

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1956)
Heft: 23

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.11.2024

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

Neu!

das wundervolle Sूपlein

SPEZIALERBS

mit Schinken

mit dem vollen Wohlgeschmack
von bauerngeräuchtem Schinken



Zugegeben: Wir lieben die Abwechslung, aber wem würde je Schinken verleidet?... vor allem guter Schinken, so zart und verlockend!

Diesen ganz besonderen Duft, diesen Wohlgeschmack, finden Sie — und mit welcher Begeisterung! — in der neuen Maggi SPEZIALERBS MIT SCHINKEN. Natürlich und schmackhaft, in 5 Minuten bereit, werden Sie dieses delikate Sूपlein ebenso geniessen wie zum Beispiel die berühmte Maggi GEMÜSECRÈME, die glustige EIERMUSCHEL-SUPPE, die neuartige KALBFLEISCH-SUPPE...

MAGGI

Von neuem das Neueste von

Pionier der modernen Küche

So können Sie mit wenig Arbeit Ihre Menüs abwechslungsreich und phantasievoll gestalten!

Jede Hausfrau hat dieses Problem: Was koche ich morgen? Darum hat Marianne Berger in ihrer Musterküche in Kempttal eine Anzahl Rezepte für Sie ausgearbeitet, die Ihnen bei Ihrem täglichen Rätselraten helfen können. Alle Gerichte sind einfach zu machen und nicht teuer — und doch hat jedes eine neue persönliche Note, Sie werden sehen. Probieren — und genießen Sie! Marianne Berger wünscht Ihnen und Ihrer Familie rächt en Guete!

Maggi Spezialerbs mit Schinken
Lauchgemüse
Kümmelkartoffeln
Wienerli

Lauchgemüse

750 g zarte Lauchstengel werden mit sauberem Schnitt von den grünen Spitzen befreit und nach gründlichem Waschen in einem halben Liter Wasser, in dem 3 Würfel Maggi Fondor aufgelöst wurden, weichgekocht. Das nicht eingekochte Wasser wird sorgfältig abgeseigt und zu Suppe oder Sauce verwendet. Die langen Lauchstangen werden auf einer vorgewärmten Platte angerichtet, mit Maggi Fondor bestreut und mit brauner Butter übergossen.

Kümmelkartoffeln

Junge, mittelgroße, regelmäßige Kartoffeln werden unter fließendem Wasser sauber gebürstet (nicht geschält), der Länge nach halbiert und auf einem gefetteten Blech angeordnet. Die Schnittflächen werden mit Öl bepinselt und mit genügend Maggi Fondor und wenig Kümmel bestreut. Bei guter Hitze etwa 30 Minuten backen.

Maggi Gemüseorème-Suppe
Gefüllte Krautstiele
Kartoffelstengel
Salat

Gefüllte Krautstiele

Breite Krautstiele nicht zu weich kochen, gut abtropfen, mit Maggi Fondor bestreuen und in gut fingerlange Stücke schneiden. Je eine Schinken- und Käsetranche zwischen zwei Krautstielrechtecke legen, das Ganze sorgfältig in verklopftem Ei und Paniermehl wenden und in heißer Einsiedelbutter beidseitig goldbraun braten. Die Platte mit Petersilie und Zitronenschnitzern garnieren und den Maggi Fondor-Streuer zum Würzen und Verfeinern nicht vergessen!

Kartoffelstengel

Die geschälten und zurechtgeschnittenen Kartoffeln sollten entweder in nur so wenig leicht gesalzenem Wasser, daß es beim Kochproß vollständig aufgesogen wird, oder aber im Dampf weichgekocht werden, um möglichst viele ihrer wertvollen Bestandteile zu wahren. Im zweiten Fall gehen wir so vor: Die Kartoffelstengel werden ungesalzen auf den Siebeinsatz gelegt und im Dampf von Salzwasser zudeckelt in 20 bis 30 Minuten weichgedämpft. Erst beim Anrichten schmeckt man die Kartoffelstengel mit

Maggi Fondor aus dem Streuer ab und verteilt zum Schluß kleine Butterflocken darüber.

Maggi Julietta-Suppe
Sauerbraten Tessiner Art
Kartoffelstock
Salat

Sauerbraten Tessiner Art

Den gespickten Rindsbraten (wenn möglich nicht weniger als 750 g, da ein größeres Stück Fleisch immer saftiger bleibt als ein zu kleines) über Nacht zusammen mit einem Lorbeerblatt, einer ganzen, mit Nelken gespickten Zwiebel, einer Prise Maggi Fondor, einem Stückchen Sellerie, etwas Petersilie, einem Salbeiblatt und einem Zweiglein Rosmarin in $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein einlegen. Am nächsten Tag eine geschälte Zwiebel in einem Eßlöffel Olivenöl, einem Stückchen Butter und etwas ausgelassenem Speck goldig dünsten. Das Fleisch aus der Einlage nehmen, gut abtropfen, leicht mit Mehl bestäuben und zusammen mit einem Markknochen ins schäumende Fett geben. Von allen Seiten gut anbraten, dann die passierte Einlage und soviel heißes Wasser beifügen, daß das Fleisch gut zudeckelt ist. 2 Würfel Maggi Klare Sauce zuzufügen und den Braten von Zeit zu Zeit wenden. Nach 2 Stunden Kochzeit auf kleinem Feuer $\frac{1}{2}$ Tasse in Wasser aufgelöstes Weißmehl zuzufügen und noch $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde sachte kochen lassen. Vor dem Anrichten die Sauce mit $\frac{1}{2}$ dl Haushaltrahm verfeinern.

