

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  
**Band:** 22 (1951)  
**Heft:** 9  
**Rubrik:** Rezepte

### **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:** 21.11.2024

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

**Auch Sie . . . können Ihren Insassen nun BROOKE BOND'S**

## **EDGLETS TEA**

servieren. Profitieren Sie von folgender **SPEZIAL-OFFERTE**:

### **EDGLETS TEA in Cartons**

à 24 Pakete zu je 100 g . . . à **Fr. 15.90 per Kilo**  
= 2,4 kg netto . . . . . **Fr. 38.15 per Carton**

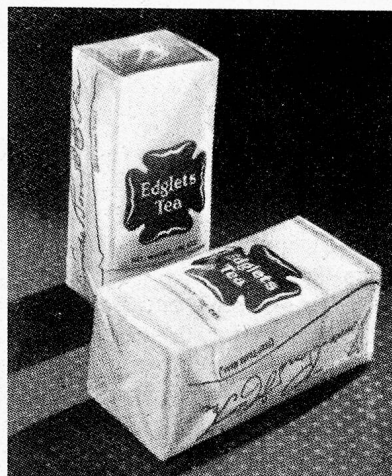
oder im Anbruch

10 Pakete à je 100 g = 1 kg netto **Fr. 16.20 per Kilo**

franco Domizil geliefert durch Ihr



Geschäft



Sicher befindet sich in Ihrer Nähe ein gutgeführtes **USEGO-Geschäft**, in dem Sie Ihre Bestellung zur Ausführung resp. Weiterleitung an die **USEGO** aufgeben können. Wenn nicht, dann wenden Sie sich bitte zwecks **Bezugsquellennachweis** an die **USEGO** in **Olten, Winterthur, Lausanne oder Landquart**.

### **Jetzt nicht vergessen!**

Wer einen Garten besitzt, sollte nicht vergessen, dass die vielen Gartenabfälle, wie Kartoffelstauden, Blätter aller Art etc. kompostiert werden sollen.

Am besten werden diese Abfälle an freier Luft (also nicht in einer Grube), wenn möglich im verschiebbaren Kompostrahmen kompostiert. — Jede Schicht von 10—15 cm wird tüchtig gewässert und mit einem Kompostierungsmittel überstreut, damit die Verrottung rasch, geruchlos und ohne Verluste vor sich geht. Mit Vorteil verwendet man den altbewährten Composto Lonza, auf jede Schicht 400 bis 600 g pro m<sup>2</sup>. Solcher Kompost enthält eine grosse Menge Humus, der dem Pflanzler billiger zu stehen kommt, als wenn er letzteren im Sack kaufen muss. Die bodenlockernden und wachstumsfördernden Eigenschaften von gutem Kompost werden mehr und mehr geschätzt.

\* \*  
\*

Ein treuer und dankbarer Kurgast bittet uns um einen Hinweis auf den zu wenig bekannten Jahreskurort **Wiesen** in Graubünden, an der Bahnlinie **Davos-Filisur**, ca. 1500 m über Meer, von **Alvaneu-Bad** oder **Wiesen-Bahnstation** mit Postauto erreichbar. Eine wissenschaftliche Untersuchung des bekannten Klimatologen **Dr. W. Mörikofer (Davos)** ergab, dass in **Wiesen** die Verhältnisse für Ferien im Sommer und im Winter im Vergleich zu andern bekannteren Orten nicht bloss in Graubünden ganz besonders günstig liegen.

### **Rezepte**

Die nachstehend veröffentlichten Rezepte sind von einer Hausmutter geprüft und mit dem Prädikat «Ausgezeichnet» versehen worden.

#### **Gratinierter Spinat:**

Eine Gratinplatte belegen wir mit in **NUSSELLA** gebähten Brotschnitten, darauf geben wir im eigenen Saft gekochten Spinat (blättrig). Nun bereiten wir eine gebundene Sauce aus:

2 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel **NUSSA**, 2 dl Rahm (auch halb Milch halb Rahm) und etwas salzlos gekochte Gemüsebrühe, und lassen ca. 8—10 Minuten bei kleinem Feuer kochen. Vom Feuer genommen, würzen wir mit Muskat und einigen Tropfen Zitronensaft (oder **CENOVIS**) und binden die Sauce mit einem Eigelb. Der Spinat wird mit dieser Sauce begossen, mit etwas geriebenem, sehr mildem Käse bestreut (oder Brösmeli) und 10 Minuten im Ofen überbacken.

#### **Rohe gebackene Selleriescheiben:**

Die Sellerieknollen werden geschält und roh in dünne Scheiben geschnitten. Sie werden in einen Omelettenteig gelegt, dem man rohen gehackten Spinat beigegeben hat. Die Selleriescheiben müssen ganz von Teig umgeben sein. In **NUSSELLA** goldgelb backen und vor dem Anrichten mit Zitronensaft beträufelt servieren.