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: 22 (1951)

Heft: 9

Rubrik: Rezepte

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: 24.10.2025

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

Auch Sie . . . können Ihren Insassen nun BROOKE BOND'S

EDGLETS TEA

servieren. Profitieren Sie von folgender SPEZIAL-OFFERTE:

EDGLETS TEA in Cartons

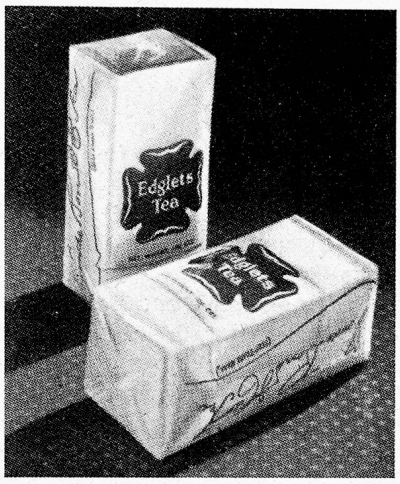
à 24 Pakete zu je 100 g . . à Fr. 15.90 per Kilo
= 2,4 kg netto . . . . . Fr. 38.15 per Carton

oder im Anbruch

10 Pakete à je 100 g = 1 kg netto Fr. 16.20 per Kilo

franco Domizil geliefert durch Ihr

Usego Geschäft



Sicher befindet sich in Ihrer Nähe ein gutgeführtes USEGO-Geschäft, in dem Sie Ihre Bestellung zur Ausführung resp. Weiterleitung an die USEGO aufgeben können. Wenn nicht, dann wenden Sie sich bitte zwecks Bezugsquellennachweis an die USEGO in Olten, Winterthur, Lausanne oder Landquart.

Jetzt nicht vergessen!

Wer einen Garten besitzt, sollte nicht vergessen, dass die vielen Gartenabfälle, wie Kartoffelstauden, Blätter aller Art etc. kompostiert werden sollen.

Am besten werden diese Abfälle an freier Luft (also nicht in einer Grube), wenn möglich im verschiebbaren Kompostrahmen kompostiert. — Jede Schicht von 10—15 cm wird tüchtig gewässert und mit einem Kompostierungsmittel überstreut, damit die Verrottung rasch, geruchlos und ohne Verluste vor sich geht. Mit Vorteil verwendet man den altbewährten Composto Lonza, auf jede Schicht 400 bis 600 g pro m². Solcher Kompost enthält eine grosse Menge Humus, der dem Pflanzer billiger zu stehen kommt, als wenn er letzteren im Sack kaufen muss. Die bodenlockernden und wachstumsfördernden Eigenschaften von gutem Kompost werden mehr und mehr geschätzt.

* *
*

Ein treuer und dankbarer Kurgast bittet uns um einen Hinweis auf den zu wenig bekannten Jahreskurort Wiesen in Graubünden, an der Bahnlinie Davos-Filisur, ca. 1500 m über Meer, von Alvaneu-Bad oder Wiesen-Bahnstation mit Postauto erreichbar. Eine wissenschaftliche Untersuchung des bekannten Klimatologen Dr. W. Mörikofer (Davos) ergab, dass in Wiesen die Verhältnisse für Ferien im Sommer und im Winter im Vergleich zu andern bekannteren Orten nicht bloss in Graubünden ganz besonders günstig liegen.

Rezepte

Die nachstehend veröffentlichten Rezepte sind von einer Hausmutter geprüft und mit dem Prädikat «Ausgezeichnet» versehen worden.

Gratinierter Spinat:

Eine Gratinplatte belegen wir mit in NUSSELLA gebähten Brotschnitten, darauf geben wir im eigenen Saft gekochten Spinat (blättrig). Nun bereiten wir eine gebundene Sauce aus:

2 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel NUSSA, 2 dl Rahm (auch halb Milch halb Rahm) und etwas salzlos gekochte Gemüsebrühe, und lassen ca. 8—10 Minuten bei kleinem Feuer kochen. Vom Feuer genommen, würzen wir mit Muskat und einigen Tropfen Zitronensaft (oder CENOVIS) und binden die Sauce mit einem Eigelb. Der Spinat wird mit dieser Sauce begossen, mit etwas geriebenem, sehr mildem Käse bestreut (oder Brösmeli) und 10 Minuten im Ofen überbacken.

Rohe gebackene Selleriescheiben:

Die Sellerieknollen werden geschält und roh in dünne Scheiben geschnitten. Sie werden in einen Omelettenteig gelegt, dem man rohen gehackten Spinat beigegeben hat. Die Selleriescheiben müssen ganz von Teig umgeben sein. In NUSSELLA goldgelb backen und vor dem Anrichten mit Zitronensaft beträufelt servieren.