 29
St. Gallen, Multergasse 35
Lausanne, Rue de Bourg 8
Genf, Confédération 24

Tel. 063 - 2 08 81
Tel. 061 - 23 09 00
Tel. 031 - 22 70 70
Tel. 051 - 25 71 04
Tel. 071 - 22 73 40
Tel. 021 - 23 44 02
Tel. 022 - 25 49 70

Biotta

Kartoffelsaft für Ihren Magen

Biotta Kartoffelsaft wird aus biologisch gezogenen Kartoffeln hergestellt und auf natürliche Weise durch Milchsäuregärung (Lactofermentation) haltbar gemacht. Die Wirkstoffe der rohen Kartoffeln bleiben dabei unverändert. Im Biotta Kartoffelsaft verbinden sich somit die grossen Vorzüge der natürlich gezogenen, rohen Kartoffeln mit den Wirkstoffen der pflanzlichen Milchsäuregärung.

**Biotta Kartoffelsaft wird zur Behandlung
von Magenbeschwerden verwendet**

Deshalb:

Vor dem Essen ein Gläschen Biotta Kartoffelsaft für den Magen.

Sie spüren bald die gute Wirkung!

Preis der 6 dl-Flasche Fr. 2.95



Biotta Gemüsebau AG Tägerwilen TG, Telephon 072 9 67 11