

**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:** 20 (1949)

**Heft:** 8

**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:** 18.01.2026

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

Anstalten behoben wird. Die Regierung wird darum dem Kantonsrat in nächster Zeit eine Vorlage über die Erweiterung der Anstalt Rheinau unterbreiten. Das genügt aber noch nicht: Ueber kurz oder lang muss der Kanton eine dritte Irrenanstalt bauen.

Sind einmal die Anstalten Wülflingen und Wackerlingstiftung reine Krankenpflegeheime, wird dem Winterthurer Tagblatt geschrieben, so werden sie den Bettenbedarf für pflegebedürftige Chronischkranke weitgehend decken können. Allerdings müssen daneben die finanzkräftigen Gemeinden und die gemeinnützigen Organisationen der Sorge um die Pflegepatienten vermehrte Aufmerksamkeit schenken. Der Kanton unterstützt die Errichtung der von den Gemeinden betriebenen Pflegeheime durch Beiträge an den Bau oder an die Kaufsummen und übernimmt wie bei den Spitälern 90 Prozent des Betriebsdefizits.

## Für die Küche

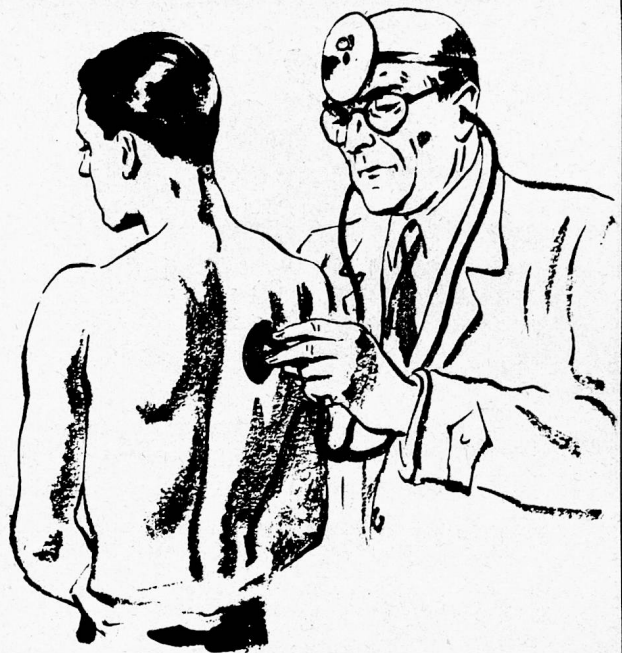
### Falläpfel und ihre Verwendung

Für die Bereitung von *Apfelgelee* können vorteilhaft unreife Falläpfel verwendet werden, weil deren Gehalt an gelierenden Stoffen grösser ist als bei lagerreifen Früchten. Bei der Herstellung von Gelee hat man sich zu merken, dass nur gut filtrierter, klarer Saft auch ein klares Gelee gibt. Je rascher die Wasserverdampfung über gutem Feuer erfolgt, desto heller und feiner im Aroma wird das Gelee. Das Eindampfen auf Geleeprobe kann wesentlich abgekürzt werden, wenn der abgewogene Zucker nicht im Saft aufgelöst, sondern in der trockenen Kasserolle erhitzt und flüssig gemacht wird. Dabei ist fleissig zu rühren, damit der Zucker sich nicht ansetzt und bräunt. Den filtrierten Apfelsaft lässt man unter Umrühren in den flüssigen Zucker einlaufen. Das Verfahren kann aber der starken Dampfentwicklung wegen nur für die Bereitung kleiner Geleemengen in Betracht kommen.

Die Geleeprobe ist erreicht, wenn der eingedickte Saft nicht in Form von Tropfen, sondern in breiten Lappen vom eingetauchten und emporgehobenen Schaumlöffel rutschend abfällt.

Die gewaschenen Äpfel, die man von fauligen oder wurmigen Stellen befreit, werden mit gleichhoch Wasser über Feuer gesetzt und zugedeckt. Weisen die Früchte wenig Aroma auf, kann man etwas Gewürz, Zimmt, Nelken, Zitronenschale begeben. Sobald die Früchte so weich geworden sind, dass sie mit gespitzten Hölzchen leicht durchstossen werden können, wird der Saft sorgfältig durch Haarsieb und Tuchfilter gegossen. Das erforderliche Zuckerquantum, je nach dem Säuregehalt drei Viertel bis 1 kg pro Liter Saft, wird im kochenden Saft gelöst und letzterer auf Geleeprobe eingekocht. Schön rot gefärbte Gelee erhält man von roten Äpfeln oder von deren Schalen.

