

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 229 (1956)

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: 27.04.2025

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

50 Jahre Ovomaltine

Unweit von Bern, in Neuenegg im grünen Senfetal, wird das in der ganzen Welt bekannte Nährpräparat Ovomaltine unter günstigsten Bedingungen hergestellt.

Sicher kennen Sie die Ovomaltine und wissen auch, daß ihre wichtigsten Grundstoffe Gerstenmalz, Milch und Eier sind.

Warum eigentlich Gerstenmalz und nicht Gerste? Das Gerstenkorn, wie es geerntet wird, ist hart, geschmacklos, schwer verdaulich und wasserunlöslich. Um den wertvollen Inhalt des Gerstenkornes für die Fabrikation auswerten zu können, muß gemälzt werden. Durch das Mälzen wird die Stärke des Gerstenkornes mit Hilfe von Fermenten in Zucker umgewandelt. Aus dem Gerstenkorn wird ein Malzkorn. Außerlich hat es sich nicht viel verändert, aber in seinem Innern ist etwas Wichtiges vorgegangen. Zerbeißt man nämlich jetzt das gemälzte Gerstenkorn, so ist es nicht mehr so hart, es ist süß geworden, leicht verdaulich, und die Hauptsache: es ist wasserlöslich. Wenn wir das Gerstenkorn schroten und mit Wasser in Verbindung bringen, gelingt es, die wertvollen Bestandteile zum größten Teil in einem wässerigen Auszug (Malzwürze) zu gewinnen.

Daß für die Ovomaltine nur hygienisch einwandfreie und gesunde Milch in Frage kommt, versteht sich von selbst. Diese wird einem neuen Milchbehandlungsverfahren (Uperisation) unterworfen. Sie finden dieses Wort in keinem Lexikon, denn es handelt sich um eine Neuschaffung wie beim Verfahren selbst und ist abgeleitet von „Super-Pasteurisation“. Die mit dem neuartigen Verfahren behandelte Milch ist nicht nur von den gefährlichen Tuberkulose- und Bangbazillen gänzlich frei, sondern sie enthält auch keine irgendwelche Sporenbildner und Krankheitserreger mehr.

Und nun zum dritten, nicht minder wichtigen Bestandteil der Ovomaltine, zum Ei!

Im vorangehenden wiesen wir mit Nachdruck darauf hin, welches Gewicht wir auf gute Ausgangsrohstoffe für Ovomaltine legen. Nur ganz bestimmte Malzqualitäten kommen in Frage. An die Milch werden besondere Anforderungen in hygienischer und bakteriologischer Hinsicht (Uperisation) gestellt. Beim Ei verhält es sich genau gleich. Für Ovomaltine werden vollfrische Trineier verwendet. Woher nimmt die Firma Dr. Wanda der die vielen Millionen Eier für die Ovomaltine? Zu einem großen Teil aus der nach neuesten Prinzipien eingerichteten Ovomaltine-Eierfarm, wo jedes Jahr Zehntausende von Kühen in modernsten Brutapparaten ausgebrütet werden. Das oberste Gesetz: Für Ovomaltine ist nur das Beste gut genug, ist demnach auch beim Rohstoff Ei erfüllt.

Wie entsteht nun aus Malzextrakt, Milch und Eiern Ovomaltine? Zuerst werden die drei Hauptbestandteile, denen als wichtiger Vitaminträger Hefe, sowie zur Geschmacksabrundung etwas Kakao beigegeben werden, sorgfältig in besonderen, mit einem Rührwerk versehenen Behältern, gemischt. Das Resultat dieses Mischprozesses ist eine homogene, ziemlich dünnflüssige Lösung, die im Vakuumverdampfer auf honigähnliche Konsistenz eingedickt wird. Erst jetzt erfolgt die Überführung in die Trockenform. Die dabei entstehenden knusprig-trockenen Ovomaltine-„Kuchen“ werden zum Schluß gemahlen und in die bekannten Büchsen abgefüllt, um von da aus ihren Weg zu den Ovomaltine-Kunden in der ganzen Welt anzutreten.

Es erübrigt sich, dabei zu betonen, daß sich der ganze Fabrikationsprozeß ohne Kontakt mit menschlichen Händen abwickelt und in Lokalitäten, in denen die besten hygienischen Bedingungen strikte Beachtung finden. Nur damit kann für die Ovomaltine die weltbekannte Qualität gewährleistet werden.

Dr. A. Wanda AG., Bern



Schweizerische Mobiliar

VERSICHERUNGEN

gegen Feuer-, Diebstahl-, Wasserleitungs- und Glasbruchschäden

Das grosse Vertrauen zur Schweizerischen Mobiliar beruht auf der anerkannt prompten und verständnisvollen Schadenbehandlung.

Bei ihr sind Sie gut beraten - gut versichert

