

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Band: 20 (1949)
Heft: 4
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: 09.11.2024

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

machen die Entsendung von Schwestern für ihre Armenanstalt davon abhängig, dass ihr die Kinder von den Erwachsenen trennt! Das half nun, denn es wäre heute nicht leicht, für die Leitung eines Waisenhauses geeignetes und williges Personal zu finden. — Den braven Armen, die unverschuldet in diese Lage gekommen, unbeschadet, gibt es in diesen Anstalten doch auch Elemente, die für die unverbundene Jugend kein Vorbild und keinen gesunden Umgang bedeuten. — Also rasch ans Werk. Stans hat ja ein eigenes grosses Kinderhaus, das heute fast leer ist und anderen Zwecken dienen muss.

Für die Küche

Saucen auf mancherlei Art

Weisse Grundsauce ohne Fettzugabe

5 dl Flüssigkeit (Milch, Wasser, Gemüse-, Fleisch-, Knochen oder Bouillonbrühe), 3 Löffel Mehl oder eine mittelgrosse, pro geriebene Kartoffel, Salz. Das Mehl mit einigen Löffeln kalter Flüssigkeit anrühren, in die kochende Flüssigkeit einlaufen lassen, abschmecken und ca. 3 Min. kochen lassen. Die Sauce mit wenig Butter, Haushaltsrahm oder 3 Löffeln roher Milch abschmecken. Verwendung für alle Saucengemüse und als Grundsauce für die folgenden pikanten Saucen.

Gratinsauce: Die Grundsauce mit einigen Löffeln geriebenem Käse, event. Rahm vermischen und über den Auflauf streichen (Blumenkohl, Krautstiele, Sellerie, Fenchel, Mangold, Lauch, Tomaten).

Kräutersauce: Die Grundsauce mit 1 Esslöffel frischen Kräutern oder ein Drittel Teelöffel Trockenkräutern mischen und damit ca. 5 Min. ziehen lassen. Verwendung zu Kartoffeln (Salzkartoffeln, Geschwellte), Flockenküchlein, Klösse, Kartoffel- und Gemüsepuddings.

Käsesauce: Die Grundsauce nach dem Kochen mit einem Tellerchen fein geschnittenem oder geraffeltem Käse vermischen und rühren, bis dieser geschmolzen ist. Der Käse darf nicht mitkochen. Verwendung zu Geschwellten, Puddings, gebähtem Brot. Wenn für diese Sauce etwas weniger Flüssigkeit verwendet wird, mit dem Käse 1 Ei zugeben und für Kässchnitten auf Brot streichen. Im Ofen backen.

Dillsauce: Die Grundsauce mit 2 Löffeln jungen, zarten, fein gehackten Dillblättern mischen und 5 Min. kochen lassen. Nach Belieben mit 1 Löffel Essig oder Zitronensaft abschmecken und zu Salzkartoffeln oder Geschwellten reichen.

Zwiebelsauce: Ein halber bis 1 Löffel Fett, 1—2 fein gehackte Zwiebeln, 3 Löffel Mehl oder 1 mittelgrosse, fein geraffelte Kartoffel, 4—5 dl Bouillonbrühe, Salz, 1 Löffel Kümmel oder Essig, event. wenig saurer Haushaltsrahm. Die Zwiebeln im Fett dämpfen, das Mehl darüberstreuen, ablöschen, salzen und die Sauce mit dem Kümmel 10 Min. ziehen lassen. Den Rahm oder wenig rohe Milch darunter-



Reduktion der Unkosten ist jedes Verwalters Sorge

Direkt ab Fabrik:

Erstklassige Bodenwischse flüssig od. fest Fr. 2.50 ab 20 l oder kg, franco. Bei grösseren Mengen Offerte und Muster verlangen.

Central-Drogerie Zürich 1
Weinbergstrasse 24

Gewächshäuser, Frühbeefenster

Fensterstützen, Schattiermaterial, Glas, Kitt, Farben

OMEGOL-
Holzimprägnie-
rungsmittel



Prospekte gratis
Kostenloser
Beratungsdienst

BACHER A.G. REINACH/BASEL

TELEPHON (061) 6 22 07



Es isch *Enig*
wenn's kei SCHOL-Essig isch
SCHOL-ESSIG A.G. ZÜRICH

Naturreiner Wein-, Obst- u. Speise-Essig

Verlangen Sie unsere unverbindliche Offerte
Telephon (051) 23 44 43 Postfach Enge Zürich