*Apfelgelee mit Zitronen.* Den Saft kocht man wie oben angegeben. Nehme auf jeden Liter Saft von 2 Zitronen den Saft dazu. Auf 1 Liter Saft 500 g Zucker. Den Zucker lässt man unter beständigem Rühren



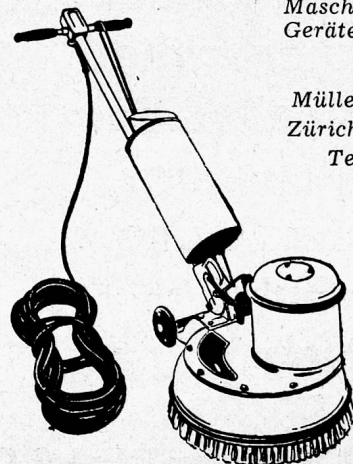
### Genau so gründlich Kosten der Reinigung untersuchen!

Dann werden Sie ebenso, wie viele andere Spitäler und Anstalten herausfinden, dass die Reinigung von Hand enorm teuer kommt, nach der Servo-Methode aber enorm gespart werden kann:

- ① Blochen, Fegen und Spänen mit der Servo-Kent in einem Bruchteil der bisherigen Zeit;
- ② Putzwasser aufnehmen mit dem WAP 2-mal 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 u. a. m.

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



**Muescht Knorr probiere,  
s'gaht über's Schtudiere!**



**Kochfertige Suppen  
Suppenmehle  
Cremesuppen  
Spezialsuppen  
Knorritsch Haferflöckli  
KNORROX Fleischbrühe  
Hühnerbrühe  
Trockenbouillon  
Bratensauce  
Klare Sauce  
Sulze  
Speisen-Würze**

**Knorr Nahrungsmittel A.G.  
Thayngen/Schaffh.**

im Kessel heiss werden, d. h. er darf sich nicht bräunen, sonst geht das feine Aroma des Apfelgelees verloren. Gib unter Umrühren den Saft dazu und koch es bis zur Geleprobe.

*Apfelgelee mit Zwetschgen.* 750 g unreife Äpfel, Fallobst und 250 g unreife Zwetschgen werden mit soviel Wasser übergossen, dass sie davon bedeckt sind, bringt sie aufs Feuer und kocht sie weich. Auf 1 Liter erhaltenen Saft gibt man 1 kg Zucker und kocht auf Geleprobe.

### **Im Sommer – leichte Kost**

*Leichte Kost* ist nicht unbedingt Krankenkost oder Gericht für den kindlichen Magen. Im Sommer versteht man darunter auch *schnell abgebratene Fleischstücke*, die in der Pfanne gleich gut wie auf dem Grill zubereitet werden können. Zum Bestreichen von Grill und Fleisch wird man auf jeden Fall Öl verwenden, da dieses mehr Hitze verträgt, ohne sich zu dunkel zu färben. Beefsteaks, Plätzli, Koteletten und auch Bratwürste, welche letztere allerdings erweilt sein sollen, brate man nur ganz kurze Zeit. Es genügt, wenn das Fleisch auf beiden Seiten eine kräftige braune Farbe aufweist, da ja Beefsteaks und auch Hammelkoteletten innen rosa bleiben sollen. Auch auf die Sauce, die recht kräftig sein soll, muss nicht verzichtet werden. Man übergiesst den Bratensatz des Grills oder der Pfanne mit etwas Wein oder starker Bouillonwürfelbrühe, kocht die Sauce unter Rühren auf und träufelt den Jus über das im elektrischen Backofen heissgehaltene Fleisch. Bei Bratwürsten kann nach dem Erwellen und Auskühlen die Haut weggezogen werden. In Mehl gewendet, werden die Würste wie üblich gebraten — mit Garantie, dass sie nicht aufspringen... Der jetzt wieder ununterbrochen in Tätigkeit stehende elektrische Kühlschrank enthält neben allerlei Resten die täglich frische Milch, die an heissen Frühsommertagen besonders gefährdet ist. Gerichte aus Milch, Yoghurt und Quark sind ideale und leichte Sommerspeisen. Quark hält sich viele Tage lang frisch im Kühlschrank und wird besonders zur Beerenzeit wieder siegreich Auferstehung im Speisezettel feiern. Man süsst ihn mit Zucker oder gesüsster Kondensmilch, rührt ihn mit Milch oder Haushaltsrahm zu dickschäumiger Masse und parfümiert ihn mit etwas Vanille. Locker unter frische Beeren gezogen, ergibt dieses Gemisch einen Götterschmaus, der ebensogut als Abendessen für jung und alt aufgetischt werden kann wie auch als festlicher Nachtisch — wenn Gäste erscheinen.

Gesüsster und mit Rahm dickgeschlagener Quark auf ganz frische und knusperige Zwiebackstücke aufgehäuft und mit Früchten oder halben Nusskernen garniert ergeben ein herrliches Dessert, das im Kühlschrank bis zu 12 Stunden verwahrt werden kann, ohne dass es an Güte verliert. Die halben Nusskerne aber tauche man, auf eine Gabel aufgespiesst, zuvor in gelbzerlassenen, flüssigen Zucker, damit sie glasiert noch besser munden.

