

Rezepte

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 10

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.

Neue Adresse der zentralen Stellenvermittlung des VSA

Frau Heidi Landau-Schneebeli

Schöpfe 7 (Schuhhaus «zum Götzen») Zürich 1,
Tramhaltestelle Rathaus

Sprechstunden: Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag
9—11 Uhr; Montag und Mittwoch 14.30—17.00 Uhr
oder nach vorheriger Vereinbarung.

Rezepte

Zucchetti mit Käse überbacken

1 kg Zucchetti, Salz, 50 g NUSSELLA, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 2 Löffel fein gehackte Kräuter, 100 g geriebener Emmentalerkäse, einige Löffel Milch oder Rahm. — Kleinere, feste Zucchetti ohne zu schälen in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden, mit einem Löffel Salz bestreut, eine Viertelstunde ruhen lassen. Die Flüssigkeit abgiessen und die Zucchettischeiben in 2 Portionen mit fein geschnittenen Zwiebeln in NUSSELLA halb weich dämpfen. Dann, mit geriebenem Käse dazwischen gestreut, in eine Gratinplatte einfüllen, nochmals etwas Käse und zuletzt einige Löffel Milch oder Rahm darübergeben und im Ofen überbacken.

Vereinigung der Anstaltsvorsteher des Kantons Zürich

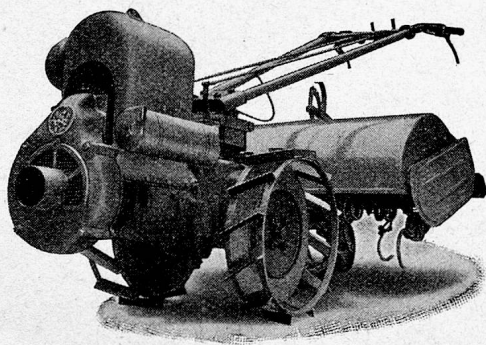
Früher als üblich war die *Herbstversammlung* der Vereinigung der Anstaltsvorsteher des Kantons Zürich angesetzt worden, um der freundlich gebotenen Gelegenheit, das neue *Kantonsspital* zu besichtigen vor Belegung der letzten Räume, Folge zu leisten. So versammelten sich am 10. September 14 Uhr 15 eine sehr stattliche Zahl von Mitgliedern samt ihren Frauen und Gästen, unter denen man erfreulicherweise auch einige Behördemitglieder erblickte, in der Besuchhalle, um dort in geschlossener Formation in den grossen Hörsaal zu ziehen. Nach einer herzlichen Begrüssung durch Präsident Bächler, der für dieses Mal darauf verzichtete, ein besonderes Thema in seiner Ansprache zu behandeln, damit die verfügbare Zeit ganz dem Kantonsspital gewidmet werden konnte,

ergriff Direktor Elsasser das Wort, um in gedrängter, aber überaus klarer und überzeugender Weise die Leitideen für den Neubau darzulegen. Ich möchte nur herausgreifen, da man sich über diese Tatsache zu wenig Rechenschaft gibt, dass Frauenklinik und Dermatologische Klinik nicht nur organisatorisch, sondern auch räumlich durch leicht befahrbare unterirdische Gänge und viele Leitungen aller Art mit dem eigentlichen Kantonsspital verbunden sind. Bei der nachfolgenden Führung übernahm Herr Direktor Elsasser in freundlicher Weise selbst eine Gruppe, ausserdem hatte er genügend Führer bereitgestellt, die für die besonderen Interessen dieser Besucher Verständnis hatten, so dass man in kleinen Gruppen eine sehr instruktive Besichtigung vornehmen konnte. Da die getreue Aktuarin der Vereinigung weit weg in den Ferien weilte, bemühte sich der Redaktor, der ja selbst schon über das Kantonsspital geschrieben hatte, allerdings vergeblich, um andere fachlich ausgewiesene Berichterstattung. So muss die Bitte wiederholt werden, um gelegentliche Meinungsäusserungen über einzelne der vielen Neuerungen. Ein Anfang wird in dieser Nummer gemacht mit der eingehenden Schilderung des neuen Krankenbettes. In der nächsten Nummer sollte fortgefahren werden. Wir schlagen in erster Linie eine Aussprache über die neugestalteten Putzräume vor.

Anschliessend traf man sich noch in der «Krone» Unterstrass nahezu vollzählig zur gemütlichen inoffiziellen Aussprache über die so überaus anregend verlaufene Besichtigung. d.

Doppelfeier in der «Friedeck»

Da eine ausführliche Besprechung der *Um- und Neubauten* der «Friedeck» für unsere Leser wertvoll und bereits in die Wege geleitet ist (wie übrigens auch der Bericht über den Abschluss der Bauten in «Landsdorf»), begnügen wir uns mit einem kurzen Hinweis auf die *125. Jahresfeier* des «Evangelischen Schul- und Landheimes Friedeck in Buch (Schaffhausen)», wie der offizielle Name jetzt lautet, statt «Erziehungsanstalt» und in früheren Zeiten «Rettungsanstalt». Es sollte jedem, der Anteil an Heimen nimmt, vergönnt sein, an diesem Volksfest im besten Sinne des Wortes einmal teilzunehmen. Besonders schön war es, dass vormit-



Tiefe Fräs- und Pflugarbeit mit der neuen

3-Gang-Grunder Motorfräse

8 und 10 PS — Seit 5 Jahren erprobt!

Vorzüge: Modernste Konstruktion, 3-Gang-Getriebe mit Rücklauf, elastische Einscheiben-Autokupplung, spielend leichtes Wenden auf kleinstem Raum durch pat. automat. Einzelradausschaltung. Zapfwelle mit 2 Geschwindigkeiten zum Antrieb verschiedener Geräte:

Bodenfräse: 40—90 cm Arbeitsbreite, **Wendepflug:** (Leistung von 2—3 Pferden), **Hack-, Häufel- u. Mähapparat, Kartoffelgraber, Baum- u. Rebenspritze, Seilwinde, Transportarbeiten** usw. Prospekte, Referenzen und Vorführungen durch:

A. GRUNDER & Co. AG. Motoren- und Maschinenfabrik, Tel. (061) 814 66 Binningen