

Poulet-Rezepte

Autor(en): **P.R.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): - **(1964)**

Heft 55

PDF erstellt am: **24.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-651035>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Teenagers, Twens, Schwedisches (Fortsetzung)

nossenschaftlichen Verbraucherorganisationen auf die Notwendigkeit aufmerksam gemacht, die Erziehung des Konsumenten zum zweckmäßigen Verhalten beim Einkauf schon in der Schule zu beginnen.

Wie in andern Belangen (zum Beispiel Hausfrauenturnen) haben auch auf diesem Gebiet die schwedischen Konsumentgenossenschaften bahnbrechend gewirkt, indem auf ihr Betreiben in den Lehrplänen der schwedischen Schulen auch die Erziehung der Jugend zum «konsumentbewußten Verhalten» verlangt wird. Zweck dieses Unterrichts ist Waren- und Qualitätskenntnisse zu vermitteln und über alle Fragen, die den Haushalt betreffen, aufzuklären. Dadurch soll schon der Jugendliche lernen, im unübersichtlichen Konsumgüterangebot eine sinnvolle Auslese und Entscheidung zu treffen und nicht einfach den suggestiven Einwirkungen der Reklame zu erliegen.

Diese Erziehung erfolgt in Schweden schon in den Volks- und Realschulen, wobei das Fach «Haushaltkunde» den einzelnen Schulformen und dem Schulalter angepaßt wird. Der Schulunterricht wird sinnvoll ergänzt durch Besuche und Studien in Lagerhäusern, auf Warenmärkten usw., damit die Verbindung zur Praxis gewahrt wird. Die schwedischen Haushalt-

schulen unterstehen der Aufsicht des Staatlichen Amtes für Berufsbildung. Sie dienen in erster Linie der Ausbildung der Mädchen, wie bei uns der Haushaltunterricht. Der Lehrplan ist vornehmlich auf eine umfassende Ausbildung für alle Probleme der Hausarbeit und Haushaltsführung gerichtet. Warenkundliche und marktwirtschaftliche Fragen werden im Unterricht laufend behandelt, wobei das Gewicht nicht zuletzt auf das richtige Verhalten beim Einkauf, die Kontrolle von Preis und Qualität der Waren, die Planung des Haushaltbudgets und das Führen des Haushaltsbuches gelegt wird. So wird systematisch auf eine umfassende Aufklärung und Erziehung des Verbrauchers hingearbeitet, die auch bei uns gute Früchte zeitigen würde.

Vielversprechende Ansätze für die Verbraucherbildung sind ja auch bei uns im Hauswirtschaftsunterricht und in Haushaltschulen vorhanden. Sie müßten nur ausgebaut, unseren Verhältnissen angepaßt und besonders auf die objektive Bewertung der angebotenen Konsumgüter ausgerichtet werden. Hierbei sollten sich gerade die Berufs- und Gewerbeschulen dieser dankbaren Aufgabe unterziehen und diesen Aufklärungsunterricht nicht nur den Mädchen angedeihen lassen, denn auch die jugendlichen Verbraucher männlichen Geschlechts werden vielfach die Opfer einer skrupellosen und

kalt berechnenden Reklame, die überflüssige, nutzlose Dinge anpreist und die Jugendlichen zum sinnlosen Geldausgeben veranlaßt. Aber wie wir schon darlegten, ist die Aufgabe zwar dankbar, aber gar nicht so leicht, denn gegen die

Macht des Handels aufzustehen und im angeordneten Sinn einzugreifen, kann nur einer vollständig unabhängigen Institution zugemutet werden. Ob das unsere Schule ist oder sein wird?

Herbert Schuhmacher

Poulet-Rezepte

I.

Pouletfleisch ist heute kein Luxus mehr. Zudem ist Poulet sehr gesund. Geflügelfleisch ist «weiß», das heißt leicht verdaulich, eiweißreich, fettarm; es enthält die wichtigsten Nährstoffe, wie Protein, Phosphor, Eisen, Thiamin, Riboflavin, Ascorbinsäure sowie Vitamine A und D. Gibt es ein idealeres Nahrungsmittel für Leute, die vielfach gegen Fettleibigkeit kämpfen?

II.

Was braucht es zu einem guten Poulet? Hier, wie überall, gilt Qualität! Das hochwertige Poulet hat eine feinkörnige, bläulichweiße Haut. Seine Brust besteht aus biegsamem Knorpel. Ein wirklich saftiges Poulet wiegt ca. 1,2 kg und sollte im Alter von 4 bis 6 Monaten geschlachtet werden. Tiere von zwei Jahren und mehr eignen sich nicht mehr zum Braten, dagegen gut für die Gewinnung von sehr aromatischer Fleischbrühe (Suppenhuhn).

