

<b>Zeitschrift:</b>	Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen
<b>Band:</b>	23 (1952)
<b>Heft:</b>	1
<b>Rubrik:</b>	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:** 24.02.2026

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

Zahnbürste, die den für den Eingeweihten leicht auflösbarer Namen NEO-HYSOMOR führt, wird eine Gebrauchsanweisung beigegeben, die auch auf eine Technik der Reinigung der Zähne aufmerksam macht, die auf der Hand liegt, aber an die vielfach nicht gedacht wird. Also: eine wertvolle Hilfe zur Pflege der Hygiene.

## Die wichtigsten Kartoffelsorten

Die Zeiten sind vorüber, wo es in erster Linie darum ging, einfach genügend Kartoffeln im Keller zu wissen, um das Gespenst des Hungers zu bannen. Es geht heute nicht mehr nur um Kalorien, sondern auch der Gaumen verlangt sein Recht. Die Ansprüche sind dabei aber sehr verschieden; versteht der eine unter einer guten Kartoffel doch eine Knolle, die beim Kochen schön aufspringt und ihr mehliges Inneres hervorquellen lässt, während der andere eine «speckig kochende» (beim Kochen gut zusammenhaltend und leicht feucht bleibend), nicht mehlige Kartoffel vorzieht.

### Speisequalität

Diese Eigenschaften sind weitgehend sortenbedingt und entscheiden auch darüber, für welche Gerichte sich eine Sorte am besten eignet. Mehlige, trockene oft ziemlich kräftig schmeckende, beim Kochen etwas zerfallende Kartoffeln wie z. B. Ackersegen, Voran, Alma, Up-to-date und Sabina kommen vor allem für Kartoffelstock und als Siedekartoffeln (Geschwelle) in Frage. Nach Neujahr verwendet, sind sie geschmacklich besser und auch weniger trocken und mehlig. Schwach mehlige bis «speckig kochende» Sorten, wie Bintje, Centifolia und Erdgold, eignen sich besonders als Salzkartoffeln, zum Braten (Rösti) und zum Backen (pommes frites, pommes allumettes, etc.). Darüber hinaus kann man damit auch sehr gut Kartoffelsalat sowie Stock und Geschwelle bereiten. Es handelt sich somit um Sorten, die sich für alle Verwendungsarten mehr oder weniger gut eignen. Ausgesprochen «speckig kochende», nicht mehlige Sorten, die fest zusammenhalten, wie Böhms allerfrüheste Gelbe und King Edward passen besonders für Kartoffelsalat. Ebenso gut lassen sie sich aber auch zum Backen und Braten oder als Salzkartoffeln verwenden.

### Knollenform

Ausser den Kocheigenschaften sind bei der Sortenwahl auch noch andere Momente in Betracht zu ziehen. So spielt die Knollenform namentlich bei Grossverbrauchern eine erhebliche Rolle. Die Rüstabfälle und die Arbeitsleistung beim Schälen sind bei ovalen und regelmässigen Knollen mit flachen Augen am geringsten. Als Vertreter einer erwünschten Form wären Bintje und Erdgold zu nennen, während z. B. die seinerzeit begehrte runde, buckelige Sorte Industrie mit den sehr tiefen Augen eine ausgesprochen ungünstige Form aufwies.

### Lagerfähigkeit

Auch das Verhalten der Sorten auf dem Lager darf nicht unbeachtet bleiben. Gerade in städtischen Siedlungen, in Häusern mit Zentralheizung ist es doppelt schwer, die Kartoffeln gut zu überwintern. Die meisten Frühsorten, wie Ersteling, Frühbote, Saskia und Bintje treiben oft schon im Vorwinter aus und bilden bald einmal einen dichten Filz von Keimen und Wurzelgeflecht. In trockenen warmen Kellern schrumpfen die Knollen ein, werden welk und bieten keinen grossen Anreiz zu kulinarischen Künsten mehr. Die Sorte Bintje hat im vergangenen Sommer stark unter Kraut- und Knollenfäulnis gelitten, weshalb auch vermehrte Fäulnisgefahr auf dem Lager besteht. Die mittelfrühe Sorte Böhms, welche fälschlicherweise als «allerfrüheste Gelbe» benannt wird, sowie alle spätreifenden Züchtungen, wie Erdgold, Sabina, Voran und Ackersegen neigen bedeutend weniger zum Auskeimen als die erstgenannte Gruppe. Bei Lagerung in Kühlräumen bei einer Temperatur von 4 bis 4½ Grad können aber selbst die Frühsorten bis zum Beginn der nächsten Ernte ihre Speisequalität behalten.

