

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Band: 20 (1949)
Heft: 7

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>

Direktor Dr. Riggenbach und das Kommissionsmitglied G. de Meuron gehaltvolle Ansprachen über die Geschichte des Instituts und über die erzielten Heilerfolge. Nach der Jubiläumsfeier ergingen sich die Gäste im Park, der sich bis an die Gestade des Neuenburgersees hinzieht und besichtigten anschliessend eine interessante Ausstellung, welche wertvolle Aufschlüsse über ein sehr umstrittenes medizinisches Spezialgebiet vermittelt.

«Bund».

Ausland

Internationaler Krankenhausverband. Am ersten Nachkriegskongress des Internationalen Krankenhausverbandes in Amsterdam und Groningen wurde Dr. Otto Binswanger (Kreuzlingen), Präsident des Verbandes Schweizerischer Krankenanstalten, zum Vizepräsidenten gewählt. Prof. Dr. Mouttet, alt Ständerat (Bern), erhielt den Auftrag, als Vorsitzender einer Kommission die endgültige Bereinigung der Verbandsstatuten in die Wege zu leiten.

Für die Küche

Essbare Edelsteine. L. Schm. Kirschen sind essbare Edelsteine. Nimm eine Handvoll davon aus dem Korb — denn unter einer Handvoll fängt man schon gar nicht an — und betrachte sie erst einmal: Wie wunderschön hat sie die Natur geschaffen! Eine jede ist so fein gedrechselt, so glänzend poliert, eine nicht ganz runde kleine Kugel, voll gefüllt zum Platzen mit süßem, rotem oder schwarzem Saft, Fruchtfleisch. «Saftiges Fruchtfleisch» sagt der Gaumen, wenn du sie erschmeckst. Drehe sie zwischen Zeigfinger und Daumen, wie wenn Du eine Perle prüftest: wie sie schimmert und lacht, so frisch, als sei sie gerade, eigens für dich, lackiert worden und glänzend gerieben um und um, damit sie in ihrer ganzen Pracht erscheine. Der feine grüne Stengel wächst daraus. Das heisst, um nicht Ursache und Wirkung zu verwechseln und Anfang und Ende: Das Bällchen hängt am zierlichen Stiel wie der Rubin am Ohrgehänge. Der Stiel scheint fast zu schwach, um die von Süßigkeit schwere Frucht zu halten. Welch leuchtende Farbe! Da ist die tintigblaue, fast schwarze, die granatfarbige Kirsche dunkelrot funkelnd, da die hellgelb-hellrote Herzkirsche — Herzkirsche sicher so genannt, weil es ein Obst so ganz nach unserem Herzen ist.

Die Handvoll Kirschen, die du dem Korb entnimmst — sie ist zuvor ein Gewirr von Stielen und Früchten gewesen. Doch ganz von selbst scheinen sich plötzlich die Bällchen zu ordnen, und, eins nach dem andern sich von den Stielen lösend, gleiten sie wie magisch angezogen von den leicht geöffneten Lippen an unsichtbarer Kette von der Hand in den Mund, der sich, schmeckend und wieder und wieder kostend, über der Kirsche schliesst. Die Zunge kommt eilends, den Kern aus der Umarmung des Kirschfleisches zu lösen und aus dem Mund zu stossen, damit sich jener nur an diesem schmelzenden Bissen erlabt. Es ist ein rechtes Spiel. Und stets so fortfahrend: betrachtend und kostend und geniessend, wird die Hand zwar leer, du aber wirst langsam angefüllt von dieser Süsse, die nach Sommer schmeckt und Sonnenschein, nach Gesundheit und Fröhlichkeit.



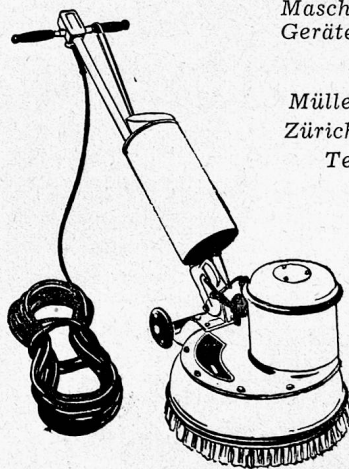
Mehr pflegen — weniger putzen

Tausende von Arbeitstunden gehen verloren, weil in vielen Anstalten und Spitälern nach veralteten, mühsamen Methoden geputzt wird. — Servo-Maschinen, Mittel und Geräte rationalisieren die Putzarbeit und bringen die ersehnte Erleichterung:

- 1 Blochen, Fegen und Spänen mit der Kent-Maschine in einem Bruchteil der bisherigen Zeit;
- 2 Putzwasser aufnehmen mit dem WAP, zweimal schneller und viel bequemer als von Hand, ohne dabei mit dem Schmutz in Berührung zu kommen;
- 3 Legge-Behandlung gibt den Böden einen gleitfreien Schutzfilm, dabei herrlichen Glanz, macht sie überdies unempfindlich, also leicht zu säubern von Wasser, Urin, den meisten Säuren und anderem mehr.

