

Für die Küche

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **20 (1949)**

Heft 8

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.

Anstalten behoben wird. Die Regierung wird darum dem Kantonsrat in nächster Zeit eine Vorlage über die Erweiterung der Anstalt Rheinau unterbreiten. Das genügt aber noch nicht: Ueber kurz oder lang muss der Kanton eine dritte Irrenanstalt bauen.

Sind einmal die Anstalten Wülflingen und Wäckerlingstiftung reine Krankenpflegeheime, wird dem Winterthurer Tagblatt geschrieben, so werden sie den Bettenbedarf für pflegebedürftige Chronischkranke weitgehend decken können. Allerdings müssen daneben die finanzkräftigen Gemeinden und die gemeinnützigen Organisationen der Sorge um die Pflegepatienten vermehrte Aufmerksamkeit schenken. Der Kanton unterstützt die Errichtung der von den Gemeinden betriebenen Pflegeheime durch Beiträge an den Bau oder an die Kaufsummen und übernimmt wie bei den Spitälern 90 Prozent des Betriebsdefizits.

Für die Küche

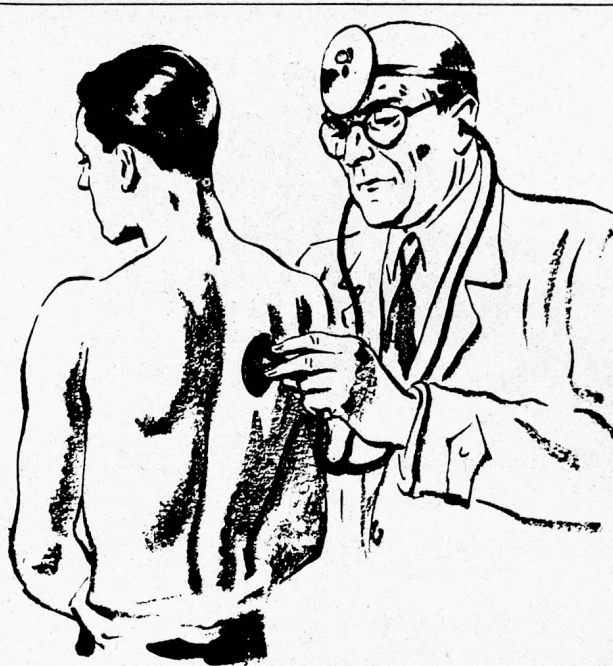
Falläpfel und ihre Verwendung

Für die Bereitung von *Apfelgelee* können vorteilhaft unreife Falläpfel verwendet werden, weil deren Gehalt an gelierenden Stoffen grösser ist als bei lagerreifen Früchten. Bei der Herstellung von Gelee hat man sich zu merken, dass nur gut filtrierter, klarer Saft auch ein klares Gelee gibt. Je rascher die Wasserverdampfung über gutem Feuer erfolgt, desto heller und feiner im Aroma wird das Gelee. Das Eindampfen auf Geleeprobe kann wesentlich abgekürzt werden, wenn der abgewogene Zucker nicht im Saft aufgelöst, sondern in der trockenen Kasserolle erhitzt und flüssig gemacht wird. Dabei ist fleissig zu rühren, damit der Zucker sich nicht ansetzt und bräunt. Den filtrierten Apfelsaft lässt man unter Umrühren in den flüssigen Zucker einlaufen. Das Verfahren kann aber der starken Dampfbildung wegen nur für die Bereitung kleiner Geleemengen in Betracht kommen.

Die Geleeprobe ist erreicht, wenn der eingedickte Saft nicht in Form von Tropfen, sondern in breiten Lappen vom eingetauchten und emporgehobenen Schaumlöffel rutschend abfällt.

