

Rezepte

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **25 (1954)**

Heft 6

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.

Kabis und Rotkabis laufend aus Holland importiert werden.

Frankreich liefert gegenwärtig preislich äusserst günstig sehr schönen Blumenkohl aus St-Pol-de-Léon. Die Preise für italienische Kefen und Erbsen, sowie marokkanische Tomaten sind etwas gesunken und die Nachfrage dementsprechend lebhafter geworden.

Speisekartoffeln

Die Vorräte an gelagerter Kühlhausware der Sorte Bintje sowie die andern Sorten aus Naturlagern sind praktisch aufgebraucht, so dass wir momentan nur auf den Import frischer Ware (sog. Runde und lange Gelbe) aus Sizilien angewiesen sind. Die Ware befriedigt in qualitativer Hinsicht sehr.

Rezepte

Erdbeerkonfitüre

Klein und gross freuen sich riesig auf die feinen Erdbeeren. Was nicht frisch konsumiert wird, kann praktisch nur für die Zubereitung von Konfitüre verwendet werden. Heisseingefüllte oder sterilisierte Erdbeeren werden unansehnlich und sind deshalb nicht zu empfehlen.

Beim Konservieren von Erdbeerkonfitüre kommt es sehr auf die Anwendung von zweckmässigen Einmachgefässen an. Die gewöhnlichen Konfitüregläser genügen, wie die Erfahrung zeigt, in der Regel nicht, da besonders die Erdbeerkonfitüre entweder austrocknet, in Gärung übergeht oder grau wird. Die Hausfrau wählt deshalb für diese heikle Konfitüre am besten ein hermetisch verschliessendes Gefäss. (Die Bülacherflasche oder das neue Universalglas sind dafür besonders geeignet).

In die *gut vorgewärmten* im heissen Wasser stehenden Flaschen oder Gläser fülle ich die Konfitüre

bis auf 1 cm unterhalb des Flaschenrandes ein, fülle mit *kochendem* Wasser auf und verschliesse sofort. Dadurch, dass der Deckel etwas in die Flasche hineinragt, wird die noch vorhandene Luft verdrängt, d. h. das Wasser überläuft ein wenig und ich habe einen absolut luftdichten Verschluss (Heisseinfüllmethode).

Zucker nehme ich nach meinem Geschmack. Dank des guten Verschlusses lässt sich diese Konfitüre auch mit nur 500 Gramm Zucker auf 1 kg Früchte aufbewahren.

Die Rhabarber

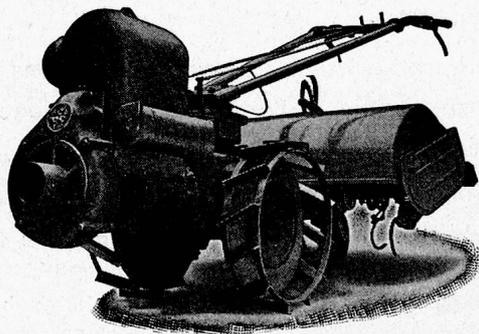
Warum nicht auch, zur Abwechslung, etwas Rhabarber einmachen? Sie eignen sich sehr gut als Kompott oder für Früchtekuchen.

Rhabarbermus (Kompott). Rhabarberstengel waschen, evtl. schälen und in Stücke schneiden. Diese mit wenig Wasser und beliebig viel Zucker in zugedeckter Pfanne vollständig weichkochen und siedendheiss in die gut vorgewärmten Bülacherflaschen oder Gläser fast randvoll füllen und sofort verschliessen. Dabei ist darauf zu achten, dass keine Rhabarberfäden zwischen den Gummi und den Flaschenrand kommen.

Rhabarber halbroh. Rhabarberstengel waschen, evtl. schälen und in Stücke schneiden. Ca. 4 dl Wasser (für 1 kg Rhabarbern) und Zucker nach Belieben zum Kochen bringen, die für 1 Glas notwendigen Rhabarbern dazu geben und wenn Blasen aufsteigen (bevor der Kochpunkt erreicht ist), die Rhabarbern also noch halbroh sind, diese sofort, ohne Saft, in Bülacherflaschen oder -Gläser bis ca. 1 cm unter die Oeffnung einfüllen. Den in der Pfanne zurückgebliebenen Saft aufkochen und siedendheiss bis randvoll darüber giessen und sofort verschliessen.

Das Halbroh-Einfüllen von Rhabarbern ist dem Roheinfüllen mit frischem Wasser vorzuziehen; dieses Vorgehen bietet grössere Sicherheit und zudem werden die Flaschen und Gläser besser ausgenützt.

Motor-Bodenfräse-Grunder 3- oder 4-GU-Motorpflug



GRUNDER-MASCHINEN sind führend und bürgen für QUALITÄT!

Grunder
& CO. AG.

MASCHINENFABRIK BINNINGEN / BASEL

mit den bewährten 8- und 10-PS-GRUNDER-Benzin-Petrol-Motoren oder mit dem sparsamen GRUNDER-DIESEL-Motor 10 PS.

Neu: 11/12-PS-4-Takt-Bodenfräse mit Arbeitsbreite von 100 cm.

Vorzüge: Mehr als 30jährige Erfahrung, einfache, robuste und moderne Konstruktion, 3 oder 4 Vorwärtsgänge und 1 Rückwärtsgang, 2 Geschwindigkeiten auf der Zapfwelle; mit oder ohne Differential lieferbar, jedoch immer mit den patent. automat. Einzelradausschaltung; Fräsbreiten von 40—90 cm. Lieferbar als MOTOR-BODENFRÄSE, MOTOR-PFLUG, MOTOR-SEILWINDE, MOTOR-MÄHER, MOTOR-VIELFACH-HACKGERÄT; mit Hack- und Häufelgeräten für Reinkulturen und zur Bearbeitung von Obst- und Rebkulturen, verwendbar als Einachs-Traktor für Zugarbeiten usw.

Telefon (061) 8 14 66