**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:** 19 (1948)

**Heft:** 10

**Rubrik:** Aus Küche und Haus

**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:** 14.07.2025

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

# Aus Küche und Haus

### Wie und wo einkellern?

Es kann nicht gleichgültig sein, wie und wo Gemüse und Früchte eingekellert werden. Um von der Einkellerung profitieren zu können, sind geeignete Räume Vorbedingung. Schlechte Keller bewirken einen so grossen Verschleiss und verteuern dadurch die Ware derart, dass es unbedingt vorzuziehen ist, sie auch den Winter hindurch je nach Bedarf direkt beim Händler einzukaufen. Am besten eignen sich nicht allzu trokkene und luftige Keller mit wenig Licht und einer möglichst tiefen Temperatur, die aber immer noch über dem Gefrierpunkt sein soll. Helle Räume eignen sich besonders für die Lagerung von Kartoffeln nicht, weil das Licht eine frühzeitige Keimung bewirkt.

Wichtig für die Einkellerung ist, dass die Ware in trockenem Zustand in den Keller gelangt und auf luftdurchlässige Unterlagen gelegt wird, wie z. B. Roste oder Schlacken. Karotten, Sellerieknollen, Schwarzwurzeln werden am besten in Sand gelegt. Die Schichtung sollte auf keinen Fall 50—60 cm Höhe übersteigen. Bei Tafeläpfeln und -Birnen ist eine einschichtige Lagerung zu empfehlen (Stiele nach unten). Vorteilhaft ist eine gute Isolierung dieser Früchte. Bei besonders wertvollen Sorten ist es ratsam, jede einzelne Frucht mit einem wollenen Lappen glänzend zu reiben, weil dadurch die Haltbarkeit erhöht und ein frühzeitiges Schrumpfen auch so weitgehend verhindert werden kann.

Gute Lagerkartoffeln: Bintje, Böhms, Ackersegen, Erdgold.

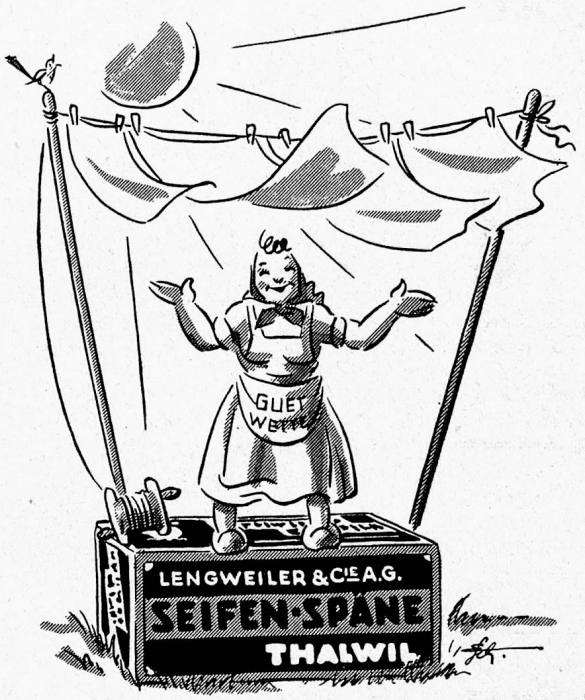
Gute Lageräpfel: Alle Reinettensorten, Zitronenäpfel, Jonatan, Ontario, Glockenapfel.

Gute Lagerbinrnen: Williams ist Frühbirne, Bonne Louise, Pastorenbirne. W. K.

### Wiener Schnitzel in 50 Sekunden?

In Nummer 775 der «Weltwoche» äussert sich Professor Hans Thirring über die im letzten Kriege bekannter gewordenen Radarstrahlen. Er entwirft folgendes Bild der künftigen Küche:

