

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 41 (1966)
Heft: 10

Artikel: Marmite : das neue Kochporzellan
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-103700>

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

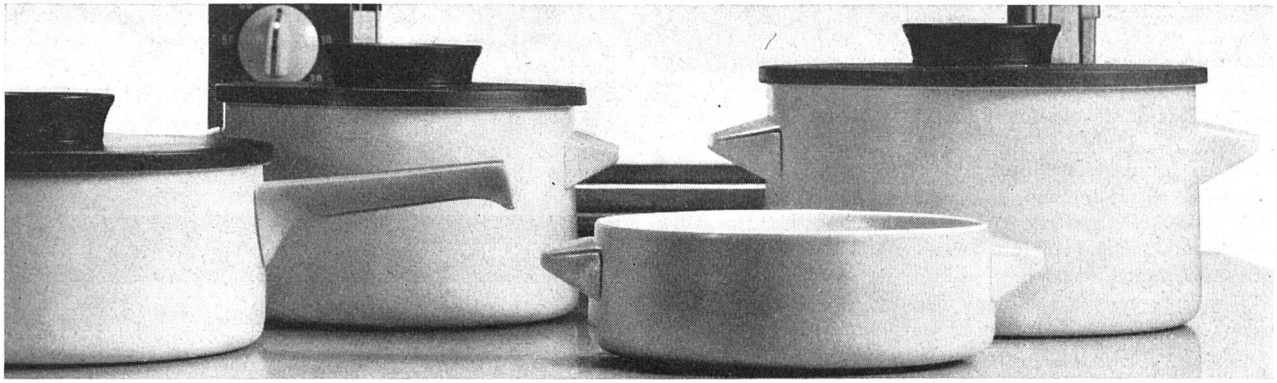
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 12.01.2026

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



Marmite – das neue Kochporzellan

Seit jeher verkörpert «Langenthal» in Porzellanfachkreisen den Begriff guter Qualität. Man kennt Tafel-, Kaffee-, Teeservice aus Langenthal; man besitzt Vasen aus Langenthal; man freut sich über Stilservices aus Langenthals Manufakturabteilung – alles in vorzüglicher Qualität. Nun überrascht uns dieses Unternehmen mit einem neuen, auf den Resultaten letzter Forschungen basierenden Kochporzellan, das hochfeuerfest ist.

Marmite heißt das Spezialporzellan, das neu geschaffen wurde und nun in der Öffentlichkeit Bewunderung findet. Seine absolute Feuerfestigkeit verdankt es den spezifischen Eigenschaften und Vorzügen des neuen Minerals Cordierit, das durch Beimischen von neuen Rohstoffen zur bisher verwendeten Porzellanmasse während des besonders geführten keramischen Brandes entsteht. Dieses Mineral verleiht dem Koch- und Servicegeschirr *Marmite* seine hervorragende Qualität.

Das neue Kochgeschirr bedeutet nicht nur qualitativ eine Spitzenleistung, sondern es ist auch geschmacklich ein hervorragendes Produkt. Reizvoll sind die einzelnen Formen in ihrer praktischen und eleganten Schlichtheit. Sie passen sich dem heutigen Formgefühl an, sie entsprechen dem Bedürfnis nach klarer Linienführung. Auch farblich erfüllt *Marmite* die modernen Anforderungen in seiner Kontrastwirkung zwischen weißen Grundgefäßen und dunklen dazugehörenden Deckeln.

Marmite ist in seiner Ausführung sehr reichhaltig. In der hochfeuerfesten Qualität sind Töpfe, Pastetennäpfchen, Sauce- und Butterpfännchen, Eierplatten, Gratin- und Auflaufformen und – was vollständig neu ist – Pfannen mit Griff erhältlich. All diese Stücke weisen den gemeinsamen Vorteil auf: sie können als Koch- und Bratgefäße auf Herdplatten und im Ofen gebraucht und anschließend bedenkenlos als Servierporzellan auf den Tisch gebracht werden. Sie ersparen Arbeit, halten das Kochgut warm und sind eine Augenweide für verwöhnte Ansprüche.

Marmite läßt sich mit anderem Porzellan kombinieren. Es ist deshalb in jedem Milieu, auf jedem Tisch angebracht. Immer erweckt es einen gepflegten Eindruck. Im Restaurationsbetrieb gibt es der «Spécialité du Patron» eine persönliche Note, im Privathaus unterstreicht es die intime Atmosphäre. So ist *Marmite* überall dort, wo auf das Praktische, auf das Persönliche, auf das Schöne besonderer Wert gelegt wird, das ideale Koch- und Servierporzellan.

w. g.

Kochtopf und Butterpfännchen des neuen hochfeuerfesten Serviergeschirrs. Eine Porzellanpfanne mit Griff hat es bis jetzt auf dem Markt nicht gegeben. Sie erspart Arbeit, hält das Kochgut auch auf dem Tisch warm und sieht hübsch und gepflegt aus.