III.

Poulet rôti: Das Innere salzen und pfeffern. Ein Stück Butter hineingeben. Das Huhn leicht mit Öl bepinseln und auf jeder Seite rasch grillieren. Dann die Hitze drosseln, etwas Öl oder Butter dazugeben. Haube auflegen. Dampfzug öffnen. Alle fünf Minuten mit einem Löffel begießen und dies während etwa einer Stunde wiederholen.

Poulet farci: Zutaten: 50 g Bratwurstbrät; die feingehackte Leber des Poulets; 50 g in Würfelchen geschnittener magerer Speck; 50 g Butter; 1 Suppenlöffel gehackte Zwiebel; etwas gehackte Petersilie; etwas eingeweichtes Brot; 10 kleine Zwiebeln.

Zubereitung: In der Bratpfanne etwas gehackte Zwiebeln in der Hälfte der Butter leicht goldbraun braten. Mit Brät, Leber, Petersilie und Brot gut vermischen. Salzen, Masse füllen. Nun das Poulet mit Öl oder ausgelassener Butter be-

streichen und einige Minuten beidseitig grillieren. Auf dem Grill den Rest der Butter zergehen lassen und Speckwürfelchen und Zwiebelchen hinzufügen und weiterbacken wie Poulet rôti.

IV.

Serviert werden Poulets selbstverständlich immer mit knusprigen **Zwiebel Pomy-Chips** und Salat. **Zwiebel Pomy-Chips** geben keine Küchenarbeit. Man bringt sie frisch aus dem Beutel auf den Tisch. Zur Abwechslung kann man sie in einer hitzefesten Schale kurz erwärmen.

P. R.

Hallwyl-Apotheke

Neuer Inhaber: E. Rittmann

Rasche Ausführung aller Rezepte
Gut assortiertes Lager
Spezialitäten - Prompte Hauslieferung

Zürich 4

Hallwylstraße 72 Tel. (051) 23 66 55

KURHAUS BAD PASSUGG

Pensionspreis ab Fr. 18.—. Auskunft und Prospekte durch M. Maurer, Direktor Telefon (081) 2 36 66

Das Hotel-Kurhaus des Bades Passugg liegt sehr günstig: 830 m ü. M. Das ist für Kuren ideal. Das Hotel ist modernisiert und neuzeitlich gestaltet. **Heilfaktoren:** Trink- und Badekuren. Diät — unter Kontrolle einer Diätassistentin — für Magen-, Darm-, Nieren-, Leber-, Gallen-, Zucker- und Herzkrankheiten sowie Fettsüchtige. Stahl- und Kohlensäurebäder, Fango, Inhalationen mit modernsten Apparaturen. Heilsame Wickel, Duschen, Massagen im Hotel. Kurarzt. Großer Garten. Gepflegte Spazierwege. Liegehalle. Orchester und Unterhaltung.

BAD PASSUGG BEI CHUR IM BÜNDNERLAND

830 m über Meer

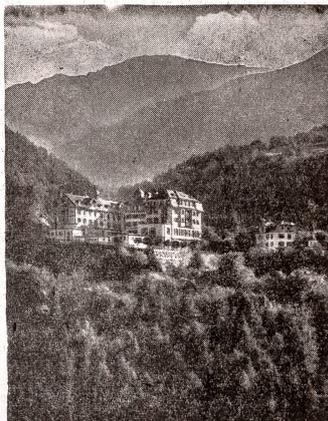
Auskunft und Prospekte durch M. Maurer
Telefon 081. 2 36 66

Wasser ist Leben

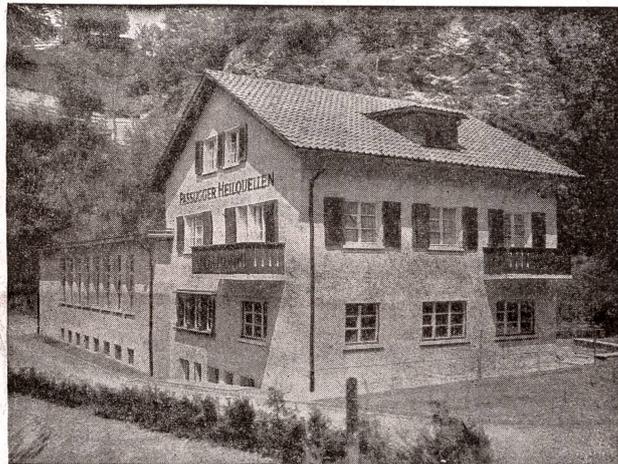
Alles Leben entstammt dem Wasser. Die Wissenschaft beweist es, wenn sie die unvorfindlichen Zeiten seiner Entstehung durchforscht. Und der Mensch ahnt es, seit je, wenn er für sein Dasein ein Sinnbild sucht. Er spricht vom Quell, vom Born des Lebens, in seinen Mythen und Märchen ruht die Erlösung am Grunde geheimnisvoller Brunnenschächte, gegen die Lasten des Alters setzt er den Traum vom befreienden Jungbrunnen, seine Gläubigen tauft er mit geheiligtem Wasser.