### **Mayonnaisen mit wenig Öl**

*Mayonnaisen mit wenig Öl.* Die Sommerzeit bringt immer eine vermehrte Zubereitung von Mayonnaisen mit sich. Für viele wird es ein Trost sein, zwei alt-



bewährte Mayonaisenrezepte kennenzulernen, die den Vorteil haben, fast kein Öl zu benötigen, die rasch zubereitet, zudem leicht verdaulich und sogar spritzbar (wenigstens 1. Art) sind. Diese Mayonaisen können zu vielen Gerichten verwendet werden.

**Mayonnaise 1. Art** (bekömmlich, sehr ausgiebig, spritzbar zum Garnieren). Zutaten: 4 Eigelb, 2 Löffel Essig (eventuell Zitronensaft), 6 Löffel kalte Fleisch- oder Gemüsebrühe oder Wasser mit wenig gutem Fleischextrakt, 4 Löffel Öl, Salz.

**Wichtig!** 1. Nach dem Erkalten kann je nach Gutfinden und Geschmack etwas Senf, gewiegte Kräuter oder sogar etwas geschlagenen Rahm beigemischt werden (letzterer verfeinert sie sehr und macht sie noch viel ausgiebiger). 2. Statt der 4 Eigelb können auch 2 ganze Eier verwendet werden (vorher tüchtig schwingen, weniger günstig zum Spritzen, weil nicht ganz so dick wie mit Eigelb).

**Arbeit:** Eigelb oder ganze Eier, Essig oder Zitronensaft, Fleisch oder Gemüsebrühe, Öl, Salz in kochendem Wasserbad dick schwingen, sofort in kaltem Wasserbad unter gutem Rühren auskühlen. Wasserbad: Die zu kochende Mayonnaise nie direkt in der Pfanne schwingen, weil rasch Oxydation möglich (Verfärbung), also: Weiten Milchtopf oder Schüssel in Pfanne mit kochendem Wasser stellen, die werdende Sauce nur in Porzellan mit nicht zu altem Schwingbesen dick schwingen.

**Mayonnaise 2. Art** (ausgiebig, billig und gut). Zutaten: 2 gehäufte Löffel Fécule, 4 dl kaltes Wasser mit wenig Fleischextrakt oder Fleischbrühe, 1 dl Öl, 1/2 dl Essig oder Saft von einer halben oder ganzen Zitrone, 2 Eigelb, Gewürz nach Gutfinden (alles gut mengen). **Arbeit:** Genau dieselbe wie Mayonnaise 1. Art (siehe Rezept). **Wichtig:** Nach dem Erkalten kann auch etwas geschlagener Rahm oder gewiegte Kräuter, sogar fein geschnittener Schinken beigegeben werden.

## Fleischlose Gerichte

**Kartoffelstockschüssel.** Man bereitet auf bekannte Weise einen guten Kartoffelstock, der gründlich gerührt werden muss. Er wird vom Feuer gezogen, mit Ei vermischt, ohne dass er dadurch dünn wird, und dann mit Hilfe von einem Suppenlöffel zu eiförmigen Stücken abgeschnitten. Man legt diese nebeneinander auf eine erwärmte Platte, überstreut sie sofort mit geriebenem Käse und streut in Butter geröstete Brosamen darüber. Sofort zu geschmorten Tomaten oder irgendeinem Gemüsesalat auftragen.

**Zwiebelaufbau.** Altbackenes Brot wird in Scheibchen geschnitten. 3 bis 4 mittelgrosse Zwiebeln schneidet man ebenfalls in Scheiben und dämpft sie dann mit 1 Kaffeelöffel Kümmel in etwas heissem Fett. In eine Auflaufform schichtet man lagenweise Brot und Zwiebeln und übergiesst alles mit 1 Tasse gesalzener Milch, die mit 1 Ei geschlagen wurde. Obenauf gibt man Reibkäse, Brosamen und gehackte Petersilie, wenn möglich auch ein paar Fettstückchen, und bäckt den Auflauf 20 Minuten im Ofen. Man kann Kopfsalat dazu geben.



**Leuensuppe  
Leuenwürze  
Leuenbouillon**

von

**Oskar Leuenberger  
Huttwil**

Tel. (063) 411 79

## H. Wyniger & Co. Bern

**Mercerie · Bonneterie · Kurzwaren  
Garne en gros**

Telephon (031) 246 98 · Marktgasse 54

Die gute Bezugsquelle für Anstalten, Heime, Spitäler etc.

Telephonische und schriftliche Aufträge  
werden prompt ausgeführt



An die *Leser!*

Berücksichtigt bei Einkäufen die  
Inserenten, welche mithelfen, das  
Fachblatt auf eine gesunde finan-  
zielle Basis zu stellen.