Kartoffelstock

1 kg sauber gebürstete und gewaschene Kartoffeln halbieren und im Dampf weichkochen. Heiß schälen und durch die Kartoffelpresse direkt in die Pfanne passieren. Mit 2 Teelöffeln Maggi Fondor aus dem Streuer (oder 2 zerdrückten Fondor Würfeln), 5 dl Milch und 30 bis 50 g Butter versetzen und mit dem Schwingbesen vollständig glatt rühren. Den luftigen, weißen und heißen Kartoffelstock vor dem Servieren mit Maggi Fondor bestreuen, wodurch er viel feiner wird.

Maggi Steinpilzsuppe
Hackbeefsteak
Savoyer Kartoffeln
Gedämpfte Rüebli

Hackbeefsteak

1 gehackte Zwiebel zusammen mit 1 Maggi Würfel in 1 Eßlöffel gutem Fett kurz dünsten und zusammen mit einer eingeweichten

Sie würden einen vollen Morgen brauchen, um ein Erbssूपlein herzustellen, so fein wie dieses hier. Maggi aber hält es in 5 Minuten für Sie bereit!

Wir wissen alle, wie begeistert ein Erbssूपlein schmeckt, wenn es richtig zubereitet wurde... wenn es Stunden um Stunden zusammen mit einem zarten Schinken leise geköchelt hat.

Aber eben — es braucht Zeit. Und — Hand aufs Herz — wer von uns hat oder nimmt sich schon so viel Zeit für die Zubereitung einer Suppe? Schon gar, wenn man jetzt haargenau die gleiche Köstlichkeit ohne alle Mühe in fünf Minuten zu Tisch bringen kann!

Ja, da fällt die Wahl wahrhaftig nicht schwer! Denn wie froh sind wir Hausfrauen — zu Stadt und Land! — über jede frei werdende Viertelstunde. Ob sie dann dem ewig vollen Flick- und Strickkorb, der Glättereier, dem Hansli oder Vreneli — oder dem Erprobeln eines neuen Gerichtes zugute kommt. Und schon gar am Wasch- und Putztag... wenn wir Gäste erwarten... oder wenn wieder einmal der Coiffeur fällig ist! Wie herrlich, immer genügend Vorrat an diesen modernen rotgoldenen Maggi-Päcklein zu haben. Wie einfach, am praktischen Reißband zu ziehen — ritsch — den Inhalt eines Schächtelchens Spezialerbs mit Schinken zum Beispiel in einen halben Liter kaltes Wasser zu streuen und unter Umrühren aufkochen zu lassen, um nach nur fünfminütigem Köcheln zwei Teller dieses einzigartigen Sूपleins, das so verlockend nach bauerngeräuchtem Schinken duftet, servieren zu können. Und erst noch die hübschesten Komplimente dafür zu bekommen!

Ein französischer Feinschmecker soll einmal geäußert haben, man sollte keinem Mädchen die Erlaubnis zum Heiraten geben, bevor es nicht Suppen kochen könne — ein Problem wenigstens, das wir heutigen Frauen nicht mehr kennen!

und ausgepreßten Semmel durch ein grobes Sieb streichen. Mit 300 g gehacktem Rindfleisch und 2 Eiern gut vermischen und die Masse mit Thymian und Maggi Fondor gründlich durcharbeiten. Von Hand runde Kugeln formen, plattdrücken, panieren und in Einsiedelbutter beidseitig knusperig braun braten. Den Bratfond mit einer Tasse heißem Wasser, in welchem 1 Würfel Maggi Bratensauce aufgelöst wurde, rasch aufkochen und ein Stückchen frische Butter zuzufügen.

Savoyer Kartoffel

Rohe Kartoffeln dünn tranchieren und lagenweise mit geriebenem Käse in eine gut gebutterte Gratinform füllen. Jede Kartoffelschicht mit Maggi Fondor nicht zu sparsam bestreuen und zum Schluß 1 Tasse verquirlten Haushaltrahm darübergießen, noch etwas geriebenen Käse und reichlich Butterflocken dazugeben, die Gratinform mit einem gebutterten Pergamentpapier bedecken und die Kartoffeln 30 Minuten im Ofen backen. Das Pergamentpapier die letzten 10 Minuten entfernen.

