

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:	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

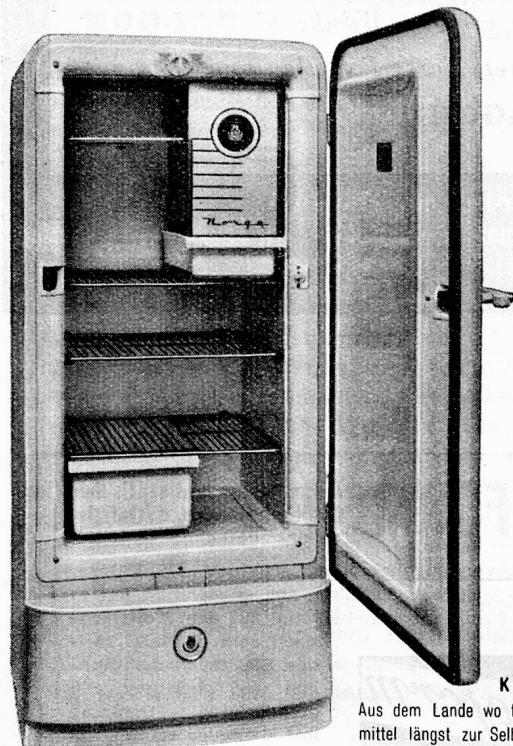
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.01.2026

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

Franz. Schweiz

Norge



KÜHLSCHRANK

KÜHLSCHRANK

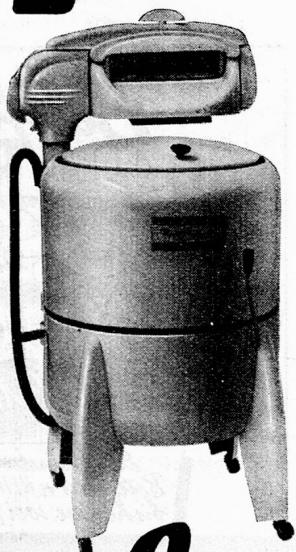
Aus dem Lande wo tiefgekühlte Nahrungsmitte längst zur Selbstverständlichkeit geworden sind, kommt ein Kühlschrank zu uns, wie er praktischer und schöner kaum gedacht werden kann. Sein Fassungsvermögen ist gross, sein Preis dagegen bescheiden. NORGÉ ist der Kühlschrank für Familien, für die grosse Wohnung, fürs eigene Haus, für die Villa, für Pensionen und Gewerbe.

Norge

ROTA TOR WASCHMASCHINE

ROTA TOR WASCHMASCHINE
Die NORGÉ Rota 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 NORGÉ - sie sprechen für ihre Beweglichkeit. Und noch etwas: 21 - 27 kg Trockenwäsche pro Std., das ist entscheidend.

NORGÉ-Haushaltungsapparate durch:



Royal

ROYAL CO. AG. am Kreuzplatz, Zürich 32

Institut du Bon Pasteur, à Lully. Une erreur qu'on commet trop souvent, c'est de croire qu'une institution telle que celle du Bon Pasteur, à Lully, parce qu'elle revêt un caractère éducatif, emploie nécessairement des moyens draconiens à l'égard d'adolescentes qui, la plupart du temps, ne se distinguent aucunement des jeunes filles de leur âge.

Soucieux de documenter la population de notre région et actuellement dans l'obligation morale de rendre hommage à la vie cachée et exemplaire de sœurs dont la ligne de conduite est un dévouement à toute épreuve, l'envoyé spécial du Républicain s'est rendu dernièrement à l'Institut du Bon Pasteur, à Lully, où la Mère supérieure — qui l'a fort gentiment et très cordialement reçue, — lui a fait, notamment, les déclarations suivantes:

Supposez qu'une personne reste volontairement dans sa chambre, un dimanche après-midi ensoleillé, pour se livrer à une lecture captivante, elle est satisfait de son sort qui, effectivement, est bon. Mais, obligez la même personne à rester dans la même chambre, le même dimanche, pour la même lecture, la voilà toute révoltée et malheureuse. Il en va de même pour certaines jeunes filles, tant elles ont l'illusion d'avoir perdu leur liberté en entrant dans la maison et qu'elles oublient de considérer la fortune morale qu'elles peuvent y gagner. Ils sont donc bien stupides et malfaits ceux qui profitent d'une rencontre fortuite pour faire de son sort qui, effectivement, est bon. Mais, obéir à nos pensionnaires qu'elles sont malheureuse et bien à plaindre. Notre souci constant est d'imprégner de joie tout notre système d'éducation en alliant la douceur à la fermeté et en procurant des distractions variées au cours de l'année; le chant, d'ailleurs très goûté, très apprécié, est particulièrement cultivé.

