

**Zeitschrift:** Fachblatt für Heimerziehung und Anstaltsleitung  
**Herausgeber:** Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung  
**Band:** 5 (1934)  
**Heft:** 1

## **Werbung**

### **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:** 14.03.2025

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

---

---

# „GRÜNBLATT“

in der Heim- und Anstaltsküche

Was ist überhaupt „Grünblatt“? Das ideale Trockengemüse, hergestellt aus hochwertigen, biologisch gezogenen Frischgemüsen, sorgfältig gereinigt mittelst neuesten maschinellen Wascheinrichtungen. Getrocknet bei einer Normaltemperatur von 40°, denn große Hitze zerstört Aroma und Nährstoffe. „Grünblatt“ ist also schmackhafte Vollnahrung wie Frischgemüse.

**Man spart  
viel mehr**

1. Sie sparen die Zeit des Herrichtens.
2. Keinerlei Abfall wie beim Frischgemüse.
3. Jederzeit das ganze Jahr frisch.
4. Das Gewicht der Blechpackung wird erspart.
5. Sie ersetzen damit vollwertig die viel teureren Büchsen-Konserven.

**1 Kg. „Grünblatt“  
= 10 Kg.  
Frischgemüse**



## „GRÜNBLATT“ TROCKENGEMÜSE

1. **Schnitt-, Brech- und Wachsbohnen.** Kein Einweichen. Kochdauer ca. 30. Min. In kaltem Wasser ansetzen. (Alle Bohnensorten auch vorzüglich für Salat geeignet)
2. **Erbesen fein und Karotten** werden 35 Minuten in kaltem Wasser angesetzt und gekocht.
3. **Spinat.** Kein Einweichen. Kochdauer ca. 20 bis 30 Minuten. In kaltem Wasser ansetzen.
4. **Gemüse. Allerlei Julienne.** (Mischgemüse.) Kein Einweichen. In Fett 2 Minuten dämpfen und in kaltem Wasser ansetzen und kochen. (Als Gemüse- oder Suppen- einlage zu verwenden.)

**Kochzeit nur  
30 Minuten**

Es ist auffallend, wie viele Großküchen innert kurzer Zeit sich umstellen und „Grünblatt“ verwenden. Profitieren Sie ebenfalls, die Vorzüge sind sehr groß.



**En gros Abteilung  
MÜNSTERHOF - ZÜRICH**

---

---