Die gewaschenen Äpfel, die man von fauligen oder wurmigen Stellen befreit, werden mit gleichhoch Wasser über Feuer gesetzt und zugedeckt. Weisen die Früchte wenig Aroma auf, kann man etwas Gewürz, Zimmt, Nelken, Zitronenschale begeben. Sobald die Früchte so weich geworden sind, dass sie mit gespitzten Hölzchen leicht durchstossen werden können, wird der Saft sorgfältig durch Haarsieb und Tuchfilter gegossen. Das erforderliche Zuckerquantum, je nach dem Säuregehalt drei Viertel bis 1 kg pro Liter Saft, wird im kochenden Saft gelöst und letzterer auf Geleeprobe eingekocht. Schön rot gefärbte Gelee erhält man von roten Äpfeln oder von deren Schalen.

Apfelgelee mit Zitronen. Den Saft kocht man wie oben angegeben. Nehme auf jeden Liter Saft von 2 Zitronen den Saft dazu. Auf 1 Liter Saft 500 g Zucker. Den Zucker lässt man unter beständigem Rühren



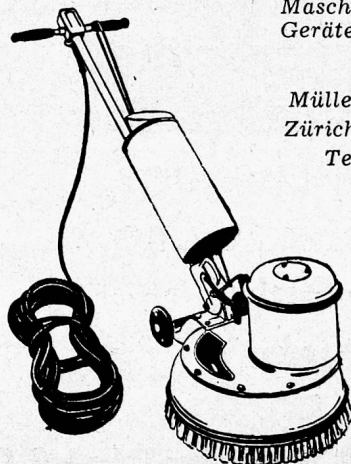
Genau so gründlich Kosten der Reinigung untersuchen!

Dann werden Sie ebenso, wie viele andere Spitäler und Anstalten herausfinden, dass die Reinigung von Hand enorm teuer kommt, nach der Servo-Methode aber enorm gespart werden kann:

- ① Blochen, Fegen und Spänen mit der Servo-Kent in einem Bruchteil der bisherigen Zeit;
- ② Putzwasser aufnehmen mit dem WAP 2-mal schneller und viel bequemer als von Hand, ohne dabei mit dem Schmutz in Berührung zu kommen;
- ③ Legge-Behandlung gibt den Böden einen gleitfreien Schutzfilm, dabei herrlichen Glanz, macht sie überdies unempfindlich, also leicht zu säubern von Wasser, Urin, den meisten Säuren u. a. m.

Maschinen, Mittel und
Geräte für rationelles
Putzen.

Müller-Brütsch & Co.
Zürich 27, Parkring 21
Tel. (051) 23 87 42



Verlangen Sie unser Kostenschema, damit Sie feststellen können, wieviel sich nach der Servo-Methode einsparen lässt.

2



**Muescht Knorr probiere,
s'gaht über's Schtudiere!**

Knorr

**Kochfertige Suppen
Suppenmehle
Cremesuppen
Spezialsuppen
Knorrtsch Haferflöckli
KNORROX Fleischbrühe
Hühnerbrühe
Trockenbouillon
Bratensauce
Klare Sauce
Sulze
Speisen-Würze**

**Knorr Nahrungsmittel A.G.
Thayngen/Schaffh.**

im Kessel heiss werden, d. h. er darf sich nicht bräunen, sonst geht das feine Aroma des Apfelgelees verloren. Gib unter Umrühren den Saft dazu und koch es bis zur Geleeprobe.

Apfelgelee mit Zwetschgen. 750 g unreife Aepfel, Fallobst und 250 g unreife Zwetschgen werden mit soviel Wasser übergossen, dass sie davon bedeckt sind, bringt sie aufs Feuer und kocht sie weich. Auf 1 Liter erhaltenen Saft gibt man 1 kg Zucker und kocht auf Geleeprobe.

