

Marmite : das neue Kochporzellan

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **41 (1966)**

Heft 10

PDF erstellt am: **19.09.2024**

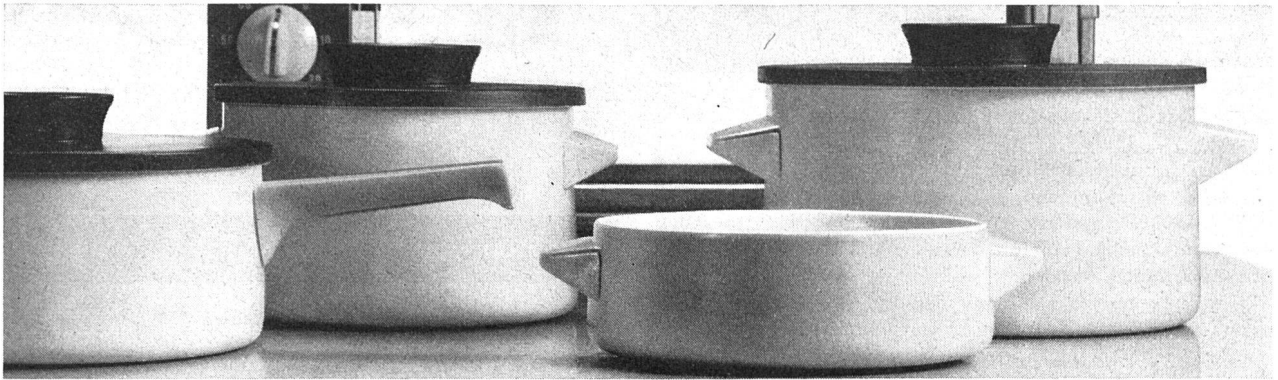
Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-103700>

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.



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.

