

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

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwerverziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 19 (1948)

Heft: 5

Rubrik: Für die Küche

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.](#)

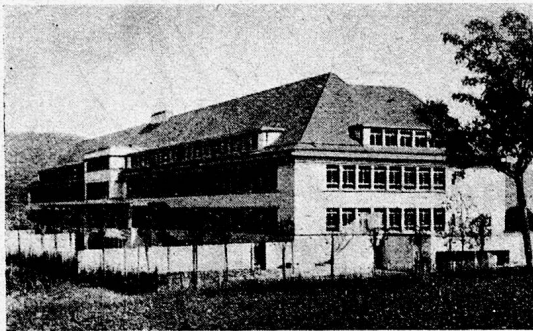
Terms of use

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: 15.03.2025

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

SECURIT Glas



„Securit“-Verglasung: Kantonale Irrenanstalt-Liestal

**Hochwiderstandsfähig gegen
Schlag**

für Fenster, Türen, Tablare, Spiegel usw.

SECURIT AG. GENÈVE

Chêne-Bougeries

Telephon (022) 4 62 50

Rücktritt des Vorstehers des kantonalen Jugendamtes in Bern. Nach 36jähriger Tätigkeit im Dienste der hilfsbedürftigen Jugend tritt der Vorsteher des kantonalen Jugendamtes, Dr. Jakob Leuenberger, auf 1. Juni nächsthin von seinem verantwortungsvollen Amt zurück. Gebürtig aus Ursenbach im Oberaargau und heute an der Schwelle des 70. Lebensjahres stehend, blickt Dr. Leuenberger auf eine arbeits- und segensreiche Laufbahn zurück. 1920 wurde ihm die Leitung des neu geschaffenen stadtbernerischen Jugendamtes übertragen und 1930 berief ihn der bernische Regierungsrat zum Vorsteher des im Gesetz über die Jugendrechtspflege neu vorgesehenen kantonalen Jugendamtes.

Die Zahl der Kinder und Familien, denen Dr. Leuenberger Beschützer und Berater, Anwalt und Helfer im schönsten Sinne des Wortes war, geht jedenfalls in die Tausende. Ebenso hatten die privaten und gemeinnützigen Stiftungen, Vereine und Anstalten an ihm stets einen zuverlässigen Freund und Mitarbeiter. Durch sein unermüdeliches und selbstloses Eintreten für die gefährdete Jugend und die Armen und Schwachen, sei es in der praktischen Fürsorge, in Gesetzgebung und Rechtsprechung oder in Vorträgen und Schriften, hat sich Dr. Leuenberger um die bernische und schweizerische Jugendhilfe bleibende Verdienste erworben. Dank seiner grossen Erfahrung, seiner gütigbescheidenen und warmherzigen Art, der jeder steife, amtsmässige Ton fremd ist, genießt er in allen Kreisen, mit denen ihn seine Arbeit zusammenführt, hohes Ansehen und grosse Wertschätzung. z.

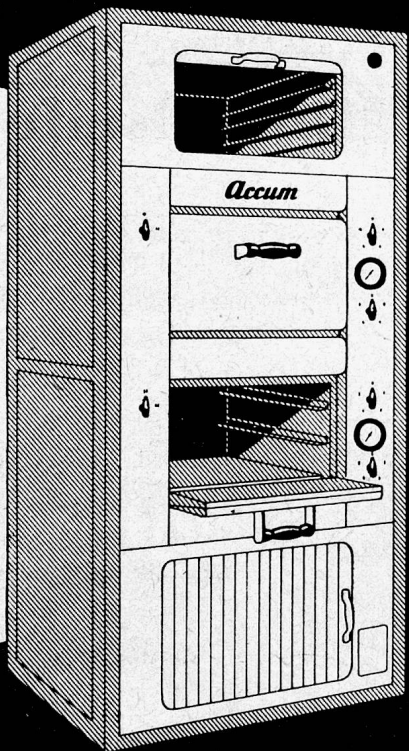
L'Asile des vieillards de Chexbres. Le 2 décembre 1946, le Grand Conseil a voté un crédit de 300 000 pour l'achat de la propriété de M. Robert, à Chexbres, pour en faire un asile de vieillards et pour les réparations les plus urgentes à exécuter à l'immeuble. Mais l'examen attentif de l'immeuble a révélé que les installations du chauffage central, des locaux sanitaires, de la cuisine, de l'éclairage sont insuffisantes et doivent être refaites, avant que la maison soit pleine (80 personnes, pensionnaires et personnel). Le devis des travaux atteint 490 000 fr. dont 100 000 fr. ont déjà été accordés par le Grand Conseil. Le Conseil d'Etat demande donc l'autorisation de prélever 290 000 fr. sur le fonds cantonal en faveur des incurables et des vieillards infirmes pour faire ces travaux urgents.

Accum

Konditorei- Oefen

Schönes Backgut
Bequeme Arbeitshöhen
Gute Wärme-Isolation
Formschön und robust

Heizkörper und Instrumente von vorne leicht auszubauen



ACCUM AG. GOSSAU / KT. ZÜRICH
FABRIK FÜR ELEKTROWÄRME-APPARATE

FÜR DIE KÜCHE

Misstrauen gegen das Kochen mit Oel?

Der in Europa noch immer herrschende Mangel an Fettstoffen zwingt nicht nur die Bewohner der ausgesprochenen Mangelländer, sondern auch uns Schweizer zu einer vermehrten Berücksichtigung der Speiseöle. Nicht wenig Leute bekunden indessen den Speiseölen gegenüber ein ausgesprochenes Misstrauen. Vielleicht bedenken sie dabei zu wenig, dass in den südlichen Staaten fast ausschliesslich mit Oelen gekocht wird. Gerade der Italiener hat aber dabei ein ausgeprägtes Verständnis für das, was seinem Organismus frommt und geht in dieser Beziehung viel weiter als wir; er nimmt zum Beispiel jeden Monat eine sogenannte «Purga» ein — ein Abführmittel, das den Verdauungsapparat entschlacken und reinigen soll.

