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: 19 (1948)

Heft: 3

Rubrik: Für die Küche

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: 07.01.2026

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

FÜR DIE KÜCHE

Käseauflauf

Zutaten: 3 Eier, 150 Gramm geriebener Käse, etwas Salz, 3 dl Milch, 1 Messerspitze Backpulver, 2 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel PAIDOL, 1/2 Tasse Milch, 60 g Butter. — Das Mehl wird in der Butter leicht gedämpft, die Milch langsam zugegeben und alles zu einem gleichmässigen Teig gekocht. Das Paidol wird mit der halben Tasse Milch angerührt, in die Pfanne gegeben und mit den Gewürzen gut vermengt. Man kocht die Masse einige Minuten. Hernach gibt man die gut verklopften Eigelb und den geriebenen Käse abwechslungsweise in den etwas gekühlten Brei und zieht den sehr steif geschlagenen Eierschnee erst unser die kalte Masse. Mit dem Eierschnee kann man wenig Backpulver darunter mengen, der Auflauf geht dadurch besser auf. Man gibt die Masse in eine gut ausgebutterte Auflaufform und bäckt sie in Mittelhitze 25—30 Minuten. Man serviert Spinat, Kompott oder Salat dazu. Solche leichte Käsespeisen eignen sich auch gut als Kinder- oder Krankenspeise, nur darf dann nicht zu scharf gewürzt werden.

Die klassische Salatsauce.

Mit dem Mehrkonsum von Salat hat die Salatsauce auch vermehrte Aufmerksamkeit gefunden. Und da muss vorerst festgehalten werden: die klassische Salatsauce, in ihrer Urform seit Jahrhunderten gültig, die für jeden Salat passt, und nie verleidet, ist folgende:

Salz, Essig (heute Citrovin) und Oel

Was ist Citrovin?, und warum Citrovin? Citrovin ist die Vertrauensmarke für Citronenessig. Er wird gewonnen aus der sonnendurchglühten Citrone, der Perle der Südfrüchte, wachsend und reifend in den Citronenhainen Siziliens. In Wagenladungen kommt der fertige Citronensaft nach Zofingen. Citrovin ist für jeden Magen bekömmlich, sehr gehaltvoll und daher äusserst sparsam im Gebrauch, so dass eine Flasche so viel bedeutet an Säure, wie zwei Flaschen üblichen Essigs. Der Geschmack ist fein und mild und tastet den natürlichen Pflanzengeschmack der Salate nicht an.

Man merke sich: Bei einer reichlichen Portion Kopfsalat für 4 Personen genügen: so viel Salz, wie man mit zwei Fingern fassen kann, ein halber Esslöffel Citrovin und ein Esslöffel Oel.

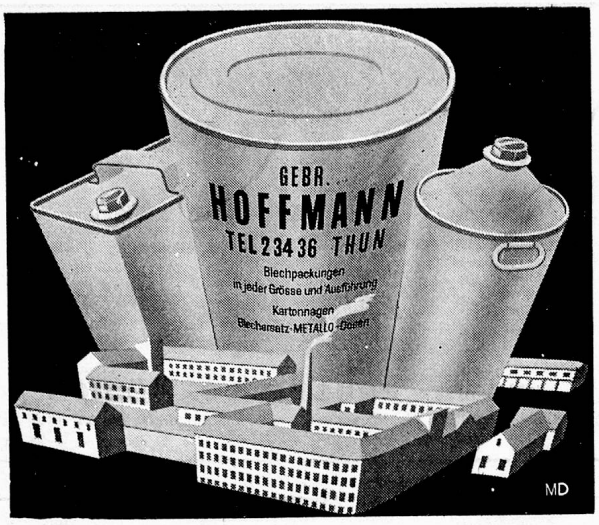
Diese Zutaten werden nacheinander (vorab Salz, dann Citrovin zum Auflösen und zuletzt das Oel) vor dem Salat in einer möglichst grossen Salatschüssel gut verrührt, bis ein seimiges, gebundenes Sösslein entsteht.