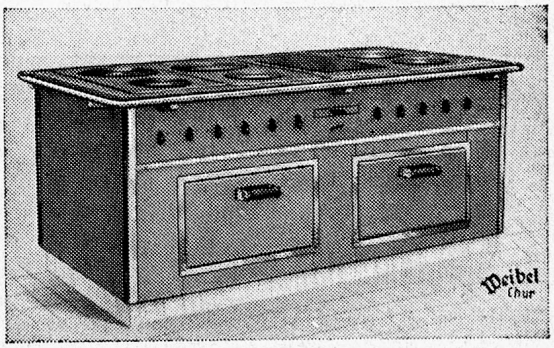
«Wie schaut der ‚Radarherd' aus? Aeusserlich sieht man einige vertikalstehende Aluminiumplatten von Tellergrösse, die durch etwa handbreite Zwischenräume voneinander getrennt sind. Zwischen je zweien von ihnen wird bei Einschalten des Gerätes das Hochfrequenzfeld erregt; ein dazwischen gebrachter Körper wird unter der Einwirkung der Wellen von ca. 12—15 cm Wellenlänge und grosser Intensität innerhalb weniger Sekunden hoch erhitzt. Ein Wiener Schnitzel oder ein Beefsteak ist in 50 Sekunden fertig und in vier Minuten ein Huhn, dem mit Hilfe zusätzlicher Glühkörper binnen weiteren 30 Sekunden noch eine knusperig braune Kruste verliehen wird. Natürlich kann man auch Brot oder Kuchen backen, Fische rösten usw. Die Hausfrau hat nichts weiter zu tun, als die vorher schon vorbereiteten Rohgerichte aus dem Kühlschrank zu nehmen, sie mittels der vorgesehenen Greifvorrichtungen zwischen die Platten zu hängen — die selbst gar nicht sonderlich heiss werden — dann eine Schaltuhr auf die gewünschte Sekundenzahl einzustellen und auf einen Knopf zu drücken. Nach

„Fabelhaft! wie wiiss das alles wird mit dene Lengwiler-Spöh!"

Elektrische

**Herde** für Anstalten und Spitäler
**Kippkessel**
**Bratpfannen**
**Wärmeschränke** auch fahrbare
**Patisserieöfen**




**Weibel AG., Chur**
**Fabrik elektrischer Apparate**
Tel. (081) 21815

Fachgemässe
Vertilgung

sämtlicher in Gebäuden vorkommenden **tierischen** und pflanzlichen **Holzschädlinge**

Unser

Arbezol

wirkt als Atmungs- u. Berührungs-Gift rasch tötend, ist für **Menschen und Haustiere ungiftig** und übertrifft an Wirkung alle hiefür zur Anwendung gelangenden Frassgifte.

Arbezol

kann für die Behandlung von:
**Zimmerböden, Treppen, Möbeln** etc., geruch- u. farblos geliefert werden. Greift keinerlei Polituren an.

Gebäudekontrollen / Expertisen.

**A. Benz & Cie., Zürich 2** Holzkonservierung

Albisstrasse 28 — Tel. (051) 45 17 72

**Über 10jährige praktische Erfahrung**

**Fabrikpreise** seit 19 Jahren

**für Berufskleider** 100 % Baumwolle

**für Herrenhemden**

*Überkleiderfabrik Laufen* (Jura)

Telephon (061) 7 93 55 / 56

wenigen Augenblicken kann der Braten serviert werden, der schmackhaft und ohne Verluste im eigenen Fett geröstet ist.

Der ‚Radarherd' wird der Hausfrau viel unnütze Arbeit und Kochgeschirr ersparen, im Restaurant könnend die Gäste rascher und besser bedient werden. In einigen Jahrzehnten wird der heutige Kohlen- oder Gasherd ein veraltetes Einrichtungsstück sein, so wie es für uns heute schon die Petroleumlampe der Grosseltern geworden ist — alles natürlich unter der Voraussetzung friedlicher Weiterentwicklung unserer Zivilisation.»

Phantasie oder Wirklichkeit? Darüber wird die Zukunft entscheiden.

### Die Abbildung im Pilzbuch und der gefundene Pilz!

Man hört von Pilzsammlern immer wieder die Klage, dass es kein vollständiges Pilzbuch gebe und dass die Abbildungen in ihrem Pilzbuch unzulänglich seien. Zum ersten Einwand ist zu sagen, dass es tatsächlich bis heute nicht gelungen ist, ein vollständiges Handbuch für Pilze herauszugeben, und dass es bei der Vielgestaltigkeit und der grossen Veränderlichkeit der Pilze wohl kaum je gelingen wird, ein solches zu schaffen.

