

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

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

Band: 13 (1942)

Heft: 3

Artikel: Menu-Vorschläge für die nächsten 14 Tage

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-806125>

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: 27.01.2026

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

großen Zügen ein Programm für die Neugestaltung des schweizerischen Bäderwesens aufgestellt. Es sieht neben technischen Kontrollen der Heilquellen, neben dem Erlaß einer Bädergesetzgebung und einer Modernisierung der Betriebe vor allem den Ausbau der Volksheilbäder vor. Jedem leidenden Schweizerbürger, unabhängig von seiner sozialen Stellung, soll eine Badekur ermöglicht werden. Damit diese Volksbäder aber die bestehenden Luxusbetriebe nicht konkurrenzieren, sollen sie nur minderbemittelten Patienten, die sich über ihr Einkommen ausweisen müssen, offenstehen. Der Patient hat einen bescheidenen, die Betriebskosten deckenden Tages- satz, für Unterkunft, Verpflegung, Bad und Arzt zu entrichten, bei völliger Mittellosigkeit auch gar nichts, muß sich dafür aber einer strengen Hausordnung unterziehen, die vor allem darauf ausgeht, eine möglichst rasche Heilung zu bewirken. Damit eine individuelle Behandlung auch in Massenbetrieben möglich bleibt,

ist nicht die Schaffung von wenigen großen Volksbäderanlagen, sondern diejenige vieler kleiner Betriebe in einer möglichst großen Zahl von Heilbädern geplant. Wirtschaftlich wird errechnet, daß die Volksheilbäder ihre Betriebskosten selber decken. Unmöglich wird ihnen daneben die Bestreitung von Neubauten und Erweiterungen sein. Der Verband Schweizer Badekurorte, der die Hauptziele schweizerischer Bäderpolitik soeben in einer kleinen Schrift seines Präsidenten, Generaldirektor Dr. B. Diethelm, Bad Ragaz, veröffentlicht hat, hofft daher auf die Mitwirkung des Staates, von Allgemeininstitutionen und privaten Spendern. Durch gemeinsame Anstrengungen soll versucht werden, die volksgesundheitlich so wichtigen Bäder zum Wohl aller Bevölkerungskreise weiter auszunutzen, auszubauen und auch qualitativ auf der Höhe gutschweizerischer Tradition zu halten.

szv.

Menu-Vorschläge für die nächsten 14 Tage

Unter Berücksichtigung nachfolgender Richtlinien ist es möglich, trotz den bekannten Einschränkungen, einige Gerichte, die sich geschmacklich und im Nährstoffgehalt ergänzen, zu einem Essen zusammenzufügen, das selbst dem Schwerarbeiter genügt:

1. Das Menu ist stets für einige Tage zum Voraus zu bestimmen, um das Einkaufen und Kochen rationell zu gestalten.

2. Zu Fleischgerichten sind nur Kartoffeln und Gemüse zu reichen. Davon stehen uns noch zur Verfügung u. a. Weißkabis, Pfälzerrübl, Randen und Bodenkohlrabi.

3. Bei den Menus mit Fleisch gehe man äußerst sparsam um mit der Fettzugabe. Fettes Fleisch kann im eigenen Fett gebraten oder gedämpft werden. Zu Fleisch sollen immer nur Schalen- oder Salzkartoffeln, nie in Fett gebackene Kartoffeln gegeben werden, um genügend Fett zur Verfügung zu haben für die fleischlosen Tage.

4. Für die fleischlosen Tage müssen vor allem gut sättigende Gerichte wie Hülsenfrüchte, Dörrgemüse, event. Kastanien etc. als Hauptgericht gekocht werden, unter Zugabe von Käse, event. Eiern.

5. Gemüsegerichte werden durch Gratinieren nahrhaft und schmackhaft, da die Kruste immer sättigender wirkt als Gemüse ohne diese. Auf diese Art zubereitet passen vor allem: Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Weißkabis, Blumenkohl, Krautstiele und Kartoffeln. Fehlende Nährstoffe werden ergänzt durch Zugabe von Milch, geriebenem Käse, event. Eiern, Brösmeli, Butter, Fett oder Haushaltungsrahm.

6. An fleischlosen Tagen bewirkt oft ein einfaches Dessert eine größere Sättigung.

7. Sehr zu empfehlen ist zum Nachtessen öfters eine nahrhafte Suppe, da in Form von Suppe die Nahrungsmittel besonders gut ausgenutzt werden.

8. Zum Morgenessen kann außer Butter, Konfitüre und Käse auch Bircherbrei, Haferbrei, Hafersuppe oder Brotaufstrich aus Dörrost oder Quark gereicht werden.