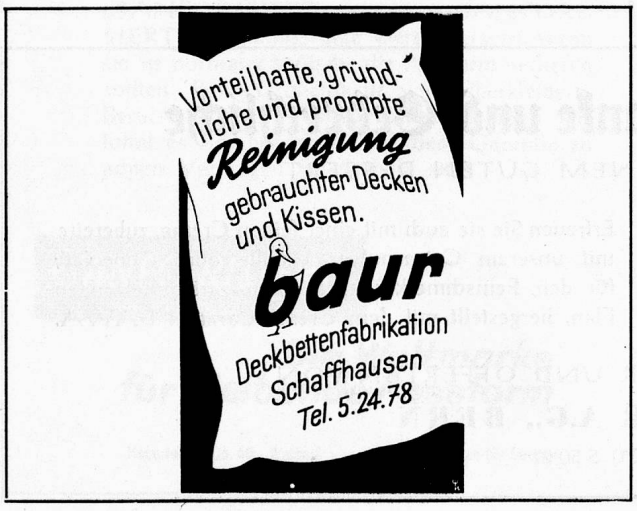
Fleckenreine Weisswäsche gibt
ENKA
als Zusatz zur Seifenlauge
ESWA ERNST & CO., ZÜRICH
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel
Telefon 23 28 08

Jetzt wieder für Kranke und Genesende unsern Kunsthonig mit feinstem Aroma dickflüssig bestellen als Brotaufstrich für Frühstück und Kaffee Marke
«Lenz» (gesetzlich geschützt) Kein Obstkonzentrat
2 1/2 kg Kesseli . . . . . Fr. 9.50
5 kg Kesseli . . . . . Fr. 18.50
10 kg Kesseli . . . . . Fr. 36.—
Bei Bestellungen von 25—100 kg Ermässigung. Direkt ab Fabrik per Nachnahme. Schweizerfabrikat.
Honig-Lenz
Zürich-Altstetten
Inhaber: R. Bachofen, Freihofstrasse 1, Telephon 25 40 25

Den guten und trotzdem billigen
Kaffee, Tee und Kakao
beziehen Grossbezüger am vorteilhaftesten direkt vom Importeur.
blaser
Kaffee-Import und Grossrösterei Bern
Effingerstrasse 25 Telephon 2 44 98

Auch ältere Leute, Kranke und Gebrechliche
SEHNEN SICH NACH EINEM GUTEN DESSERT
Lassen Sie ihnen entweder eine zartschmelzende, nahr- und schmackhafte Glace servieren, hergestellt mit unserem Glacepulver FRIG, geliefert in Aroma Vanille, Chocolat und Mokka oder in neutraler Form.
Erfreuen Sie sie auch mit einer feinen Crème, zubereite mit unserem Crèmepulver Vanille oder Chocolat; für den Feinschmecker aber einen zartschmelzenden Flan, hergestellt mit dem Crème Caramel DAWA.
VERLANGEN SIE MUSTER UND OFFERTEN VON
Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 5 50 21





In dieses Sösslein kommt jetzt erst der Salat, an dem — das ist sehr wichtig — kein Wasser mehr haften darf. Dies erreicht man am besten durch die Salattrommel. Die Salatblätter werden hineingegeben und durch schnelle Drehungen im Nu entwässert. Kein Herumspritzen! Die Blätter bleiben gartenfrisch, duftig und straff! Die einmalige kleine Ausgabe lohnt sich. Wer einen Balkon zur Verfügung hat, kann ja die Salatblätter auch in einem Drahtkorb oder Sieb ausschwingen. In Ermangelung von beidem legt man die Blätter auf eine saubere Serviette und tupft sie leicht ab. Jedenfalls ist es sehr wichtig, dass kein Wasser am Salat ist, sonst bleibt die Salatsauce nicht an den Blättern haften, sondern kommt verdünnt auf den Grund der Salatschüssel zu liegen und geht verloren. Sind hingegen die Salatblätter entwässert, dann genügt die kleinste Quantität Salatsauce.

Es ist dann nur wichtig, dass man gründlich mischt. Immer noch einmal und immer noch einmal, den Boden der Salatschüssel streifend. Dann bekommt jedes Blatt das feine Aroma dieser besten Salatsauce, ohne dass dabei der Eigengeschmack der Blätter beeinträchtigt wird.

Schmackhafte und billige Gerichte aus Kuhfleisch.

Kuhfleisch ist, wenn es richtig zubereitet wird und die passenden Gerichte gewählt werden, ebenso schmackhaft wie Rindfleisch. Es wird vielerorts von den Köchinnen verpönt, da es wegen der groben, leicht zähen und trockenen Faser längere Kochzeit beansprucht. Diesem Nachteil ist abzuhelfen, indem aus Kuhfleisch besonders Gerichte zubereitet werden mit kleinen Fleischstücken (Voressen, Ragout mit Gemüse, Plätzchen im Saft). Besonders vorteilhaft gestalten sich bei Kuhfleisch alle Gerichte aus gehacktem Fleisch. Siedefleisch aus Kuhfleisch ist die unzweckmässigste Verwendung, da es meistens trocken ist. Es sei denn, dass ein fettes Stück zur Verfügung steht oder dass Kuh-Fallfleisch aus Notschlachtungen wegen besonderer Krankheit des Tieres, auf Anordnung der Fleischschau, zuerst gekocht werden muss. Immerhin lassen sich am zweiten Tag daraus überaus schmackhafte Restengerichte zubereiten.

