Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Fachblatt für Heimerziehung und Anstaltsleitung**

Band (Jahr): **5 (1934)**

Heft 1

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

„GRÜNBLATT“

in der Heim- und Anstaltsküche

Was ist überhaupt „Grünblatt“? Das ideale Trockengemüse, hergestellt aus hochwertigen, biologisch gezogenen Frischgemüsen, sorgfältig gereinigt mittelst neuesten maschinellen Wascheinrichtungen. Getrocknet bei einer Normaltemperatur von 40°, denn große Hitze zerstört Aroma und Nährstoffe. „Grünblatt“ ist also schmackhafte Vollnahrung wie Frischgemüse.

Man spart viel mehr

1. Sie sparen die Zeit des Herrichtens.
2. Keinerlei Abfall wie beim Frischgemüse.
3. Jederzeit das ganze Jahr frisch.
4. Das Gewicht der Blechpackung wird erspart.
5. Sie ersetzen damit vollwertig die viel teureren Büchsen-Konserven.

1 Kg. ‚Grünblatt‘ = 10 Kg. Frischgemüse

Grünblatt

„GRÜNBLATT“ TROCKENGEMÜSE

1. **Schnitt-, Brech- und Wachsbohnen.** Kein Einweichen. Kochdauer ca. 30. Min. In kaltem Wasser ansetzen. (Alle Bohnensorten auch vorzüglich für Salat geeignet)
2. **Erbsen fein und Karotten** werden 35 Minuten in kaltem Wasser angesetzt und gekocht.
3. **Spinat.** Kein Einweichen. Kochdauer ca. 20 bis 30 Minuten. In kaltem Wasser ansetzen.
4. **Gemüse. Allerlei Julienne.** (Mischgemüse.) Kein Einweichen. In Fett 2 Minuten dämpfen und in kaltem Wasser ansetzen und kochen. (Als Gemüse- oder Suppeneinlage zu verwenden.)

Kochzeit nur 30 Minuten

Es ist auffallend, wie viele Großküchen innert kurzer Zeit sich umstellen und „Grünblatt“ verwenden. Profitieren Sie ebenfalls, die Vorzüge sind sehr groß.

En gros Abteilung
MÜNSTERHOF - ZÜRICH