FÜR DIE KÜCHE

Wie vor 162 Jahren für die Kartoffel Propaganda gemacht wurde. Die Schwierigkeiten, denen gegenwärtig der Absatz der Speisekartoffeln begegnet, rufen die Erinnerung an die ersten Zeiten nach der Einführung dieser neuen Kulturpflanze in Europa wach. Waren damals die Motive, die zu ihrer Missachtung oder Ablehnung führten, nicht genau die gleichen wie heute, so ist doch der Kampf um die Berücksichtigung der Kartoffel auf dem Speisezettel derselbe geblieben.

Nachdem gegen Ende des 16. Jahrhunderts die ersten Knollen nach Europa gebracht worden waren, vergingen noch mehr als 100 Jahre, bis sich erste Ansätze zu einer Kartoffelkultur zeigten. Aber es bedurfte noch fast eines weiteren Jahrhunderts, bis der Wert der Kartoffel als Nahrungsmittel allgemein erkannt und der Anbau feldmäßig betrieben wurde. Die Widerstände, die es vorher zu überwinden galt, waren verschiedener Art. Aberglaube und Unwissenheit spielten dabei nicht eine geringe Rolle. So verbreitete sich zum Beispiel einmal die Kunde, dass der Genuss von

Erdäpfeln zu Aussatz führe. Bekannt sind die Bemühungen verschiedener Herrscher, wie etwa Friedrichs des Grossen, um die Ausdehnung des Kartoffelanbaues, wobei entweder mit List vorgegangen oder auch mit Gewalt nicht gespart wurde. Mögen diese Bestrebungen auch nicht fruchtlos gewesen sein, so war es doch ein anderer Lehrmeister, der den Menschen die Kartoffel schmackhaft machte: der Hunger, der unzertrennliche Gefährte des Krieges damals wie heute.

Um auf den Titel unserer Betrachtung zurückzukommen, greifen wir eine bisher wenig bekannte Episode aus jener Zeit heraus, wo es offenbar zum guten Ton der Herrscherhäuser gehörte, sich der Kartoffel anzunehmen. Am 25. August 1787 veranstaltete Ludwig XVI. in Versailles ein grosses Essen, das dem Hof Gelegenheit bieten sollte, die berühmten Kartoffelknollen in verschiedener Zubereitung zu degustieren.

Die Tischdekoration bestand ausschliesslich aus Kartoffelblüten. Der König hatte sich eigens für diesen Anlass in Lyon ein rosenrotes, seides Kleid herstellen lassen, das über und über mit Kartoffelblüten und -blättern bestickt war. Ueber den Verlauf des Essens und den Erfolg der mit grossem Aufwand betriebenen Demonstration wird weiter nicht berichtet.

Den Anlass zur Veröffentlichung dieser Reminiscenz, die wir dem Fachblatt der Kartoffelproduzenten Frankreichs entnehmen, gab die kürzliche Auffindung eines Teils des bestickten Kleides, das der König damals getragen hat.

Kartoffeln auf mancherlei Art. Die Kartoffelvorräte sind noch gross. Sind wir wohl zu verschleckt geworden, dass wir lieber Teigwaren und Reis essen als die nahrhafte und gehaltreiche Kartoffel? Vielleicht auch fehlt es an Abwechslung, denn immer nur Salzkartoffeln oder Rösti wecken halt doch den Glust nach etwas anderem.

Wir geben nachstehend einige Anregungen:

Käserösti aus rohen Kartoffeln. Die in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln zudeckt in Fett fast weichdämpfen, nach Belieben eine feingeschnittene Zwiebel dazugeben und Reibkäse daruntermischen. Nachher auf etwas lebhafterem Feuer fertigbraten.

Käsekartoffeln im Ofen gebacken. Statt in die Röstitpfanne schichten wir die gescheiblten Kartoffeln abwechselungsweise mit Reibkäse in eine Gratinplatte, geben zuletzt etwas heisse Milch darüber und lassen im Ofen gelb backen.

Kartoffelplätzchen. Im Dampf weichgekochte Kartoffeln (geschält oder ungeschält, in letzterem Fall sind sie vor dem weiteren Verarbeiten zu schälen) durchpassieren. Man mischt etwas Salz und Muskat darunter und gibt die nötigen Eier und Mehl dazu, damit sich runde Plätzchen formen lassen, die in der Röstitpfanne oder im Ofen beidseitig gelb gebacken werden.

Kartoffelpudding. Aus der obigen Masse, nur müssen in diesem Fall die Eiweiss geschlagen und locker unter den Teig gezogen werden, lässt sich ein ausgezeichneter Kartoffelpudding herstellen, der in einer eingefetteten und mit Paniermehl ausgestreuten Form entweder im Wasserbad gekocht oder im Ofen gebacken wird. Tomatensauce und Salat dazu servieren.