Einige Winke zur Zubereitung von Gerichten aus Kuhfleisch.

1. Die Anpassung des Fleischstückes zum Gericht spielt eine wichtige Rolle. Wenn das Fleisch beim Metzger gekauft wird, die vorgesehene Zubereitungsart angeben. Bei Fleisch aus Notschlachtungen hat man sich beim Kochen meistens nach dem erhaltenen Fleisch selbst zu richten.

2. Kuhfleisch wird durch Lagern, Klopfen mit dem Fleischhammer oder breiten Messerrücken (Plätzchen) lockerer und zarter.

3. Das Fleisch wird besonders mürbe durch Einlegen in Essig- oder Weinbeize für Sauerbraten oder saures Voressen. Anstelle von Essig oder Wein das Fleisch eventuell ganz in saurer Milch, Butter- oder Magermilch einlegen (5—7 Tage).

4. Gehacktes und geschnetzeltes Kuhfleisch und entsprechende Gerichte wie Hachée zum Füllen, Fleischküchlein, sind besonders vorteilhaft hinsichtlich Kochzeit und Schmackhaftigkeit der Gerichte. Durch Bereicherung mit gedämpften Zwiebeln, Kräutern, evtl. kleinen Speckwürfelchen gewinnen viele Gerichte.

5. Siedefleisch, Braten, Sauerbraten, Voressen, Plätzchen usw .sollen unter Verwendung von Kochkiste, Selbstkocher, Kochhaube, Stöckli- oder Tresterfeuerung gar gekocht werden. Der Brennstoffverbrauch wird dadurch bedeutend kleiner und das Fleischgericht wird nicht faserig, was sich besonders bei Kuhfleisch beim anhaltenden Kochen auf dem Feuer, nachteilig auswirkt.

Nahrhafte Gerichte aus Wintergemüse.

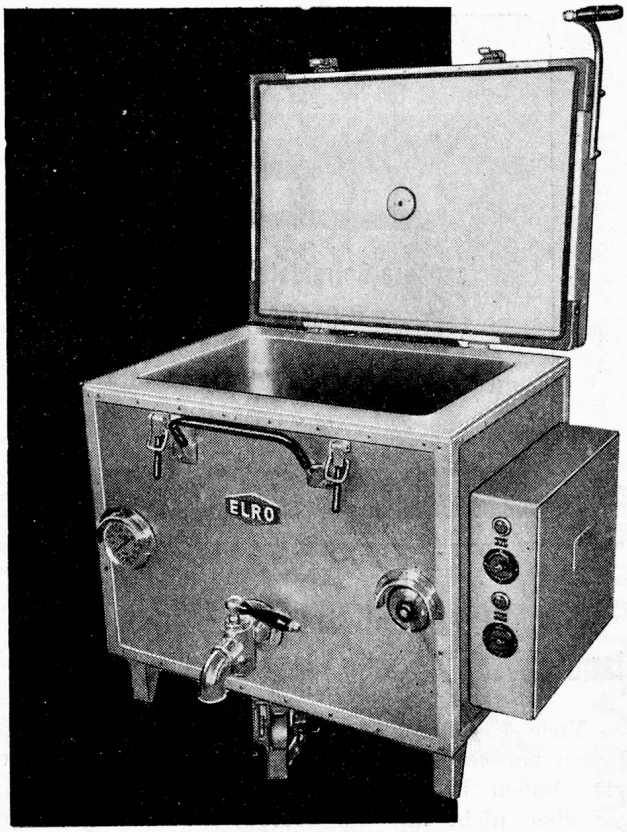
P.S. Da wir heute nicht mehr allzu sparsam mit unserm Kochfett umgehen müssen, und der lang entbehrte geräucherte Speck und die Rauchwürste aller Art zum Kaufe locken, sollten die alten guten Gerichte aus Weisskabis wieder zu Ehren kommen. Für den Fall, dass sie in Vergessenheit geraten sind, zähle ich eine Reihe davon auf. Da wäre einmal der «Züritopf», ein Eintopfgericht aus Weisskabis Kartoffeln und in Voressenstücke geschnittenem Schweinehals; ferner der «gedämpfte Kabis», den wir aber, damit er nicht zu scharf wird um diese Jahreszeit, nachdem wir ihn in Streifen geschnitten haben, mit heissem Wasser einmal abbrühen und dann in Fett und Zwiebeln (nach Liebhaberei Knoblauch oder Kümmel) gut weichdämpfen und mit gerösteten Speckscheiben und einer heissen aufgeschnittenen Zungen- oder Waadtländer Wurst garnieren; dann die «Kabiswickel», zu denen wir die abgebrühten Blätter mit einer Fleischfüllung — die wir mit Brotmasse, aber auch Kartoffeln, Grünem und Zwiebeln strecken können — füllen, einrollen und dann langsam weichschmoren. Das Gericht schmeckt gut, sieht hübsch aus und kommt nicht teuer zu stehen.

