

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 19 (1948)

Heft: 2

Rubrik: Für die Küche

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: 30.01.2025

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

FÜR DIE KÜCHE

Mehr als je interessiert sich heute, da die Frischgemüse fehlen, die Köchin für Trockengemüse. Um ihr für die Zubereitung schmackhafter Gerichte aus Trockengemüse einige Winke zu geben, seien nachstehend ein paar zeitgemässe Rezepte publiziert; sie sind der kleinen Broschüre «Gute Gerichte aus Trockengemüse und Dörrobst» entnommen (im Buchhandel oder direkt im Selbstverlag der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich, Sihlstr. 43, zum Preise von 50 Rappen erhältlich).

Leicht gebundene Mittagssuppe mit Trockengemüse. 3—4 Löffel Trockengemüse (Rübli, Kohlrabi, Sellerie oder Julienne). 1¼ l Wasser, Salz, 4—6 Löffel Mais, Griess, Mehl oder Flocken, roh geraffelte Kartoffeln oder Kartoffelresten, Suppengrün, evtl. Würze, wenig Butter, Haushaltsgrahm oder rohe Milch.

Je nach der Art der stärkehaltigen Zutat (Mais, Griess usw.) diese einrühren oder leicht rösten und ablöschen. Das Gemüse zugeben und die Suppe ca. 20 Minuten kochen. Salzen und würzen.

Eingerührte Suppen mit wenig Butter, Rahm oder roher Milch abschmecken. Küchenkräuter erst einige Minuten vor dem Anrichten zugeben, damit sie schön grün bleiben.

Winter-Minestra (Eintopfsuppe). 5 Löffel Trockenjulienne, ½ Tasse Hülsenfrüchte (nach Belieben), ½ Löffel Fett oder Öl, Zwiebeln, 1—2 Knoblauchzehen, Wasser, 4 Löffel Reis oder 1 Teller Kartoffelwürfelchen, evtl. ½ Tasse Hörnli, geriebener Käse, Würze, Salz.

Hülsenfrüchte einweichen und vorkochen. Gedämpfte Zwiebeln und Knoblauch mit den übrigen Zutaten zugeben und die Suppe ca. 1¼ Std. kochen (Vorkochzeit 20 Min., Kochkiste 2 Std.). Bei alten Hülsenfrüchten zweimal 10 Min. vorkochen. Hörnli 10 Min. vor dem Anrichten zugeben, Käse in die Suppenschüssel.

Gedämpfte Bohnen, Rübli, Sellerie, Kohlrabi. 100—150 Gramm Trockengemüse, Wasser, Salz, ca. 1 Löffel Fett oder Öl, evtl. wenig feingehackte Zwiebeln, 2—3 Löffel Mehl oder 1—2 rohe geriebene Kartoffeln.

Das vorgekochte Gemüse auf dem Sieb abtropfen lassen. Mit Zwiebeln im Fett dämpfen, mit dem nötigen Einweichwasser ablöschen und weich kochen. Die Sauce evtl. mit rohem geriebenen Kartoffeln oder wenig angerührtem Mehl binden oder dieses über das gedämpfte Gemüse stäuben. Mit Muskat, gehacktem Grün oder Würze abschmecken.

Gemüsesalat. Zur Salatzubereitung eignen sich nicht alle Trockengemüse. Sehr geeignet sind Rübli, Rübli mit Erbsen, Kohlrabi Sellerie, Bohnen und Weisskabis. Die Trockengemüse sollen durch genügendes und richtiges Kochen sehr gut aufgequollen sein. Das Gemüse gut vertropfen lassen und heiss mit der fertigen Salatsauce vermischen, damit diese vom Gemüse zum grössten Teil aufgesogen wird. Die Salatsauce mit sehr fein gewiegten Zwiebeln oder Kräutern mischen. Den Salat erkalten lassen.

Mischgemüse mit Sauce und Käse (Mischung von Rübli, Sellerie, Kohlrabi, Lauch evtl. Weisskabis). 150 bis 200 g Trockengemüse, Wasser, Salz.

Das Gemüse nach Vorschrift weichkochen und auf dem Sieb abtropfen lassen. Eine eingerührte weisse Sauce herstellen, unter Zugabe von wenig Butter oder Haushaltsgrahm beim Abschmecken. Das Gemüse lagenweise mit fettem, geriebenem Käse auf eine weite Platte anrichten und mit weisser Sauce übergossen. Das Gericht schmeckt vorzüglich zu Salz- oder Schalenkartoffeln oder rohem Apfelsmus.

Couch-Betten

- Ottomane** Modell E. 190 90 cm
solide einfache Ausführung
- Schoner** gut gefüllt
- Schlaraffia-Matratze** mit 10 jähriger
Garantie
- Deckbett** Federnfüllung 160/120 cm
- Pfulmen** 95 65 cm
incl. Wust zu **Fr. 360.—**

Angestelltenbetten!

- Bettstelle Nr. 203**, aus Hartholz mit
Patentmatratze, 190 90 cm
- Schoner** gut gefüllt
- Schlaraffia-Obermatratze** mit 10 jähriger
Garantie
- Deckbett** ½ Flaum 160 120 cm
- Pfulmen** Gansfedern 95 65 cm
incl. Wust zu **Fr. 520.—**



Alle Arbeiten aus meiner Spezialwerkstätte tragen die Garantieplombe mit dem Label-Zeichen.

Tadellose Facharbeit und sorgfältige Materialwahl mit jeder Garantie.

Verlangen Sie Vorschläge und Berechnungen durch das Vertrauenshaus



Zürich 1 Tel. (051) 32 75 10
Brunngasse 6

Spezialwerkstätte für Schlaraffia-Qualitäts-Polster

weisse, gepflegte Wäsche mit **CALGON**
sauberes, klares Porzellan und Glas mit
CALGONIT

Max Müller-Jackson
Calgon-Depot
Winterthur

