

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot**

Band (Jahr): **229 (1956)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

50 Jahre Dvomaltine

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

Sicher kennen Sie die Dvomaltine 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 schrotten und mit Wasser in Verbindung bringen, gelingt es, die wertvollen Bestandteile zum größten Teil in einem wässerigen Auszug (Malzwürze) zu gewinnen.

Daß für die Dvomaltine 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 Dvomaltine, zum Ei!

Im vorangehenden wiesen wir mit Nachdruck darauf hin, welches Gewicht wir auf gute Ausgangsrohstoffe für Dvomaltine 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 Dvomaltine werden vollfrische Trineier verwendet. Woher nimmt die Firma Dr. Wander die vielen Millionen Eier für die Dvomaltine? Zu einem großen Teil aus der nach neuesten Prinzipien eingerichteten Dvomaltine-Eierfarm, wo jedes Jahr Zehntausende von Kühen in modernsten Brutapparaten ausgebrütet werden. Das oberste Gesetz: Für Dvomaltine ist nur das Beste gut genug, ist demnach auch beim Rohstoff Ei erfüllt.

Wie entsteht nun aus Malzextrakt, Milch und Eiern Dvomaltine? 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 Dvomaltine-„Kuchen“ werden zum Schluß gemahlen und in die bekannten Büchsen abgefüllt, um von da aus ihren Weg zu den Dvomaltine-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 Dvomaltine die weltbekannte Qualität gewährleistet werden.

Dr. A. Wander 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