Von den heute erhältlichen Kartoffelsorten kommen, unter Würdigung der vorstehend aufgeführten Eigenschaften und Anforderungen, in erster Linie die Sorten **Bintje**, **Böhms** und **Erdgold** zum Einkellern in Frage. Neben Bintje wird man deshalb für die zweite Hälfte der Verbrauchsperiode mit Vorteil eine der zwei übrigen Sorten berücksichtigen.

## Rezepte

### Früchteauflauf

800 g Früchte (Aprikosen, Zwetschgen oder Aepfel), 1—3 Löffel Zucker, 60 g NUSSA, 200 g Zucker, 4 Eigelb, Saft und Schale von ½ Zitrone, 200 g Mehl, ½ Paket Backpulver, 4 Eiweiss. — Aprikosen und Zwetschgen in Hälften, Aepfel in Achtel schneiden und mit Zucker bestreuen. Das NUSSA schaumig rühren, Zucker, Eigelb und Zitronensaft dazugeben, rühren bis alles schäumt und dann abwechselnd das mit dem Backpulver vermischt Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiss darunter ziehen. Die Hälfte der Teigmasse in eine gut ausgefettete Auflaufform geben, die gezuckerten Früchte darüber verteilen, mit dem Rest des Teiges zudecken und im Ofen backen. Vor dem Servieren den Auflauf mit Puderzucker übersieben.

### Tomatensauce:

250 g Tomaten oder ein Döschen Tomatenpüree (ca. 2½ Löffel), 2 Löffel NUSSELLA, 2 Löffel Mehl (auch Paidol), 2 Tassen veg. Bouillonbrühe, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzinske.

Die geraffelten Zwiebeln und Knoblauch werden

in NUSSELLA (oder NUSSA) gelb gedämpft. Dann wird das Mehl oder Paidol darüber gestreut und das Püree zugegeben. Man löscht langsam mit Bouillonbrühe ab, bis die Sauce die richtige Konsistenz hat. Kochzeit ca. 10 Minuten. Anstelle von Püree werden geschnittene Tomaten beigegeben und durch ein Sieb gestrichen.

#### Aepfel im Chrättli

Geriebener Teig aus 200 g Mehl, 100 g NUSSELLA, ca. 1 dl Salzwasser, 6 weiche, aber nicht verkochende Aepfel, NUSSELLA zum Backen, Zucker und Zimt zum Bestreuen. — Die Aepfel schälen und mit dem Apfelbohrer durchbohren oder das Kernhaus von der Fliege her aushöhlen. Einen geriebenen Teig zubereiten und denselben 2 mm dick auswalten. Dann in 1 cm breite und so lange Streifen schneiden, dass sich diese über den Aepfeln zusammenlegen lassen. Je 3 Streifen übers Kreuz aufeinanderlegen, im Brührungspunkt anfeuchten und andrücken, dann einen vorbereiteten Apfel darauf stellen, die Streifen kreuzweise über dem Apfel zusammenlegen und durch Befeuchten ankleben. Die Aepfel schwimmend in NUSSELLA langsam backen. Sie sollen sich mit einem Hölzchen durchstechen lassen. Warm und mit Zucker und Zimt bestreut servieren.

