

**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:** 6

**Rubrik:** Fragekasten des V.S.A.

### **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>**

## FRAGEKASTEN DES V.S.A.

**Antwort auf Frage 1:** Wir geben Ihnen nachstehend die Mengentabelle für SV.-Betriebe bekannt:

### Portionen für Mittagmenu berechnet

|  | Gewicht pro Portion |         |                   |
|--|---------------------|---------|-------------------|
|  | m. Bein             | roh     | gekocht ohne Bein |
| <b>Fleisch</b>                         |                     |         |                   |
| <b>Ochsenfleisch: Siedefleisch</b>     | 130—150             | —       | 60—70             |
| Siedefleisch mit Beilage (Wurst)       | 80—90               | —       | 40—50             |
| Braten                                 | 110—130             | —       | 60—70             |
| Sauerbraten                            | 140—150             | —       | 60                |
| Ragout                                 | 140—160             | —       | 60—70             |
| Geschnetzeltes                         | 120—140             | 90—110  | 60—70             |
| Rindsplätzli                           | 120—130             | 90—100  | —                 |
| Beefsteak                              | —                   | 100     | —                 |
| Filet                                  | —                   | 100     | —                 |
| Roastbeef                              | 110—120             | —       | 70—80             |
| Zunge, frisch                          | —                   | 100     | 70                |
| „ gesalzen                             | —                   | 100     | 70                |
| „ geräuchert                           | —                   | 90      | 70                |
| Rindfleisch, geräuchert                | —                   | 80—100  | 60—80             |
| Kutteln                                | —                   | 100—120 | 80—100            |
| Hackbraten (Fleisch od. Brät)          | —                   | 80—100  | 90—100            |
| Leberschnitten                         | —                   | 90—100  | —                 |
| Leber, geschnetzelt                    | —                   | 100—110 | 80—90             |
| Fleischkäse                            | —                   | 80—100  | —                 |
| <b>Schweinefleisch: Braten</b>         | 110—120             | —       | 60—70             |
| Voressen                               | 140                 | —       | 70                |
| Schweinspfeffer                        | 160                 | —       | 70                |
| Côtelettes nature                      | 100—120             | —       | —                 |
| „ paniert                              | 90—110              | —       | —                 |
| Rippli, gesalzen                       | 110—120             | —       | 70—80             |
| „ geräuchert                           | 90—100              | —       | 60—70             |
| Plätzli                                | —                   | 80—100  | —                 |
| Schinken                               | —                   | —       | 60—80             |
| Speck                                  | —                   | 70—90   | 60—70             |
| <b>Kalbfleisch: Brust ohne Füllung</b> | 120—130             | —       | 100—120           |
| Braten                                 | 120—140             | —       | 60—70             |
| Ragout                                 | 130—150             | —       | 60—70             |
| Schnitzel, paniert                     | —                   | 80—90   | —                 |
| „ nature                               | —                   | 90—100  | —                 |
| Geschnetzeltes                         | —                   | 90—100  | 60—70             |
| Lebern, Nieren                         | —                   | 80—100  | 60—70             |
| Kopf                                   | 200—220             | —       | 100—110           |
| Brätkügeli (Brät)                      | —                   | 100—120 | —                 |
| <b>Schafffleisch: Ragout</b>           | 140—160             | —       | 70—80             |
| Braten                                 | 120—140             | —       | 60—70             |
| Irish—Stew                             | 140—160             | —       | 60—70             |
| Côtelettes (2 Stück)                   | 130—140             | —       | —                 |
| <b>Wildbret: Braten, Stotzen</b>       | 150—180             | —       | 80—90             |
| Pfeffer                                | 200                 | —       | 120—130           |
| <b>Geflügel: Sied- u. Brathähnlein</b> | 250                 | —       | —                 |
| Masthuhn, Poularde                     | 200—250             | —       | —                 |
| Enten, Gänse, Truthahn                 | 300—350             | —       | —                 |
| <b>Fische: Felchen, ausgeweidet</b>    | 150—200             | —       | —                 |
| Seeforellen, nicht ausgeweidet         | 200                 | —       | —                 |
| Fischfilet                             | 140—160             | —       | —                 |
| Cablieau                               | 140—160             | —       | —                 |
| <b>Aufschnitt: Aufschn. zum Menu</b>   | —                   | 70—90   | —                 |

Rohgewicht pro Portion  
Gramm

### Gemüse

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| <b>Grün-Gemüse: Bohnen</b> | 250—300 |
| Erbsen und Karotten        | 250     |
| Rosenkohl                  | 200—250 |
| Spinat                     | 250—300 |
| Kohl                       | 250     |
| Lauch                      | 250—300 |
| Schwarzwurzeln             | 200—250 |
| Sauerkraut und Sauerrüben  | 200—250 |
| Kabis-Salat                | 150—200 |
| Rübli                      | 200—250 |
| Blumenkohl                 | 250—300 |
| Kohlraben                  | 200—250 |
| Pilze, frisch              | 200     |