Hotel und Kurhaus

Das Hotel und Kurhaus Bad Passugg ist mit allen Einrichtungen eines modernen Bade- und Kurhotels ausgestattet und bietet seinen Gästen in den heimeligen Räumen einen behaglichen Aufenthalt. Alle Zimmer mit fließendem Kalt- und Warmwasser, Zimmer mit Privat-WC und -Bad. Großer, gepflegter Garten mit Liegehalle und Terrasse, eigener Parkplatz. «Ruhe und Erholung» ist unsere Devise. Individuelle Regime-Verpflegung unter Aufsicht des Kurarztes und einer diplomierten Diätassistentin. Heilfaktoren: Trink- und Badekuren. Diät für Magen-, Darm-, Nieren-, Gallen-, Zucker- und Herzkrankheiten. Kohlensäurestahlbäder. Massagen. Unterwasserstrahlmassagen, Fango, diverse Wickel, Darmbad, Inhalationen.



Hotel-Kurhaus Bad Passugg



Dieses in die Landschaft eingebettete Haus steht im Dienste der Passugger Heilquellen

Vier Jahrhunderte Passugger

Es ist eine Chronik aus dem Jahre 1582 erhalten, die den uralten Ruhm der Passugger Quellen belegt. Von bärenstarken Männern berichtet sie, die Tag für Tag ihren Krug von diesen Wassern tranken. Doch es ist die Zeit des Hexenglaubens. Wer ihre Heilkraft öffentlich bezeugte, dem drohte der Scheiterhaufen. So gerieten die Quellen in Vergessenheit, als ein Erdbeben sie verschüttete.

Erst im Jahre 1863 wurden sie wiederentdeckt. Ein Sattlermeister namens Sprecher aus Chur, ein seltsamer, abergläubischer Mann, der lieber als Schürfer und Strahler seiner Berge durchstreifte, hörte in Passugg von einer verschütteten Quelle. Rastlos begann er die Gegend abzusuchen, wobei er es sogar wahrhaben wollte, daß ihm ein Hündchen im Traum die Stelle in der Schlucht der Rabiosa gezeigt habe, wo er kurz darauf auf die erste der Quellen stieß.

1896 gingen das Kurhaus und die Quellen in den Besitz einer Aktiengesellschaft über. Heute, rund 100 Jahre nach der Wiederentdeckung, finden wir in Passugg ein blühendes Unternehmen, dessen Hauptprodukt, das «Passugger Theophil», als das beste Schweizer Mineraltafelwasser gilt und weltbekannt ist. Die Nachfrage nach diesem Produkt ist heute derart, daß sie die Kapazität der Quellen weit übersteigt. Trotz Erstellung eines neuen Abfüllgebäudes mit modernsten Maschinen, Verbesserung der Quellfassungen und Erstellung von Reservoiren konnte die Produktion nicht so gesteigert werden, um der heutigen Nachfrage gerecht zu werden. Nicht ein Rückgang der Quelleleistungen, sondern die ständig steigende Nachfrage hat das «Passugger Theophil» zu einem Mangelprodukt gemacht.

Passugger Mineralquellen

5 Naturquellen von einzigartiger Heilwirkung

Tafelwasser

Passugger-Theophil das beste Schweizer Tafelwasser (einzige Quelle mit großem Ehrenpreis und goldener Medaille an der-ZIKA 1930)

Neu:

Rhätischer natur Überall erhältlich in der Haushaltsflasche

Süßgetränke

Rhätisana-Citro
-Bergamotte
-Himba
-Orange
-Grison Grape

die Bündner Süßgetränke aus reinem Rhätischer Mineralwasser

Medizinalwasser

Ulricus bei Krankheiten der Verdauungsorgane, der Leber, der Gallenwege und speziell bei Zuckerkrankheiten

Helene speziell bei Krankheiten der Nieren und Blase

Fortunatus bei Adernverkalkung, Drüsenanschwellungen

Belvèdra bewährt sich gegen Blutarmut und allgemeine Schwäche