Gedämpfte Rüebli

Die gewaschenen, dünn geschälten Rüebchen in etwa 3 mm dicke Rädchen schneiden, in ausgelassenem Fett gründlich durchrütteln, mit einer Tasse heißem Wasser ablöschen, 1 Würfel Maggi Fondor beifügen und zudeckelt auf kleinem Feuer weichdämpfen. Von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob noch genügend Wasser vorhanden ist, und, wenn nötig, kleine Mengen zuzufügen. Nach dem Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen.

Maggi Hühnersuppe mit Fidele
Kuttel-Eintopfgericht
Salat

Kuttel-Eintopfgericht

500 g geschneitzelte Kutteln	50 g Champignons
2 Lauchstangen	6 Schalotten
6 Rüebli	1 Knoblauchzehe
2 Selleriezweiglein	4 große Kartoffeln

$\frac{1}{2}$ —2 Liter Fleischbrühe aus Maggi Fleischsuppe extra

In einer hohen Pfanne die Kartoffelwürfel und das gehackte Gemüse über den geschneitzelten Kutteln anordnen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit Fleischbrühe aus 2 Würfeln Maggi Fleischsuppe extra knapp bedecken. $\frac{2}{3}$ Stunden lang zudeckelt auf kleinem Feuer sachte kochen lassen.

Maggi Spinatsuppe
Käsekuchen nach Burgunder Art
Salat

Käsekuchen nach Burgunder Art.

150 g Weißmehl, 50 g Butter, 3 dl Wasser, 100 g Emmentaler, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi Fondor. Das Wasser mit Butter und Maggi Fondor zum Kochen bringen, das Mehl auf einmal zuschütten und sofort gründlich mit der Flüssigkeit vermischen, bis sich die feste Masse von Boden und Wand der Pfanne löst. Etwas auskühlen lassen, dann die beiden Eier zugeben und so lange vermischen, bis der Teig ganz glatt ist. Den würfelig geschnittenen Emmentaler zuzufügen und nochmals mischen; dann den Teig von Hand auf dem gut gefetteten Backblech zum Kranz formen und bei guter Hitze im Ofen 30 Minuten backen.

Chevrolet

1956

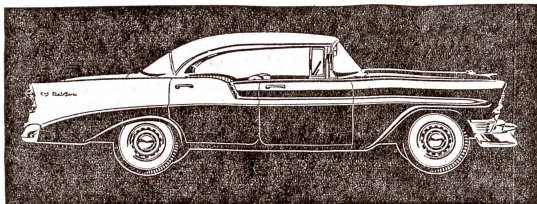


Vertretung:
Agence Américaine
Zürich

Dufourstraße 23
Tel. 32 72 73

4 Türen ... und

PFOSTENLOS



Sechs Modelle zur Wahl:

In der eleganten und preisgünstigen Serie 2100
(entweder 6 Zylindermotor mit Dreiganggetriebe, oder V 8
Motor mit Sparganggetriebe)

1. der viertürige Sportsedan (Bieler Montage)
2. das zweitürige Sportcoupé
3. der Stationswagen (nur als 6 Zylinder mit Dreigang)

Die prachtvolle Neuheit dieses
Jahres: Der in Biel montierte
Bel Air Sport

mit der freien Seitenlinie.

Durch pfostenlose Fenster geniesst
das Auge unbehinderten Blick auf
die Landschaft. Die Profilansicht
des Wagens wirkt einheitlicher, die
Linienführung grosszügiger, die
Karosserie als Ganzes wesentlich
leichter und schwingvoller. Nicht
zuletzt auch durch die verlängerte
und flacher gehaltene Motorhaube,
sowie durch das feingliedrige, markant
durchmodellerte Kühlergitter.
Gewölbte Panoramasscheiben
an Windschutz und Heckfenster
erhöhen noch den Eindruck von
Helle und Eleganz.

In der luxuriösen Bel Air Serie 2400

(V 8 Motor mit automatischer Kraftübertragung Powerglide)

4. der viertürige Sportsedan (Bieler Montage)
5. das zweitürige Sportcoupé
6. das zweitürige Cabriolet
(auch mit 6 Zylindermotor und Dreiganggetriebe)

Der klassische 4-türige Chevrolet,
gewöhnlich mit Sechszylinder-Motor,
kann auf Wunsch mit dem V8-Motor
samt Spargang ausgestattet werden.
Die Chevrolet-Wagen der Bel Air
Serie sind mit dem V8-Motor und dem
vollautomatischen Powerglide-Getriebe
ausgerüstet. Panoramasscheiben vorne
und hinten sowie schlauchlose Pneu-
s, gehören heute zu den Selbstverständ-
lichkeiten von Chevrolet und ver-
mehren die Sicherheit beträchtlich.

Chevrolet geht mit der Zeit!

Dieser „schweizerische“ Amerika-
nerwagen ist in seiner heutigen
Gestalt ein Gefährt von vollender
Eleganz. Dennoch bewahrt er
seine bodenständigen Tugenden -
Kraft, Verlässlichkeit und Dauer-
haftigkeit - und hat sie zum Teil
sogar noch weiter entwickelt.

Darum, nach wie vor

CHEVROLET!

Vorteilhafter GM-Teilzahlungsplan



Der meistverkaufte Amerikaner in der Schweiz