Was den zweiten Einwand betrifft, so ist zu bemerken, dass viele Abbildungen in der Form- und Farbwiedergabe der Pilze tatsächlich schlecht sind, dass es oft aber sehr am richtigen Einschätzen der Abbildung durch den Pilzler hapert. Der Pilzler muss sich immer vor Augen halten, dass der Pilz ein lebender Organismus ist, der im Laufe seiner raschen Entwicklung sich in Grösse, Farbe und Form sehr verändert. Die Abbildung im Pilzbuch kann nie alle diese Veränderungen berücksichtigen. Sie zeigt, wenn sie gut ist, jedoch die wichtigsten Varianten, also z. B. den Pilz im Jugendstadium, in einem halbgewachsenen Stadium und im Reifestadium, eventuell auch noch im überreifen Zustand. Eine solche Abbildung, die für diese Stadien die auffallendsten Unterschiede hervorhebt, muss als gut taxiert werden. Von geringerem Wert ist dagegen jede Pilzabbildung, die den Pilz nur in einem Entwicklungsstadium zeigt, weil da die nötige Vergleichsbreite fehlt. Das erste, was somit jeder Pilzler beim Vergleich des gefundenen Pilzes mit der Abbildung zu machen hat, ist die Feststellung, in welchem Entwicklungsstadium sich ein Pilz befindet, und dann hat er den Vergleich mit dem entsprechenden oder nahezu entsprechenden Stadium in der Abbildung vorzunehmen. Nur gleiche Stadien dürfen miteinander verglichen werden. So selbstverständlich dies scheint, so oft wird diesbezüglich gesündigt. Um Pilze sicher zu kennen, muss man sich nicht auf das Erkennen ihres Stadiums versteifen, sondern man muss die ganze Entwicklung, die ganze Wandlung vom jugendlichen Pilz bis zum ausgewachsenen vor dem geistigen Auge sehen.

Wie erkennt man im allgemeinen, ob der gefundene Pilz jung oder alt ist? Junge Blätterpilze haben meist einen fast kugeligen Hut, im mittleren Alter spannt sich der Hut tellerförmig auf und wird im Greisenalter des Pilzes oft trichterartig (abgesehen von den Trichterlingen und wenigen anderen Gattungen, die von Anfang an trichterige Hüte haben). Pilze

Qualitätstapeten
waschbar
lichtecht
desinfizierbar
RAFA / OMBRECOLOR
J. STRICKLER-STAUB SÖHNE
TAPETENFABRIK RICHTERSWIL
TELEPHON 051 96 05 82

mit trichterigen Hüten sind im allgemeinen zu alt, um auf den Speisetisch zu gelangen. Lasst sie daher im Walde stehen, sie streuen Sporen zur Vermehrung aus! Vielen Sammlern macht es Mühe, die Champignons-Arten von den Knollenblätterpilzen zu unterscheiden. Habituell sind sie einander wohl ähnlich. Aber ein Merkmal, nämlich die Farbe der Blätter auf der Hutunterseite ist untrüglich: die giftigen Knollenblätterpilze haben stets weisse Blätter — von der Jugend bis ins Alter — währenddem die Blätter bei den Champignons nie reinweiss sind, sondern die Blattfarbe der Champignons ändert sich von Zartrosa im Jugendstadium über Purpurbraun bis zu Schwarzbraun im Alter. Wer auf die blauroten Lamellen der Champignons und auf die weissen Lamellen der Wulstlinge achtet, wird diese beiden beringten und habituell ähnlichen Gattungen nie mehr verwechseln. Zur Sicherheit kann er ja die jüngsten Champignonsstadien mit noch kugeligen Hüten und blassen Blättern — die zu Zweifeln Anlass geben — stehen lassen, denn erstens schützt er sich damit vor einer Verwechslung und eventuellen Vergiftung, zweitens ist er kein Pilzräuber, der den Pilzbestand im noch ertraglosen Alter ausrottet, und drittens lässt er dem Pilzfreund, der nach ihm den Weg beschreitet, auch noch etwas — gönnt ihm eine Freude — denn wenn jener morgen kommt, so sind die Pilze schon so gross, um den Weg in die Küche zu machen, und kommt niemand mehr des Weges, so streuen sie ihre Sporen aus und sorgen damit für den Fortbestand und die Vermehrung der Art. J. Sch.