### **S**stellenvermittlung des Vereins für Schweiz. Anstaltswesen (VSA)

#### **Stellenanzeiger**

**Neue Adresse der Zentralen Stellenvermittlung des VSA:**  
**Frau H. Landau-Schneebeli, Schipfe 7 (Schuhhaus zum Goetzen, Tramhaltestelle Rathaus), Zürich 1, Telefon (051) 27 59 80, Postcheck VIII 28118. Einsendeschluss am 25. des Monats.**

**Sprechstunden: Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag 9—11 Uhr; Montag und Mittwoch 14.30—17.00 Uhr oder nach vorheriger Vereinbarung.**

#### **Offene Stellen**

1671 Kleineres Ferienheim bei Lugano sucht auf anfangs Februar eine junge **Gehilfin** für die Küche und den Zimmerdienst. Nettes Milieu, geregelte Freizeit.

1672 Kleine Privatklinik in der Nähe von Zürich sucht jüngere **Tochter** für den Zimmerdienst. Mithilfe beim Service, bei der Wäsche, eventuell auch Bedienung des Telefons. Gute Anstellungsbedingungen. Eintritt baldmöglichst erwünscht.

1673 Kleineres Erziehungsheim für schulpflichtige Kinder im Kanton Aargau sucht für sofort **Gehilfin** für Küche und Haus. Im Sommer ist Mithilfe bei der Gartenarbeit erwünscht.

1674 Kleineres Altersheim für Blinde in der Nähe von Zürich sucht auf Februar eine tüchtige, erfahrene **Köchin**. Ruhiger, geregelter Betrieb.

1675 Staatliches Erziehungsheim in der Nähe von Rheinfelden sucht auf 15. März eine protestantische, kinderliebende **Weissnäherin-Gehilfin** im Alter von 22—35 Jahren, die auch über hauswirtschaftliche Kenntnisse verfügt. Gute Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeits- und Freizeit.

1676 Grosses kantonales Altersheim sucht auf Februar zwei jüngere, tüchtige, charakterlich einwandfreie **Hilfspflegerinnen**, die neben den pflegerischen, gründliche hauswirtschaftliche Kenntnisse besitzen. Gute Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeits- und Freizeit.

1677 Private Nervenheilanstalt bei Genf sucht für sofort eine hauswirtschaftlich erfahrene **Mitarbeiterin**, die fähig ist, den Haushalt zu leiten. Gute Französisch-Kenntnisse sind Bedingung, da die Befreitende auch das Telefon bedienen muss. Die Aufgabe erfordert viel Takt und Gewandtheit. Das Milieu ist überaus gepflegt. Schönes Einzelzimmer mit fliessendem Wasser steht zur Verfügung. Gute Anstellungsbedingungen.

1678 Erziehungsheim im Welschland für entwicklungsgehemmte Mädchen von 7—20 Jahren sucht eine **Erzieherin-Gehilfin**, die eine kleinere Gruppe bei den verschiedenen hauswirtschaftlichen Arbeiten anzuleiten hat. Da ausschliesslich französisch gesprochen wird, sind gute Sprachkenntnisse erforderlich. Baldiger Eintritt erwünscht.

1679 Städtisches Waisenhaus in der Ostschweiz sucht auf 15. Januar/1. Februar zwei **Erzieherinnen-Gehilfinnen** zur Führung je einer Gruppe kleiner Buben und grosser Mädchen. Anstellungsbedingungen nach Reglement.

1680 Für das im April neu zu eröffnende evangel. Wohnheim für Töchter in Zürich werden eine **Gehilfin** und eine **Hausangestellte** gesucht. — Aufgabe der Gehilfin: Tüchtige Mithilfe in Haus und Küche, daneben Freizeitgestaltung und Vertretung der Heimleiterin. Anstellungsbedingungen nach Richtlinien. — Hausangestellte: Küchen- und Hausdienst. Lohn nach Uebereinkunft.

1681 Kindererholungsheim in schöner Lage Graubündens sucht für sofort tüchtige, erfahrene **Kinderpflegerin**, die auch einfache Laborarbeiten übernehmen kann. Gute Anstellungsbedingungen.

1682 Private Heil- und Pflegeanstalt im Kt. Zürich sucht einen **Irrenpfleger** (evtl. auch ohne Diplom), der bereit ist eine Gruppe chronisch kranker Männer zu betreuen und bei den Arbeiten im Garten und auf dem Felde anzuleiten. Verheiratete Bewerber können nicht berücksichtigt werden.