Mittagessen

Mittwoch

Lauchsuppe mit Kartoffeln
Käseschnitten (im Ofen)
Gekochtes Dörrost

Abendessen

Milchkaffee
Rösti
Salat oder Kompott

Donnerstag

Erbssuppe
Gefüllte Kartoffeln (Verwendung von Fleischresten)
Kabis in weißer Sauce
Apfelstückli od. Randensalat

Milchkaffee
Polenta
Gemüseresten vom Mittag

Freitag

Restensuppe
Weiße Böhnchen mit Rübli
Kabis oder Randensalat
Caramelcreme (ohne Ei)

Milchkaffee
Schalenkartoffeln
Kräuterquark

Samstag

Braune Kartoffelsuppe
Sauerkraut
Speck oder Wurst
Schalenkartoffeln (Rest für Kuchen vom Sonntag)

Restensuppe
Grießpudding

Sonntag

Zwiebelsuppe
Gehackte Fleischspätzchen od. Rindsfilet a. d. Roast
Kartoffelschnee (a. Schal.-kart.)
Rübisalat
Apfelmusschnitten

Milchkaffee
Kartoffelkuchen ev.
Apfelmusschnitten statt am Mittag

Montag

Gebundene Gemüsesuppe
event. Dörrgemüse)
Spaghetti mit Käse und Tomatensauce
Kabissalat oder Kompott

Restensuppe
Käsebrei (m. Restbrot)
Kompott

Dienstag

Rübisuppe (gebunden mit Kochwasser der Teigwaren
Gebratene Rindsleber
Schalenkartoffeln
Lauchgemüse

Milchkaffee
Hirsegrübköpfchen
Hagebuttenmark oder Fruchtsirup

Mittwoch

Haferflockensuppe (mit Lauchbrühe)
Blutwürste
Schalenkartoffeln
Apfelstückli od. roh. Apfelmus

Tee od. Milchkaffee
Rösti
Randen od. Nüblisalat

Donnerstag

Restensuppe
Eintopfgericht aus Rüben, Kartoffeln und Rindfleisch
Kabissalat

Erbssuppe mit gerösteten Brotwürfeln
Milchkaffee

Freitag

Einlaufsuppe
Lauch od. Sellerie od. Weißkabis i. Of. geback. (gratin.)
Vanillecreme oder Kompott

Tee
Schalenkartoffeln
Käse oder Butter oder Konfitüre

S a m s t a g
Eingerührte Hirsegrüßsuppe
(Verwendung des Gemüsewassers vom Vortag)
Randen-, Rübli- od. Nüßlisalat
Gulasch

S o n n a g
Selleriesuppe
Rindsvoreessen mit Rübli
(je ca. zur Hälfte)
Kartoffelstock aus Schalenkart.
Randens- oder Nüßlisalat

M o n t a g
Gebundene Lauchsuppe
Dörrbohnen
Salzkartoffeln mit Käse
Salat oder Kompott

D i e n s t a g
Restensuppe
Fleischküchlein (aus Kuhfleisch u. Restbrot od. Haferflocken)
Saucenkartoffeln (ohne Fett) mit Bodenkohlrabischeiben

Braune Kartoffelsuppe mit Gemüsen
Bratäpfel
Tee od. Milchkaffee

Restensuppe v. Mittag
Tee oder Milchkaffee
Quarkkuchen

Milchkaffee
Kümmelkartoffeln

Erbssuppe mit Sago und Gemüsen
Tee oder Milchkaffee
Dörrrostwecken mit Kartoffelteig

Einige Rezepte zu den vorstehenden Menus

Einfache Vanillencreme.

1/2 l Milch, 3 Löffel Vanillezucker, 2 Teelöffel Kartoffelmehl, 1 Eigelb. Zubereitung wie gewohnt. Zum Binden der Creme Kartoffelmehl, zum Färben das Eigelb nehmen. Das Eiweiß zum Lockern und Binden verwenden bei der Zubereitung eines Teiges, Puddings, Auflaubs usw.

Käseschnitten. (Wenig Fettverbrauch)

Füllung 1 Tasse Milch, 3 Löffel Mehl, 1 Messerspitze Salz, zirka 100 g Fettkäse, 1/2—1 Ei, event. 1—2 Löffel Rahm.

Für die Füllung das Mehl im Pfännchen mit der Milch anrühren und unter gutem Rühren zum Kochen bringen. Käse, Salz und Rahm sofort, das Ei nach dem Erkalten darunter mischen. Die Schnitten am Rand in Milch tauchen, mit der Füllung bestreichen und

auf dem leicht geölten Blech oben und unten hellbraun backen.

Brotaufstrich aus Dörrrost.

1 Teller Dörrrost gleich welcher Art wird einige Stunden eingeweicht, weich gekocht und verstoßen oder gemahlen. Wenig Zucker, event. einige Löffel Rahm, darunter mischen, bis die Masse streichbar ist. In der kühlen Jahreszeit kann der Aufstrich für einige Tage hergestellt, der Rahm jedoch täglich vor Gebrauch darunter gemischt werden.

Gratiniertes Gemüse.

Ca. 3/4 kg Gemüse: Weißkabis, Lauch, Sellerie, Blumenkohl, Krautstiele.