Maschinen, Mittel und Geräte für rationelles Putzen.

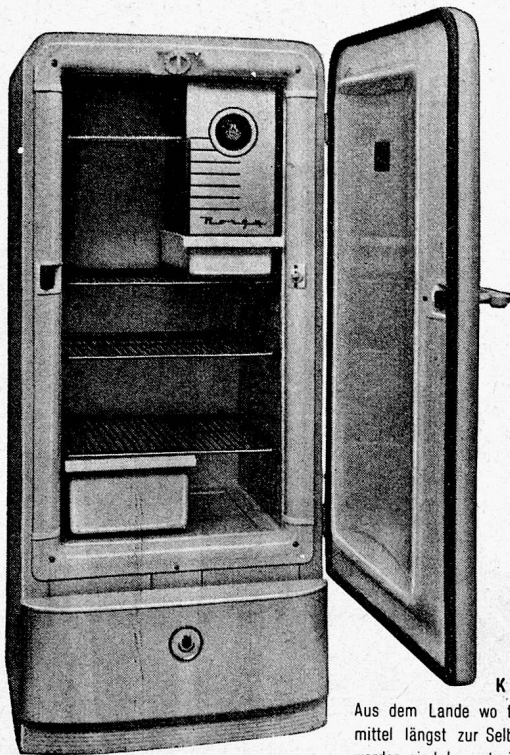
Müller-Brütsch & Co.
Zürich 27, Parkring 21
Tel. (051) 23 87 42



Verlangen Sie unser Kostenschema, damit Sie feststellen können, wieviel sich nach der Servo-Methode einsparen lässt.

2

Norge



KÜHLSCHRANK

KÜHLSCHRANK

Aus dem Lande wo tiefgekühlte Nahrungsmittel längst zur Selbstverständlichkeit geworden sind, kommt ein Kühlschrank zu uns, wie er praktischer und schöner kaum gedacht

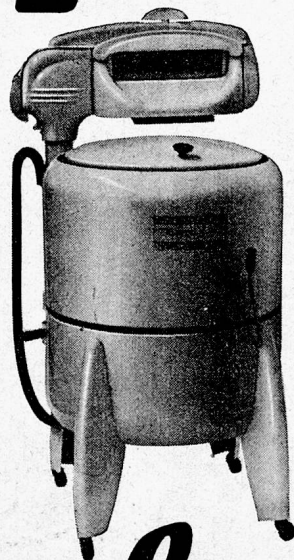
werden kann. Sein Fassungsvermögen ist gross, sein Preis dagegen bescheiden. NORGE ist der Kühlschrank für Familien, für die grosse Wohnung, fürs eigene Haus, für die Villa, für Pensionen und Gewerbe.

Norge

ROTA TOR WASCHMASCHINE

ROTA TOR WASCHMASCHINE

Die NORGE Ro Ta Tor Waschmaschine hält in der durchdachten Konstruktion ihrem Bruder Kühlschrank die Waage. Sie reinigt und spült in einem Arbeitsgang und oben befindet sich die elektrische Auswinde. Beachten Sie die Räder an den Füssen der NORGE - sie sprechen für ihre Beweglichkeit. Und noch etwas: 21 - 27 kg Trockenwäsche pro Std., das ist entscheidend.



NORGE-Haushaltsapparate durch:

Royal

ROYAL CO. AG. am Kreuzplatz, Zürich 32

Denn — denke nach: Hast du je einen melancholischen, einen kopfhängerischen Kirschenesser gesehen? Wenn er es war, als er begonnen, so hat er sich gewiss gewandelt, wenn er schon die zweite Kirsche im Munde zerquetschte.