Im Sommer – leichte Kost

Leichte Kost ist nicht unbedingt Krankenkost oder Gericht für den kindlichen Magen. Im Sommer versteht man darunter auch *schnell abgebratene Fleischstücke*, die in der Pfanne gleich gut wie auf dem Grill zubereitet werden können. Zum Bestreichen von Grill und Fleisch wird man auf jeden Fall Oel verwenden, da dieses mehr Hitze verträgt, ohne sich zu dunkel zu färben. Beefsteaks, Plätzli, Koteletten und auch Bratwürste, welch letztere allerdings erwellt sein sollen, brate man nur ganz kurze Zeit. Es genügt, wenn das Fleisch auf beiden Seiten eine kräftige braune Farbe aufweist, da ja Beefsteaks und auch Hammelkoteletten innen rosa bleiben sollen. Auch auf die Sauce, die recht kräftig sein soll, muss nicht verzichtet werden. Man übergiesst den Bratensatz des Grills oder der Pfanne mit etwas Wein oder starker Bouillonwürfelbrühe, kocht die Sauce unter Rühren auf und träufelt den Jus über das im elektrischen Backofen heissgehaltene Fleisch. Bei Bratwürsten kann nach dem Erwellen und Auskühlen die Haut weggezogen werden. In Mehl gewendet, werden die Würste wie üblich gebraten — mit Garantie, dass sie nicht aufspringen... Der jetzt wieder ununterbrochen in Tätigkeit stehende elektrische Kühlschrank enthält neben allerlei Resten die täglich frische Milch, die an heissen Frühsommertagen besonders gefährdet ist. Gerichte aus Milch, Yoghurt und Quark sind ideale und leichte Sommerspeisen. Quark hält sich viele Tage lang frisch im Kühlschrank und wird besonders zur Beerenzeit wieder siegreich Auferstehung im Speisetzettel feiern. Man süsst ihn mit Zucker oder gesüsster Kondensmilch, rührt ihn mit Milch oder Haushaltrahm zu dickschaumiger Masse und parfümiert ihn mit etwas Vanille. Locker unter frische Beeren gezogen, ergibt dieses Gemisch einen Götterschmaus, der ebensogut als Abendessen für jung und alt aufgetischt werden kann wie auch als festlicher Nachtisch — wenn Gäste erscheinen.

Gesüsster und mit Rahm dickgeschlagener Quark auf ganz frische und knusperige Zwiebackstücke aufgehäuft und mit Früchten oder halben Nusskernen garniert ergeben ein herrliches Dessert, das im Kühlschrank bis zu 12 Stunden verwahrt werden kann, ohne dass es an Güte verliert. Die halben Nusskerne aber tauche man, auf eine Gabel aufgespiesst, zuvor in gelbzerlassenen, flüssigen Zucker, damit sie glasiert noch besser munden.

Mayonnaisen mit wenig Oel

Mayonnaisen mit wenig Oel. Die Sommerzeit bringt immer eine vermehrte Zubereitung von Mayonnaisen mit sich. Für viele wird es ein Trost sein, zwei alt-

bewährte Mayonaisenrezepte kennenzulernen, die den Vorteil haben, fast kein Öl zu benötigen, die rasch zubereitet, zudem leicht verdaulich und sogar spritzbar (wenigstens 1. Art) sind. Diese Mayonaisen können zu vielen Gerichten verwendet werden.

Mayonnaise 1. Art (bekömmlich, sehr ausgiebig, spritzbar zum Garnieren). Zutaten: 4 Eigelb, 2 Löffel Essig (eventuell Zitronensaft), 6 Löffel kalte Fleisch- oder Gemüsebrühe oder Wasser mit wenig gutem Fleischextrakt, 4 Löffel Öl, Salz.

Wichtig! 1. Nach dem Erkalten kann je nach Gutfinden und Geschmack etwas Senf, gewiegte Kräuter oder sogar etwas geschlagenen Rahm beigemischt werden (letzterer verfeinert sie sehr und macht sie noch viel ausgiebiger). 2. Statt der 4 Eigelb können auch 2 ganze Eier verwendet werden (vorher tüchtig schwingen, weniger günstig zum Spritzen, weil nicht ganz so dick wie mit Eigelb).