Sauce: 3 Löffel Mehl, 1 Tasse Milch, Salz, einige Löffel Käse, 1 Stück Butter oder einige Löffel Haushaltungsrahm.

Das Gemüse nach dem Putzen in die gewohnte Form schneiden, in wenig Salzwasser knapp weich kochen und gut vertropfen. Das Kochwasser zu einer Suppe verwenden. Aus Mehl, Milch und Salz eine eingerührte weiße Sauce zubereiten. Das Gemüse abwechselungsweise mit dem Käse in die leicht gefettete Form füllen, die Sauce darüber gießen und mit Käse und Rahm belegen. Das Gericht in Mittelhitze im Ofen hellbraun überbacken.

Eintopfgericht.

200—300 gr Rindfleisch, 3/4 kg Rübli, 3/4 kg Kartoffeln, 1 Bratengarnitur, Wasser, Salz, 2 Löffel Mehl.

Das Fleisch in zirka 2 cm große Würfel schneiden, in der Gußpfanne im eigenen oder wenig zugegebenen Fett anbraten, ablöschen, salzen und zirka 1/4 Std. schmoren. Die Kartoffelwürfel, Rübelscheiben und Gewürz beifügen und das Gericht weich dämpfen. (Vorkochzeit 1/4 Std., Kochzeit zirka 1 Std.) Die Sauce kann mit wenig angerührtem Mehl gebunden werden.

Obige Menus wurden von den hauswirtschaftlichen Expertinnen des Eidg. Kriegsernährungsamtes begutachtet und tragen den Rationierungsvorschriften in jeder Beziehung Rechnung. (Mitg. von der Propagandazentrale für Produkte der Schweiz. Landwirtschaft).

VSA Verein für Schweizerisches Anstaltswesen (Gegründet 1844)

Präsident: Karl Bürki, Vorsteher des Burgerlichen Waisenhauses Bern, Tel. 41256

Vizepräsident und Redaktor: Emil Gossauer, Waisenvater, Regensdorferstr. 115, Zürich 10, Tel. 67584

Aktuar: A. Joss, Verwalter des Bürgerheims Wädenswil, Telefon 956941

Zahlungen: Postcheck III 4749 (Bern) - Kassier: P. Niffenegger, Vorsteher, Steffisburg, Telefon 2912

98. Jahresversammlung

Die diesjährige Tagung unseres VSA. findet definitiv am 11. Mai 1942 in Zürich statt. Sie steht unter dem Motto:

„Die Lage unserer Anstalten in Kriegszeiten“.

In Anbetracht der gegenwärtigen Verhältnisse beschränken wir die Jahresversammlung auf einen Tag. Die nächste Nummer wird das vollständige Programm enthalten.

Wir bitten Sie heute schon, diesen Tag zu reservieren. (Die Kosten werden zirka Fr. 7.50 pro Teilnehmer betragen.)

E.G.

Frau Scherrer-Brunner †

Am 18. Februar durfte nach langem, schwerem Leid den Frau Lina Scherrer-Brunner in Schaffhausen von dieser Erde Abschied nehmen. Kaum waren die Verwaltersleute im Pfrundhaus zurückgetreten und hatten ein freundliches Einfamilienhaus recht wohnlich eingerichtet, als die Krankheit die abgearbeitete Hausmutter ergriff und sie nicht mehr aufstehen ließ, bis der Tod als Erlöser an ihr Lager trat. Nun hat das wackere Herz aufgehört zu schlagen, das jahrzehnte-

lang nur für die eigene und die große Anstaltsfamilie schlug und jedem viel Liebe schenkte. Wir wünschen der lieben Verstorbenen die ewige Ruhe und Herrn Verwalter Scherrer viel Mut und Glauben in diesen schweren Tagen. Möge er in Gesundheit den wohlverdienten Feierabend verleben dürfen. E.G.

Neumitglieder. Wir begrüßen herzlich als neue Mitglieder Fr. Mina Herder, Vorsteherin im Mathilde-Escherheim, Lenggstr. 60, Zürich 8. Sie ist die Nachfolgerin der Fr. Hanna Blum, die aus Altersrücksichten in den Ruhestand getreten ist. Wir wünschen Fr. Blum einen schönen Feierabend. Schwester Hedwig Honegger, Vorsteherin in der Martinstiftung Mariahalde in Erlenbach-Zürich. Sie ist an die Stelle der verstorbenen Schwester Emma Graf getreten, die Jahrzehntlang diese Stellung innehatte.

Den beiden neuen Mitgliedern wünschen wir eine gesegnete, frohgemute Arbeit an den Kindern, die sie betreuen, gute Gesundheit und täglich neue Kraft von oben!

E.G.

Gott hilft, Kinderheime. Die Hausschrift erzählt von den wunderbaren Führungen, welche immer wieder in den 10 Heimen dieses großen gesegneten Kinderwerkes erlebt werden. Dieses Mal erhalten wir einen kurzen Rückblick auf die vergangenen 25 Jahre ihres Bestehens und eine Schilderung des Jubiläums, das