

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur**

Band (Jahr): **63 (1983)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

scheinen, eher noch stiefmütterlich sei dotiert, was unter dem Stichwort «Animation» zusammenzufassen wäre. Andererseits erstaunt der Reichtum und die Vielfalt der öffentlichen und privaten Kulturpflege in der Schweiz. Wie zu erklären sei, dass dennoch immer wieder die Klage über den «Holzboden» angestimmt wird, wäre einer Untersuchung wert. Übrigens hat das Bundesamt für Statistik eine Zusammenstellung der Kultur-

ausgaben der öffentlichen Hand als Sonderpublikation herausgegeben, Stichjahr 1981. Es handelt sich um Erhebungen im Rahmen der Abklärungen zur Kulturinitiative. Zusammen mit dem Handbuch, das hier angezeigt wird, bieten die beiden Publikationen eine Information über den Stand der Kulturförderung in der Schweiz, die den Clottu-Bericht ergänzt und in manchen Behauptungen auch relativiert.

Für Hygiene und Sauberkeit...

SUNLIGHT

Qualitätsprodukte aus Olten.

OMO · ALL · CORALL
VIA · RADION · COMFORT
SOLO · SUN
VIM · VIF · FLUP · SANITOS
LUX-Seife · SUNLIGHT-Seife

Butter hat nicht immer die gleiche Farbe

Haben Sie schon bemerkt, dass Butter im Sommer gelblicher ist als im Winter? Diese Erscheinung ist ganz natürlich und hat weder mit der Frische noch mit einem künstlichen Farbstoff zu tun: Im Sommer, wenn die Kühe auf der Weide saftiges Gras fressen, enthält die Milch mehr Carotin, Provitamin A; dadurch wird auch die Butter leicht gelblich gefärbt.



Butter für jede Generation

Für 1 kg Butter benötigt man 25 Liter reine frische Milch. Von ihr erhält Butter alle wertvollen Bestandteile wie das Milchfett, kleinste Mengen von Eiweiss, Milchzucker und Phosphatiden: Vorzugsbutter enthält zusätzlich die Vitamine A und D. Zahlreiche Fettsäuren ergänzen sich gegenseitig ideal. Der niedrige Schmelzbereich um 28 bis 35 °Celsius und der natürliche Emulsionszustand bewirken die günstige Verdaulichkeit. Butter wird vom Körper rasch aufgenommen; deshalb ist sie eine geeignete Energiespenderin für Kinder und Erwachsene, insbesondere für ältere Leute. Da Butter den Kreislauf nur schwach belastet, spielt sie zudem in der Diätküche eine wesentliche Rolle.



Die Buttersorten in Stichworten

Auf direktem Weg aus reiner Milch hergestellt, enthält Butter nie künstliche Zusätze. Je nach Herkunft des «Rohstoffes», des Rahms, erhält die Butter jedoch ihren spezifischen Geschmack. ~ Kennen Sie die verschiedenen Sorten?

Vorzugsbutter

der Marke FLORALP erfüllt allerhöchste Qualitätskriterien. Täglich frisch aus angesäuertem Milchrahm produziert, wird Vorzugsbutter strengsten Kontrollen unterzogen.

ROSALP heisst die aus nicht angesäuertem Rahm hergestellte «Süssrahm»-Vorzugsbutter. Wie FLORALP enthält auch ROSALP Butter Vitamin A und D. Vorzugsbutter ist der beste Brotaufstrich.

Käsereibutter

RUSTICA entsteht aus einer Mischung von Milch- und Sirtenrahm. Der aus der Käserei stam-

mende Sirtenrahm verleiht ihr den chüschtigen Charakter. Besonders fein schmecken Röschi oder «Gschwelli» mit RUSTICA-Butter.

Kochbutter

besteht aus einer Mischung verschiedener, auch ausländischer Buttersorten. Sie darf in keiner gut geführten Küche fehlen.

Eingesottene Butter

GOURMET-Butter eignet sich speziell fürs Braten. Ihr ist durch Einsieden der wässrige Anteil entzogen worden; dadurch kann sie hoch erhitzt werden, ohne zu verbrennen. Köche von Rang und Namen schwören auf diese Butter.

PS: Eine Anzahl gluschtiger Rezepte, nützlicher Tips und lustiger Ideen finden Sie im farbig illustrierten Butterbuch. Es ist zu Fr. 19.- erhältlich beim ZVSM, Weststrasse 10, 3000 Bern 6

BANK JULIUS BÄR
ZÜRICH

**Anlageberatung
für institutionelle
Kunden**

Zürich 01 228-51-11 London 0044 1 623-42-11
New York 001 212 949-90-55