Diesen frischen Frohsinn des Sommers, wir können ihn uns bewahren für die düstere Winterszeit, wenn die Zunge nach Obst lechzt und süßem Sommer schmaus. Wir können ihn bewahren — indem wir Flaschen und Gläser mit Kirschen füllen, so wie wir Juwelen bewahren würden im Schatzkästlein. (S. P. Z.)

1. **Eine gute Kirschenernte.** Dieses Jahr gilt es somit, noch mehr als bisher, mitzuhelfen, dass der grösste Teil der Kirschenernte zum direkten Verbrauch, d. h. zum Frischkonsum und zum Konservieren in den Haushaltungen verwendet wird. Nur das, was wirklich nicht anders verwertbar ist, darf ins Brennfass wandern.

Die Kirschen gehören bekanntlich zu den süssesten Früchten. In jedem Kilogramm sind 120—150 g Fruchtzucker enthalten. Also eine Gelegenheit, um zu rationierungsfreiem Zucker zu gelangen! Jede Köchin hat schon erfahren, dass sich in der Tat mit Kirschen viel Zucker einsparen lässt. Roh genossen schmecken diese Früchte am besten. Ungekochte Kirschen zum Dessert oder zum Abendessen ersetzen jede weitere Süßspeise. Wenn wir bei der Herstellung von Kompott etwas Süssmost begeben, so können wir uns den Zucker ersparen. Dasselbe gilt für das Sterilisieren und Kochendeinfüllen. Es soll ferner nicht vergessen werden, dass in diesem Monat die ungekochten Kirschen die beste Zwischenverpflegung darstellen; sie erfrischen nicht nur, sondern bedeuten dank ihres Fruchtzuckers eine wirkliche Nahrung.

2. **Sorgt für den kommenden Winter vor!** Die Kirschen eignen sich dank ihres allgemein beliebten Geschmacks und ihrer grossen Süßkraft ganz besonders gut zur Konservierung. Der Anfall ist dieses Jahr überaus gross, so dass wir viel einkaufen und einmachen können.

Wir werden ein ziemlich grosses Quantum kochend einfüllen oder sterilieren. Bei der Zubereitung von Kirschenkonfitüre werden wir mit Vorteil etwas unreife Stachelbeeren mitkochen. Der bei der Konfitüre nicht sehr beliebte dünne Saft geliert mit Hilfe dieser sauren Beeren.

In den letzten Jahren haben sich an vielen Orten die gedörrten Kirschen eingelebt. Sie sind eine herrliche Zwischenverpflegung im Winter. Ueber Nacht eingeweicht und genügend lang gekocht, lässt sich aus ihnen ein schmackhaftes, kräftiges Kompott zubereiten. Viele werden deshalb jetzt Kirschen dörren.

3. **Das Dörren von Kirschen.** Zum Dörren eignen sich grössere Kirschen, vor allem weichfleischige Sorten. Es empfiehlt sich, die Früchte kurz mit heissem Wasser zu überbrühen oder einige Minuten über Dampf zu halten. An der Sonne ausgebreitet und mit einem Tülltuch bedeckt, trocknen sie in 2—3 Tagen. Bei schlechtem Wetter müssen sie im Backofen, auf dem Lande im Brot-Backofen und in der Stadt in irgendeinem Bratofen, in mässiger Hitze und bei leicht geöffneter Türe getrocknet werden. Das Dörren im Ofen dauert mindestens 24 Stunden.

4. **Kirschen ohne Stiele?** Das Gewinnen von Kirschen ist bekanntlich eine ziemlich mühsame Arbeit. Sie ist rascher erledigt, wenn die Kirschen ohne Stiele

Alles zum Putzen:

Soda, kristallisiert.

Dif: Zum Abwaschen, Reinigen von Fenstern, Holz, Plättchen usw. usw.

Schmierseifen: Braune Oelseife
Weisse Perlenglanz-Seife.

Putzpulver B18: Für Böden, Lavabos usw.

Handreiniger Wiska: Für Werkstattthände.

Wildbolz

AG. BERN-BÜMPLIZ
Seifenfabrik
Telephon (031) 4 65 95

*Fleckenreine
Weisswäsche gibt*

ENKA

*als Zusatz
zur Seifenlauge*

ESWA ERNST & CO., ZÜRICH
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel
Neue Adresse: Eggbühlstr. 28, Tel. 051 / 46 40 46

10% RABATT erhalten Sie als
Grossbezüger auf
allen unsern Qualitätsprodukten
(ausgenommen einige wenige Nettoart.)