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| <b>Dörr-Gemüse: Bohnen, weiss</b> | 80—100  |
| Linsen                            | 80—100  |
| Kastanien                         | 100—120 |
| Dörrbohnen                        | 30—40   |
| Erbsen für Purée                  | 80—100  |
| Pilze, gedörrt                    | 30—50   |

Portionen

|   |     |
|---|-----|
| <b>Büchsengemüse (1/1 Dose): Bohnen</b> | 3—4 |
| Erbsen                                  | 3—4 |
| Spinat                                  | 4—5 |
| Rübli                                   | 3—4 |

Gramm

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| <b>Teigwaren: Eier-Teigwaren</b> | 80—100  |
| Gewöhnliche Teigwaren            | 100—120 |
| Reis                             | 80—100  |
| Gries, Mais                      | 80—100  |
| Mehl für Omletten                | 100—120 |
| Ravioli                          | 140—180 |

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| <b>Kartoffeln: Geschwellte</b>       | 250—300 |
| Salzkartoffeln                       | 250—300 |
| Rösti                                | 450—500 |
| Pommes frites                        | 400—500 |
| Pommes chipps                        | 250—300 |
| Saucenkartoffeln                     | 250—400 |
| Kartoffel-Purée                      | 400—600 |
| <b>Salate: Kopfsalat, ungerüstet</b> | 80—100  |
| Endivien, ungerüstet                 | 80—100  |
| Nüssli, gerüstet                     | 40—50   |
| Kresse, ungerüstet                   | 40—50   |
| Kabis, Rotkraut, ungerüstet          | 120—200 |
| Cichorie                             | 80—100  |
| Randen, gekocht                      | 120—180 |
| Sellerie, roh                        | 100—150 |
| Rübli, gekocht                       | 100—200 |
| Gurken                               | 150—200 |
| Tomaten                              | 140—180 |
| Retlich                              | 140—180 |
| Kartoffel                            | 200—400 |

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| <b>Obst (Compotte): Äpfel, frisch</b> | 200—300 |
| Steinobst, frisch                     | 200—300 |
| Apfelschnitze, gedörrt                | 30—50   |
| Aprikosen, gedörrt                    | 40—60   |
| Zwetschgen, gedörrt                   | 50—70   |
| Birnen, gedörrt                       | 40—60   |

Rohgewicht pro Liter  
Gramm

### Suppen

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| <b>Klare Suppen (Einlagen):</b> |       |
| Teigwaren                       | 30—50 |
| Dünkli                          | 30—40 |

## Küchenbatterien

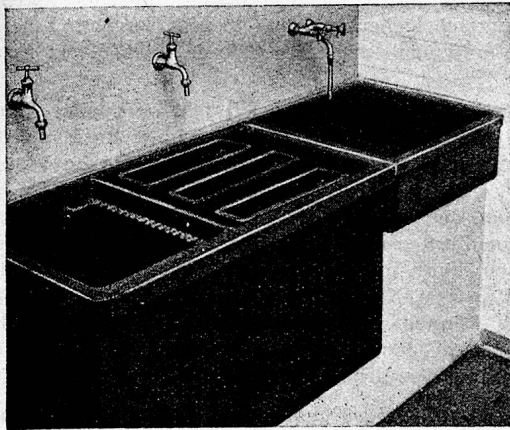
Spezialgeschirre für jede Heizart in rostfreiem Stahl Kupfer u. Aluminium

Verlangen Sie bei Bedarf unverbindlichen Vertreterbesuch

# CHRISTEN

**CHRISTEN & Co. A.G. BERN**

Telephon 2 56 11



## Dunkelkammer-Einrichtungen Laboratoriumsbecken etc.

aus garantiert säurebeständigem **Steinzeug**  
braun salzglasiert, hygienisch, robust  
Temperaturwechselbeständige Spezialmassen  
Jahrzehntelange Erfahrung

### STEINZEUGFABRIK EMBRACH AG.

für Kanalisation und chemische Industrie

**Embrach / Kt. Zürich** Tel. 96 23 21

#### Gebundene Suppen

(Mehl auf 1 l Flüssigkeit):

|   |       |
|---|-------|
| Mehlsuppe                                   | 50—70 |
| Fertige Suppenmassen<br>(Maggi, Knorr etc.) | 50—80 |
| Crèmesuppe                                  | 40—60 |
| Tomatensuppe etc.                           | 40—50 |

**Getreide-Suppen:** Mais, Gries,  
Hirse, Haferflocken, Gerste

|  |       |
|--|-------|
|  | 40—60 |
|--|-------|

**Schleimsuppen:** Brot

|  |        |
|--|--------|
|  | 70—100 |
|--|--------|

|       |       |
|-------|-------|
| Hafer | 50—80 |
|-------|-------|

|        |       |
|--------|-------|
| Gerste | 60—90 |
|--------|-------|

|      |       |
|------|-------|
| Reis | 60—80 |
|------|-------|

**Diverse Suppen:**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Gemüsesuppe (Gemüse) | 200—300 |
|----------------------|---------|

