

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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.02.2026

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. **Erbsen 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**