Da wir gerade bei den nahrhaften Platten sind, rate ich auch zu einem guten Salat aus im Dampf gekochten Rübli. Man mischt diese, damit sie immer wieder neu wirken, einmal mit gekochten Kostbohnen ein andermal mit Kartoffelsalat. Zusammen mit heissen Würstchen sind sie ein nahrhaftes Essen.

Randen — wie oft helfen sie aus der Verlegenheit, wenn wir sie in einem Steinguttopf oder Vorratsglas in eine Marinade einlegen! Denn Randen sollten eigentlich nie frisch gekocht und zu Salat zubereitet werden; sie schmecken sonst ausgeprägt rübenartig und scharf. Zum Marinieren werden kleinere bis mittelgrosse gekochte Randen geschält und in eine Beize gelegt, die aus halb Essig, halb Wasser und etwas Rotwein, doppelt so viel Zucker wie Salz aus dicken Zwiebelscheiben, Gewürznelken, Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und wenn möglich 2—3 Löffel voll kleinen Meerrettichwürfeli besteht. Alles zusammen einmal aufkochen. Kühl aufbewahrt, halten die Randen 3—4 Wochen lang und sind von angenehm würzigem Geschmack. Sie können im letzten Augenblick vor dem Essen in Scheiben geschnitten, in Streifen geraffelt und mit etwas Oel angemacht werden. Randensalat sieht immer hübsch und appetitlich aus als Garnitur von Kartoffel- oder grünem Salat ausgestochen und in Scheiben geschnitten zum Garnieren von kalten Fleisch-, Fisch- und Sulzeplatten.

Die milden Vorfrühlingstage rufen nach leichterer Kost, nach reichlich Salat- und Rohkostplatten. Jetzt, wo wieder Rahm zur Verfügung steht, sollte man seinen Lieben hie und da einen feinen Selleriesalat auftischen. Weich und mild, mit reichlich Salatsauce vermischt, ist er eine Delikatesse. Eine halbe Tasse Rahm leicht schaumig schlagen ,würzen mit ein wenig Salz und reichlich Zitronensaft, 3 Tassen voll in feine Streifchen geraffelte Knollensellerie darunter mischen. Der Salat darf ja nicht trocken sein; deshalb einige Stunden stehen lassen. An zufriedenen Geniessern wird es nicht fehlen. Selleriesalat kann einmal mit Eischeiben oder mit aufgerollten Wurst- oder Schinkentranchen garniert werden, oder man streut eine Hand voll blättrig geschnittene Nusskerne darüber. Wer sich Extravaganzen erlauben darf, mischt etwas Orangenwürfel darunter und garniert mit Aepfel-, Orangen- oder mit ausgestochenen Randenscheiben, die man mit je einem halben Nusskern spicken kann. — Wem kämen da nicht noch andere Möglichkeiten in den Sinn! Mit etwas Phantasie und Improvisation schmecken auch die braven alten Wintergemüse herrlich!

S. P. Z.



„ELRO"

der elektrische Universal-Kochapparat

mit dem unerreicht hohen Wirkungsgrad,
platzsparend und formvollendet,
kocht, schmelzt und sterilisiert alles!

Nutzen auch Sie die großen „ELRO" Vorteile!
Kurze Lieferfrist!

Verlangen Sie Offerte und Aufklärung durch

Rob. Mauch, Schlieren-Zch.
Telephon (051) 91 72 61

Fabrik für „Elro"-Apparate und Maschinen
Chromnickelstahl-Verarbeitung

Besuchen Sie mich an der Mustermesse Basel
in Halle III, Stand Nr. 766

Eine neue **risi** Spezialität

EIER-BOUILLON

(Ochsenbouillon mit Ei-Einlage aus Frisch-Ei)

besonders kräftig u. wohlschmeckend

Risi-Nahrungsmittelfabrik AG., Basel 19
Telephon 3 79 73