

Rezepte

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **22 (1951)**

Heft 9

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.

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**

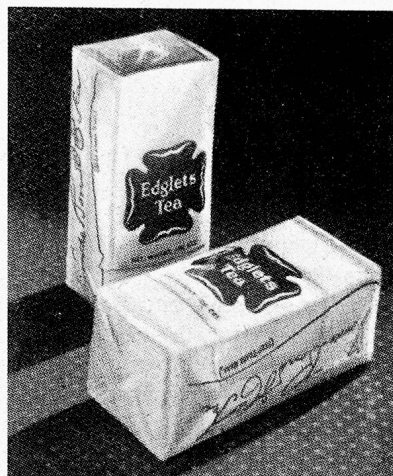
oder im Anbruch

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 m². 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.