## Warenkunde über Teigwaren

Ausgangsmaterial für die Herstellung von Teigwaren ist der einen besonders hohen Klebergehalt aufweisende Hartweizen, der vorab aus Nord- und Südamerika eingeführt und von den schweizerischen Hartweizenmühlen zu Teigwarendunst und Teigwarengriess verarbeitet wird.

Aus dem feineren Dunst und dem etwas gröberen Griess entstehen die verschiedenen Teigwarensorten. Der Teig für Wasserteigwaren (gewöhnliche Teigwaren) wird aus Griess oder Dunst und Wasser gemischt. Wasserteigwaren gelangen unter der Bezeichnung «Supérieure» in den Handel. Sie weist auf den Qualitätsunterschied hin, der zwischen diesen Teigwaren und den aus klebearmem Weizenmehl erzeugten Teigwaren besteht. Eierteigwaren enthalten Eierkonserve (Eipulver zumeist amerikanischer Herkunft) im Verhältnis von mindestens 150 Gramm auf 1 Kilo Mahlprodukte, wobei Eiweiss und Eigelb der natürlichen Zusammensetzung des Eies entsprechen müssen. Für die Herstellung von Frischeierteigwaren werden Schaleneier oder Gefriereier im vorstehend genannten Verhältnis verwendet.

Die Fabrikation von Teigwaren muss sich nach den in der eidgenössischen Lebensmittelverordnung enthaltenen Bestimmungen richten, deren Zweck es ist, den Schutz der Konsumenten vor gefälschten und minderwertigen Produkten zu sichern. So dürfen unter der allgemeinen Bezeichnung «Teigwaren» nur Erzeugnisse aus reinen Weizenmahlprodukten ohne jede Beimischung von Reis, Mais, Kartoffelstärke usw. in den Handel gelangen. Teigwaren mit Zusatz von Gemüsen oder Sojamehl müssen entsprechend gekennzeichnet werden. In der Schweiz ist es verboten, Teigwaren künstlich zu färben.

Während bis vor wenigen Jahren die verschiedenen Arbeitsvorgänge in der Teigwarenfabrikation durch einzelne Maschinen ausgeführt wurden, bewältigt nun in den modernen Betrieben eine einzige Maschine, die elektrisch angetriebene Schneckenpresse, in kontinuierlichem Arbeitsgang die Erzeugung von Teigwaren jeder Sorte und Form. Dieser Arbeitsgang beginnt damit, dass das Rohmaterial — Griess oder Dunst und Wasser mit oder ohne Eier in gleichmässigem Strahl in die Mischtrommel fliesst und weitergetrieben in die Knetschnecke gelangt, wo daraus ein gründlich gewirkter Teig entsteht. Er wird nun durch die Teigwarenform, eine gelochte Metallmatritze, hindurchgepresst, aus der je nach ihren Durchlassöffnungen Nudeln, Hörnli usw. oder feinste Suppeneinlagen in der gewollten Länge austreten und auf einen Schüttler fallen, um dann langsam weiterbewegt in den Vortrocknungsapparat zu gelangen. Spaghetti, an Bambusstangen aufgehängt, werden auf Rollwagen in den Vortrockner befördert. Hier verlieren die Teigwaren unter warmem Luftstrom einen Teil ihrer Feuchtigkeit und damit ist die Gefahr des Gärens behoben. Ein weiterer Trocknungsprozess in elektrisch beheizten und ventilierten Kammern, der je nach Art der Teigwaren bis 48 Stunden erfordert, beschliesst den Fabrikationsvorgang, dessen hygienische Vorteile einleuchtend sind. Der Feuchtigkeitsgehalt der fertigen Teigwaren darf 13 Prozent nicht übersteigen. Gute Teigwaren zeichnen sich durch eine glatte, völlig