Kaiser's KAFFEE stets frisch geröstet
Kaiser's TEE ausgesuchte Qualitäten
Kaiser's CHOCOLADEN
Kaiser's LEBENSMITTEL aller Art



**KAISER'S KAFFEE
GESCHÄFT**

Zentrale Basel - Filialen in der ganzen Schweiz



Empfehlenswerte
Spezialitäten für die grosse
Küche:

Spaghetti
Makaroni
Hörnli
Typo-Extra

**Wolhuser
TEIGWAREN**
MARKE „SAEMANN“

Sehr ausgiebig und verkochen
nie!

Teigwarenfabrik Steffen AG. Wolhusen

Weinbeeren, DENIA, \varnothing à 12,5 kg per kg Fr. 1.—
Dampfpfäfel, extra choice, kalif., in Scheiben,
getrocknet, \varnothing à 23 kg per kg Fr. 2.20
Pfersiche, fancy, kalif., geschält,
 \varnothing à 12,5 kg per kg Fr. 2.10
Baumnüsse, franz., \varnothing à 25 kg per kg Fr. 1.50

J. Künig & Cie.

Kolonialwaren en gros

Bern, Weyermannsstrasse 28, Telephon (031) 2 56 25

Apfelstückli

gedörnt, in verschiedenen Qualitäten

Apfeltee

stillt jeden Durst und kühlt nicht

Bitte verlangen Sie bemusterte Offerte

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

Telephon (052) 2 36 11



Nussella ist ein besonders
leichtverdauliches, ausgiebiges Kochfett,
hergestellt aus dem besten Kokosnussfett
mit Zusatz von Oliven- und Sonnenblumenöl.

J. KLÄSI NUXO-WERK AG RAPPERSWIL

für Böden-Wände
ins Spezialgeschäft

**TAPETEN
LINOLEUM
KORKPARKETTBELÄGE
ETTERICH·C. BERN**
SPEICHERGASSE 12 Tel. 2. 35.78

gewonnen werden können. Bei Sommerwärme, unterbrochen durch häufige Regenfälle, reifen die Früchte sehr rasch. Es ist daher doppelt wichtig, dass sie rechtzeitig gepflückt werden, denn überreife Kirschen, die in den Regen kommen, platzen und sind nur noch zum Brennen brauchbar. Die Kirschaumbesitzer brauchen deshalb z. Zt. viele Hände zur Bewältigung der Ernte. Um eine rasche Ernte zu ermöglichen, wird deshalb der Verkauf ohne Stiele gefördert. Die Preise dieser Kirschen sind sehr vorteilhaft. Ihr Einkauf liegt somit im eigenen Interesse der Konsumenten und bedeutet für die Landwirtschaft eine Arbeitsentlastung. Ihr Gebrauch ist empfehlenswert, sofern sie sofort zu Kompott gekocht oder eingemacht werden können. Diese Kirschen dürfen natürlich nicht lange herumliegen, da sie rascher verderben als die Früchte, die mit Stielen auf den Markt kommen.

Wie konserviert man Krautstiele?

G.-W. Krautstiele roh in Flaschen: Die Krautstiele in kleine Stücke schneiden und roh möglichst dicht in Flaschen einfüllen (auf einem gefalteten Tuch öfters rütteln). Mit kaltem Wasser auffüllen, so dass die Stiele gut bedeckt sind (Leitung zuerst entleeren, damit das Wasser frisch ist). Die Flaschen verkorken, zubinden und mit Paraffin abdichten. Bei der späteren Zubereitung wie rohes Gemüse behandeln.

Krautstiele sterilisieren: Die Krautstiele in 3—8 cm lange Stücke schneiden und portionenweise in kochendem Salzwasser 3—4 Minuten abbrühen. Herausnehmen und kalt abspülen. In Gläser oder weite Flaschen füllen und mit Salzwasser knapp bedecken (1 Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz). Die Gefässe nach Vorschrift schliessen und 2 Stunden sterilisieren. — Lange Krautstielstücke lassen sich im Winter als kalte Platte oder mit Sauce wie Spargeln oder Lauch reichen.