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Geröstete Brotsuppe (Brot) | 60—80 |
|----------------------------|-------|

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Kartoffelsuppe, nature | 300—350 |
|------------------------|---------|

|               |         |
|---------------|---------|
| Hülsenfrüchte | 100—150 |
|---------------|---------|

#### Saucen

Rohgewicht pro Liter

**Saucen** (Mehl auf 1 l Flüssigkeit):

|             |       |
|-------------|-------|
| Helle Sauce | 40—60 |
|-------------|-------|

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Geröstete Sauce | 50—60 |
|-----------------|-------|

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Warme Fleisch-Sauce pro Portion | 1—2 dl |
|---------------------------------|--------|

|                      |  |
|----------------------|--|
| Fertige Tomatensauce |  |
|----------------------|--|

|                    |         |
|--------------------|---------|
| pro 1 kg Teigwaren | 8—10 dl |
|--------------------|---------|

|                        |            |
|------------------------|------------|
| Salatsauce pro Portion | 1/3—1/2 dl |
|------------------------|------------|

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Milch pro 1 kg Kartoffeln für Stock | 3—5 dl |
|-------------------------------------|--------|

#### Frühstück

|  |             |
|--|-------------|
|  | pro Portion |
|--|-------------|

|       |      |
|-------|------|
| Milch | 2 dl |
|-------|------|

|        |      |
|--------|------|
| Kaffee | 2 dl |
|--------|------|

|        |       |
|--------|-------|
| Butter | 15 gr |
|--------|-------|

|           |          |
|-----------|----------|
| Konfitüre | 50—60 gr |
|-----------|----------|

|       |       |
|-------|-------|
| Honig | 40 gr |
|-------|-------|

|      |       |
|------|-------|
| Käse | 60 gr |
|------|-------|

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| Kaffeepulver mit Zusatz | 40—50 gr pro l |
|-------------------------|----------------|

|              |              |
|--------------|--------------|
| Lindenblüten | 4—5 gr pro l |
|--------------|--------------|

|            |              |
|------------|--------------|
| Schwarztee | 4—5 gr pro l |
|------------|--------------|

## Hirserezepte

Hirse-Produkte helfen Reis, Gries und Mehl sparen. Wenn Goldhirse vor dem Kochen 1—3 mal mit heissem Wasser übergossen wird (abtropfen lassen), verliert sie den bitteren Geschmack.

In der Schweiz war die Hirse schon zur Zeit der Pfahlbauer das Hauptnahrungsmittel, wie diese auch heute noch in östlichen Ländern sehr geschätzt und weit verbreitet ist.

Ganz zu Unrecht wurde bei uns die Hirse durch den Reis verdrängt. Die Hirse enthält nämlich fast alle zum Körperaufbau notwendigen Bestandteile, wie Phosphor, Kali, Magnesium, und ist besonders reich an Kieselsäure.

Für Kinder ist sie eines der zuträglichsten Nahrungsmittel, denn gerade im Entwicklungsalter sind die in der Hirse enthaltenen, aufbauenden Stoffe nötig und von grosser Bedeutung.

Hirse ist ein recht schmackhaftes Nahrungsmittel und kann wie Reis, auf mancherlei Art zubereitet werden. Zudem ist sie vor allem ausgiebig und billig.

#### Goldhirse

**Hirseschleim-Suppe.** 125 g Goldhirse, 1 1/2 l Wasser, Salz, Kalbsknochen. — Hirse kalt aufstellen und mit Knochen und Salz auf schwachem Feuer ca. 1 Std. kochen, durch ein Sieb pressen und nach Belieben über einem verquirlten Eigelb anrichten.

**Hirse-Suppe.** 100 g Goldhirse, 1 Löffel Butter, Fleischbrühe oder Salzwasser, 1 kleine Selleriewurzel, einige Löffel Rahm zum Verfeinern. — Die Goldhirse in süsser But-

### Achtung! Neu!

### Zur Wäsche-DESINFEKTION

Zur Sterilisation von Wäsche, Instrumenten, Geschirr und Sputum, ferner zur Händedesinfektion

## TEBEZID

leichtlösliches Pulver in  
Lösungen, unbeschränkt  
haltbar

Alkalisches Sterilisiermittel von hoher Keimtötungskraft und ohne Gewebsschädigung. — Kaum merklicher Chlorgeruch.

Anwendung:

In 1/2—1 %iger Lösung.

In 1/2 %iger Lösung ist gewöhnliche Krankenwäsche nach 2 Stunden, Tbc-Wäsche nach 8 Stunden steril.

Preise:

Kleinpackung à 250 g Fr. 4.—, à 1000 g Fr. 8.40.  
In Postcolis zu 4,5 kg Fr. 37.35 u. zu 9,5 kg Fr. 77.90.

Lieferung nur direkt vom

**LABORATORIUM CHIMA S. A., St. Gallen 6**