Apfelstückli

weisse Extraqualität, geschält

Apfeltee

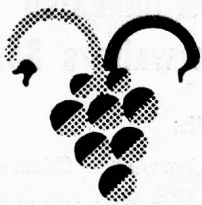
in bekannter Qualität

Bitte verlangen Sie bemusterte Offerte

UOLG

Verband ostschweiz. landwirtschaftl.
Genossenschaften (V.O.L.G.) Winterthur

Telephon (052) 2 36 11



ESSAG

**Essig und Senffabrik AG.
Basel**

Schönaustr. 87 Tel. 4 90 14

Weinessig	Estragon-Essig	Fruchtessig
Cornichons	Gurken	Tafelsenf

HUG-KAFFEE

wird überall bevorzugt

Individuelle Beratung, rasche und zuverlässige Bedienung gewährleistet

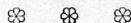
W. Hug-Forster, Stäfa

Kaffee-Grossrösterei, Tel. 051 / 93 04 85

Die Sorein-Fabrik Pfäffikon-Zürich

liefert alles für die

Frühlingsputzete



Vergessen Sie nicht, sich beizeiten mit unserer

Sorein-Pasta und unserer vorzüglichen

Bodenwische zu versehen.

MENZI

GUMMI  **MATTEN**

leisten als Türvorlagen, in Gängen, auf Treppen und in Räumen die besten Dienste.

GUMMIWERK MENZI AG

Diepoldsau - Telefon (071) 7 00 71.

mischen. Verwendung zu Salzkartoffeln, Geschwellten, Restenfleisch, Restgemüse, Polenta, Hirsotto.

Tomatensauce: 250 g frische Tomaten oder 2—3 Löffel Püree, ein Viertel bis einen halben Löffel Fett, ein Viertel Zwiebel, 3 Löffel Mehl, 4—5 dl Flüssigkeit (bei frischen Tomaten weniger), Salz. Die fein gehackte Zwiebel im Fett dämpfen, die in Scheiben geschnittenen Tomaten mitdämpfen, das Mehl darüberstreuen, ablöschen, salzen, und die Sauce ca. 10 Minuten ziehen lassen. Bei Verwendung von frischen Tomaten durchs Sieb streichen. Mit wenig Rahm oder roher Milch abschmecken. Verwendung zu Hirsotto, Kartoffeln, Teigwaren, Klößen, Restenfleisch.

Allerlei Gutes

Spinatsalat

Spinat ist in Form von Salat überaus ausgiebig, schmackhaft und gesund. Schöne Spinatblätter gründlich waschen, gut vertropfen lassen, die Stiele entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Streifen kurz vor dem Anrichten mit der sämig gerührten Oel-, Rahm- oder Quarksalatsauce vermischen. Es ist wichtig, dass der Spinat nach dem Waschen gut getrocknet wird auf dem Sieb oder durch Ausschwingen in einem Tuch. Nasse Blätter verbinden sich schlecht mit der Salatsauce.

Gefüllter, überbackener Kartoffelstock

Eine Platte übriggebliebener Kartoffelstock oder kalt geriebene Schalenkartoffeln, Salz, einige Löffel Rahm oder Milch, event. 1 Ei, ca. 100 g geriebener Käse, frische oder eingemachte Tomaten, 1 Stück Butter oder Fett. Die Kartoffeln mit Rahm, Ei und Gewürz vermischen und in eine gefettete Form füllen. Mit einem Löffel ca. 8 Vertiefungen machen, die Tomaten hineinlegen und mit reichlich Käse bestreuen. Den Auflauf mit Rahm, Butter oder Fett belegen und im Ofen ca. 20 Min. überbacken. Ein Teil des Käses nach Belieben unter die Kartoffeln mischen.

Für den Sonntag ein Kuchen ohne Butter und Eier

Ist das wirklich möglich? Ja, ein solcher Kuchen ist sehr gut und zudem rasch zubereitet. Wir mischen eine Tasse gemahlene Haselnüsse oder Mandeln, eine Tasse Milch, eine Tasse Mehl, eine halbe Tasse Zucker und ein halbes Päcklein Backpulver, backen den Teig sofort in mässiger Wärme, und unser «Kriegskuchen», der gar nicht nach Krieg und Mangelzeiten schmeckt, ist schon fertig.

Falsche Ostereier

Kartoffelmasse: ca. 250 g geriebene Schalenkartoffeln, Salz, 50 g Quark, 1—2 Löffel flüssige Butter oder dicker Rahm, 1 Rübli, 1—2 Löffel Zitronensaft oder weisser Essig, 1 Löffel Rahm. Die Schalenkartoffeln fein raffeln und mit Quark, Butter oder Rahm und Salz zu einem feinen Teig verarbeiten. Einen tiefen, leicht mit Butter oder Oel bestrichenen Löffel mit der Masse füllen, eben abstreichen und in der Mitte mit einem Aushöher oder kleinen Löffel eine Vertiefung ausheben. Den Teig mit einem Messer sorgfältig am Rande lösen, herausheben und auf eine flache Platte anrichten. Die Vertiefung (Eigelb) mit geraffelten, mit Zitronensaft beträufelten Rübli füllen und die halbierten Eier mit Grün garnieren.