Der Glaube ist weit verbreitet, manche Oele seien mit allerlei schädlichen Substanzen vermischt. Diese Auf-

fassung rührt wahrscheinlich daher, dass heute der grössere Prozentsatz der verschiedenen Öle nicht mehr durch Pressen, sondern durch das sogenannte Extraktionsverfahren gewonnen wird. Der Grund ist darin zu suchen, dass beim Extraktionsverfahren nur noch 0,4 bis 0,1 % Öl im Rückstand — «Kuchen» genannt — verbleiben, dagegen etwa 4 % beim Pressverfahren. Vor der Extraktion werden die Ölsaaten — Raps, Soja, Sonnenblumenkerne usw. — gepresst und zu Blättchen gewalzt. Die vom Füllturm durch ein Schraubengewinde nach unten wandernde Masse wird durch Benzin einer Spülung unterzogen und so entölt. Das Benzin wird nachher zurückgezogen. Das gewonnene Öl wird aber noch einem Raffinationsverfahren unterzogen, bei dem durch Behandlung mit Lauge die Fettsäuren gebunden werden. Auf diese Weise ist Gewähr dafür geboten, dass die letzten Reste des Benzins und sämtliche andern, für den menschlichen Organismus nicht zuträglichen Stoffe restlos ausgeschieden werden.

Gemüseauflauf mit Kartoffeln (Weisskohl, Wirsing, Blumenkohl, Kohlrabi, Sellerie). 100—150 g Trockengemüse, ca. 3/4 kg Schalenkartoffeln, 4—5 Löffel geriebener Käse, 1 Ei, 1 Tasse Milch, 1/4 Löffel Rahm oder wenig Butter oder Fett.

Das weichgekochte Gemüse mit den in Scheiben geschnittenen Schalenkartoffeln und dem geriebenen Käse lagenweise in die gefettete Form füllen und mit der gesalzenen Eiermilch übergiessen. Mit wenig Butter, Fett oder Rahm belegen und im Ofen oder auf offenem Feuer auf dem Absteller backen, bis der Guss fest ist und der Rand, evtl. auch die Oberfläche braun sind.

Juliennesauce. Ca. 30 g (3 Löffel) Trockenjulienne, Einweichwasser, 1 gehackte Zwiebel, 1—2 Löffel Fett, 3 Löffel Mehl, Salz, Würze, evtl. 1 Löffel Tomatenpüree.

Die gehackte Zwiebel mit Fett dämpfen, das Gemüse und ca. 1 1/2 Tasse Einweichwasser zugeben und das Gemüse weichkochen. (Vorkochzeit 5 Min., Kochhaube oder Kochkiste 1 Std.). Die Sauce mit angerührtem Mehl binden und würzen, evtl. mit Tomatenpüree abschmecken. Juliennesauce kann über Teigwaren, Reis, Fleischresten oder Restenkartoffeln gegossen werden.

Für Feld und Garten

Gemüsegarten.

Kohl- und Salatsetzlinge vor Mehltau und Schwarzbeinigkeit im Saatbeet durch Stäuben mit Versol schützen.

Radieschen, Rettiche und Kohllarten gegen Erdflöhe mit Pirox bestäuben.

Junge Erbsen zum Schutze gegen Erbsenblatt- und Käfer und Mehltau mit Pirox bestäuben.

Blumengarten.

Rosen bald nach Austrieb erstmals mit 0,4 % Deril gegen Blattläuse spritzen. Blattläuse werden voraussichtlich stark auftreten, so dass es sich lohnt, diese Behandlung rechtzeitig auszuführen.

Blütenstauden, speziell Rittersporn, rechtzeitig und regelmässig mit Pirox gegen Mehltau und tierische Schädlinge bestäuben.

Schnecken.

Werden bei feuchtem Frühlingswetter massenhaft auftreten. Schneckenkleie Maag, an geschützten Stellen, in kleinen Häufchen ausgelegt, zieht die Schnecken an und tötet sie.

Herisauer Confitüren

erfreuen sich dank der ausgezeichneten Qualität überall einer grossen Beliebtheit.

Spezialitäten: Wacholder- und Holunder-Latwerke

Konservenfabrik E. Künzler . Herisau

Telephon (071) 51734

Tafelkunsthonig **WOLROWE EXQUISIT**
Backkunsthonig **WOLROWE SPEZIAL**

Himbeer	} SIRUP	Pudding	} PULVER
Citronen		Crème	
Orangen		Back	
		Glacé	

FONDANT

C. Münzenmeyer WOLROWE-WERK Pfäffikon/Sz

Tel. (055) 2 72 13 — Gegr. 1907

Tischfertige Salatsauce mit feinstem Speiseöl
Marken NÜNALPHORN u. MILLFIN liefert



A.-G. Zofingen

Citrovin feinsten Citronenessig, fein — weitreichend — bekömmlich. 1 Löffel Citrovin in 1 Glas Wasser mit Zucker wirkt sehr durststillend.

Kräuteressig: Finerba
Reiner Citronensaft: Kitrion

Last **Tinexin**
Seine Wäsche waschen!

Unverbindliche Beratung
durch die Fabrikanten

MAX MÜLLER-JACKSON Spezialseifen-Fabrik
WINTERTHUR
H. KIEFER-HENKE Permatinwerke
STEIN AM RHEIN