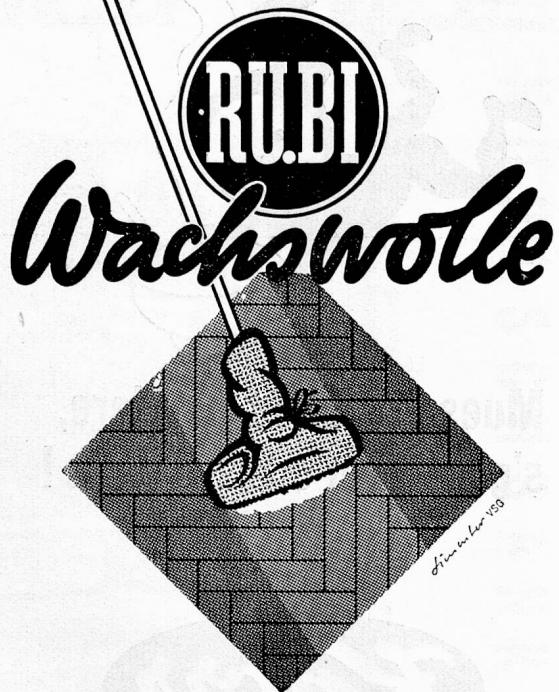
**Muescht Knorr probiere,
s'gaht über's Schtudiere!**



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

**Knorr Nährmittel AG.
Thayngen / Schaffh.**

Heute - wie vor 20 Jahren



Zur Ihre Zussäden

Für Grossbetriebe ganz besonders vorteilhaft, denn sie wächst und reinigt in einem Arbeitsgang. Staubvermeidend und zeitsparend. Verlangen Sie eine unverbindliche Vorführung.

Telephon 8 45 33

CHEMISCHE FABRIK RUD. BIGLER LYSS

10% RABATT erhalten Sie als Grossbezüger auf allen unsren 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

Kartoffelgnocchi. Zu 1 Kilo gekochten und geschälten Schalenkartoffeln rechnet man 100 Gramm Mehl und 1 Ei, dazu das nötige Gewürz. Alle Zutaten knetet man zu einem Teig, formt daraus eine $1\frac{1}{2}$ Zentimeter dicke Rolle, schneidet 3 bis 4 Zentimeter lange Stücke davon ab und lässt sie in leichtem Salzwasser ziehen, etwa 10 Minuten lang. Mit Brösmeli abschmelzen oder mit brauner Butter übergießen.

Kartoffelpfuten. Durchpassierte Dampfkartoffeln oder Gwellti vermischt man noch heiss mit einer dicken Sauce (weisse oder braune Sauce, die mit geriebenem Käse oder Tomatenpuree vermischt wird). Mit einem in heisses Fett getauchten Löffel sticht man von der Masse Klösse ab und ordnet sie auf einer Platte. Zuletzt werden geröstete Brösmeli darüber gegeben.

R.

Für Feld und Garten

Die wichtige Stickstoffdüngung

Ohne eine angepasste Stickstoffdüngung lässt sich heute ein leistungsfähiger Gemüsebau nicht mehr denken. Gemüse, wie Kohlarten, Tomaten, Spinat und andere zählen zu den stickstoffbedürftigsten Kulturpflanzen, die heute angebaut werden, benötigt doch eine mittlere Ernte dieser Gemüse bis zu 250 kg Reinstickstoff pro Hektare.

In Anbetracht dieser Tatsache sowie der Feststellung, dass die meisten Gartenböden gut mit Phosphorsäure und Kali versorgt sind, ist eine angepasste Stickstoff-Düngung zur Erzielung guter Ernten geradezu unumgänglich. Besondere Beachtung verdient nach wie vor der altbewährte Kalkstickstoff, der dank seiner bodenreinigenden Eigenschaften und sehr anhaltenden Stickstoffwirkung den ersten Platz unter den Stickstoffdüngern im Gemüsebau einnehmen sollte, 3 bis 5 kg pro Are im Nachwinter oder Vorfrühling (vor Vegetationsbeginn) gestreut, darf als eine für den Gemüsebau normale Gabe bezeichnet werden. Befürchtungen, dass bei solchen Mengen ein Stickstoffüberschuss oder gar nachteilige Folgen betreffend Lagerung der Gemüse usw. entstehen könnten, sind völlig unangebracht. In wichtigen ausländischen Gemüsebaugebieten werden sogar 2 bis 3mal höhere Gaben angewendet. Wer mit Stickstoff richtig düngt, erhöht die Ernteerträge, erzielt bessere Qualität und frühere Ernten.

Die Zeit der Samenkataloge. Durch das Wetter begünstigt, können wir diesjahr früher als sonst die Gartenarbeiten in Angriff nehmen. Noch sind wir aber vor Rückschlägen nicht sicher, und so ist es besser, vor allem alles gut vorzubereiten, damit wir dann auf der ganzen Linie gerüstet sind, statt zu früh etwas zu wagen. Zeit ist im Garten in mehr als einer Hinsicht kostbar. Nicht nur ersparen wir es uns lieber, die gleichen Aussaaten zweimal machen zu müssen, nicht nur kann man oft beobachten, dass die zweite Aussaat viel rascher wächst als die erste, weil der