Arbeit: Eigelb oder ganze Eier, Essig oder Zitronensaft, Fleisch oder Gemüsebrühe, Öl, Salz in kochendem Wasserbad dick schwingen, sofort in kaltem Wasserbad unter gutem Rühren auskühlen. Wasserbad: Die zu kochende Mayonnaise nie direkt in der Pfanne schwingen, weil rasch Oxydation möglich (Verfärbung), also: Weiten Milchtopf oder Schüssel in Pfanne mit kochendem Wasser stellen, die werdende Sauce nur in Porzellan mit nicht zu altem Schwingbesen dick schwingen.

Mayonnaise 2. Art (ausgiebig, billig und gut). Zutaten: 2 gehäufte Löffel Fécule, 4 dl kaltes Wasser mit wenig Fleischextrakt oder Fleischbrühe, 1 dl Öl, 1/2 dl Essig oder Saft von einer halben oder ganzen Zitrone, 2 Eigelb, Gewürz nach Gutfinden (alles gut mengen). **Arbeit:** Genau dieselbe wie Mayonnaise 1. Art (siehe Rezept). **Wichtig:** Nach dem Erkalten kann auch etwas geschlagener Rahm oder gewiegte Kräuter, sogar fein geschnittener Schinken beigegeben werden.

Fleischlose Gerichte

Kartoffelstockschüssel. Man bereitet auf bekannte Weise einen guten Kartoffelstock, der gründlich gerührt werden muss. Er wird vom Feuer gezogen, mit Ei vermischt, ohne dass er dadurch dünn wird, und dann mit Hilfe von einem Suppenlöffel zu eiförmigen Stücken abgeschnitten. Man legt diese nebeneinander auf eine erwärmte Platte, überstreut sie sofort mit geriebenem Käse und streut in Butter geröstete Brosamen darüber. Sofort zu geschmorten Tomaten oder irgendeinem Gemüsesalat auftragen.

Zwiebelauflauf. Altbackenes Brot wird in Scheibchen geschnitten. 3 bis 4 mittelgrosse Zwiebeln schneidet man ebenfalls in Scheiben und dämpft sie dann mit 1 Kaffeelöffel Kümmel in etwas heissem Fett. In eine Auflaufform schichtet man lagenweise Brot und Zwiebeln und übergiesst alles mit 1 Tasse gesalzener Milch, die mit 1 Ei geschlagen wurde. Obenauf gibt man Reibkäse, Brosamen und gehackte Petersilie, wenn möglich auch ein parr Fettstückchen, und bäckt den Auflauf 20 Minuten im Ofen. Man kann Kopfsalat dazu geben.



**Leuensuppe
Leuenwürze
Leuenbouillon**

von

**Oskar Leuenberger
Huttwil**

Tel. (063) 4 11 79

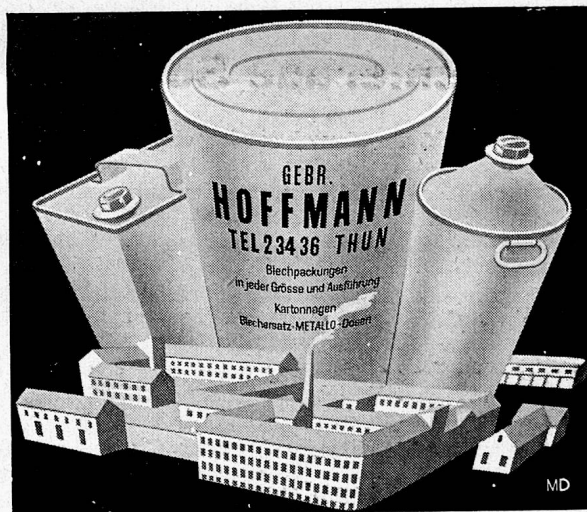
H. Wyniger & Co. Bern

**Mercerie . Bonneterie . Kurzwaren
Garne en gros**

Telephon (031) 246 98 . Marktgasse 54

Die gute Bezugsquelle für Anstalten, Heime, Spitäler etc.

Telephonische und schriftliche Aufträge
werden prompt ausgeführt



An die *Leser!*

Berücksichtigt bei Einkäufen die
Inserenten, welche mithilfe, das
Fachblatt auf eine gesunde finan-
zielle Basis zu stellen.