Krautstiele in Salz: Die Krautstiele sauber abstreifen, putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Locker und lagenweise mit Salz (1 kg Gemüse, 1 Teelöffel Salz) in einen Steinzeugtopf oder ein Glasgefäss einfüllen. Mit einem Teller, nicht etwa mit einem Holzbrett oder Stein, beschweren und mit Milchwasser auffüllen, so dass dieses 5 cm über dem Gemüse steht. Für das Milchwasser 1 Liter Wasser und 1 Tasse Milch mischen. Die sich bildende graue Schicht beeinflusst die Haltbarkeit der Krautstiele nicht.

Krautstiele trocknen: Die sauber abgestreiften Krautstiele in Streifen schneiden und mit kochendem Wasser auf dem Sieb 2—3 Mal überbrühen. Gut vertropfen lassen und an der warmen Zugluft oder in schwacher Ofenwärme trocknen. — Vor Gebrauch überbrühen und kochen. Durch langes Einweichen verlieren sie oft die schöne Farbe.

Mangoldkraut, das in der Küche im Moment keine Verwendung findet, kann ebenfalls getrocknet werden. Die Blätter sauber waschen, gut vertropfen lassen und an der warmen Zugluft oder im knapp warmen Ofen knusperig trocknen. — Ganz getrocknete Mangoldblätter dienen als Gemüse und werden uneingeweicht im kochenden Salzwasser weich gekocht und gehackt. Die Blätter können aber auch sofort nach dem Trocknen verrieben und im Winter als Suppengrün verwendet werden. (S. P. Z.)

Stellenvermittlung des VSA

Stellengesuche

- 2154/Z. Zwei Freundinnen suchen auf Oktober eine Stelle in gleichem mittleren Betrieb als Köchin (Berufsköchin, 43 Jahre alt) und als Hausmädchen (20 Jahre alt) mit guten Nähkenntnissen.
- 2155/Z. Diät-Assistentin reformierter Konfession, sucht Stelle. Eintritt nach Uebereinkunft.
- 2156/Z. Gesucht Aushilfsstelle für ca. 2 Monate als Hausbeamtin, Köchin oder Erzieherin.
- 2157/Z. Gruppenleiter sucht Stelle zu schulpflichtigen Knaben.
- 1483/W. Tochter, evangelischer Konfession, mit guten Sprachkenntnissen in Englisch und Französisch, jedoch im Gehen etwas behindert, sucht Anstellung als Bureauhilfe. Offerten unter Chiffre 1483 W an die Buchdruckerei A. Stutz & Co., Wädenswil.
- 1484/W. Däne, deutschsprechend, 24jähr., sucht Stelle als Praktikant. Verfügt als Lehrer über mehrjährige Praxis in der dänischen Kinderfürsorge.
- 1485/W. Familienvater katholischer Konfession, von Beruf Bau- und Möbelschreiner, sucht Stelle in grösserem Heim, Institut oder Anstalt; könnte Heizung und sämtliche Reparaturen besorgen.
- 1488/W. Zwei gutausgewiesene holländische Erzieherinnen mit Anstaltspraxis suchen Anstellung für ein Jahr in einem schweizerischen Kinderheim oder Beobachtungsheim. Offerten unt. Chiffre 1488 W an die Buchdruckerei A. Stutz & Co., Wädenswil.
- 1489/W. Holländerin, 18 Jahre alt, sucht Stelle als Gehilfin mit erzieherischen Aufgaben für ca. 1 Jahr in einem schweizerischen Kinderheim. Offerten unter Chiffre 1489 W an die Buchdruckerei A. Stutz & Co., Wädenswil.
- 1490/W. Kinderpflegerin aus Deutschland wünscht einige Wochen in einem schweizerischen Heim unentgeltlich arbeiten zu dürfen, wo sie sich gleichzeitig etwas erholen könnte. Offerten unter Chiffre 1490 W an die Buchdruckerei A. Stutz & Co., Wädenswil.
- 1491/W. Engländerin, 29 Jahre alt, kinderlose Witwe, sucht Stelle in kleinerem Heim oder Institut für ca. 6 Monate. Eintritt könnte im September erfolgen.
- 1492/W. Jüngerer Ehepaar, Mann gelernter Sattler mit Kenntnissen in der Krankenpflege und Hausdienst, Frau dipl. Damenschneiderin, sucht Stellung in Heim oder Anstalt. Offerten unter Chiffre 1492 W an die Buchdruckerei A. Stutz & Co., Wädenswil.

Offene Stellen

- 1167/Z. Lehrlingsheim in Zürich sucht Hausgehilfin.
- 1168/Z. Gesucht in kleines Erziehungsheim im Kanton Schaffhausen eine Köchin.