BODENWACHS
WACHSBEIZE
SCHUH-CRÈME
MARKE
RIVA
DIE EDELPRODUKTE
Seit über 25 Jahren befassen wir uns ausschliesslich mit der Grossfabrikation von Bodenwachs- und Boden-Reinigungsmitteln und sind deshalb in preislicher u. qualitativer Hinsicht in der Belieferung von Grossverbrauchern sehr leistungsfähig. — Verlangen Sie Vergleichs-Offerte und Fabrikationsmuster.
JAUSLIN & CIE., CHEM. FABRIK, BASEL Hüningerstr. 4 - Tel. 26810

jeweilen vom September bis März an Anstalten und Heime günstige Spezialrabatte. Abholen und Überbringen **gratis.**

**A. HEGI, Herzogenbuchsee**
**Bettfedern-Reinigungs-Anstalt**
**Telephon (063) 5 10 96**

rissfreie Oberfläche und durch gleichmässige Färbung aus. In Originalpaketen können Schweizer Teigwaren an trockenen und kühlen Orten jahrlang aufbewahrt werden.

Teigwaren sind ein wertvolles, sättigendes Nahrungsmittel, dem eine bedeutsame Rolle in unserer Volksernährung zukommt. Sie sind reich an Kohlenhydraten und enthalten überdies auch noch andere Nährstoffe, nämlich Eiweiss, geringe Mengen von Fett und relativ hohe Mengen von Mineralstoffen.

Schmackhaft zubereitete Gerichte aus Makkaroni, Nudeln, Spaghetti, Hohlnüdeli, Hörnli, Müscheli usw., wie auch die mit Teigwareneinlagen bereicherten Suppen erfreuen sich allgemeiner Beliebtheit.

In der Schweiz ist die Teigwarenindustrie um die Mitte des letzten Jahrhunderts entstanden. Mit primitiven Einrichtungen und weitgehend noch durch Handarbeit wurden in Kleinbetrieben aus wenig geeignetem Rohmaterial Teigwaren erzeugt. Gefördert durch technische Fortschritte, sowohl in der Müllerei als auch in der Herstellungsweise, hat die Teigwarenfabrikation in den vergangenen Jahrzehnten eine grosse Entwicklung erlebt. Heute kann der Bedarf an Teigwaren — pro Kopf je nach Landesgegenden jährlich zwischen acht und fünfzehn Kilo — in vollem Umfang durch die Produktion im Inland gedeckt werden. Rund 50 Fabrikanten stellen in ihren mit den besten technischen Einrichtungen ausgestatteten Betrieben Teigwaren her, die sich mit jedem ausländischen Erzeugnis messen können.

Mitgeteilt vom Verband Schweizerischer Teigwarenfabrikanten.

# Chronik

## St. Gallen

**Werdenbergische Erziehungsanstalt.** Die Wiederaufbauarbeiten an der Erziehungsanstalt, die durch einen Brand kürzlich so sehr beschädigt wurde, sind in Angriff genomen worden. Die 30 Anstaltskinder, Buben und Mädchen bis zu 16 Jahren, befinden sich nun für 4 Wochen in dem von Pfarrer Dr. h. c. Vogt gegründeten Sozialheim in Walzenhausen. Es werden zunächst die Zimmer, die bis ins Parterre hinunter bösen Wasserschaden erlitten haben, renoviert, damit der Bau raschmöglichst bezogen werden kann. Dann erst soll der völlig demolierte Dachstuhl in Angriff genommen werden. Gegenwärtig ist der Bau nur durch ein Notdach geschützt.

**Notwohnungen und Waisenhaus.** Die zuständigen Stellen haben die Verhältnisse und Beziehungen zwischen den Notwohnungen und dem Waisenhaus Girtannersberg einer gründlichen Prüfung unterworfen. Die Unterzeichneten sind übereingekommen, der Oeffentlichkeit die nachstehende Erklärung abzugeben:

1. Die Erfahrungen während einiger Monate haben gezeigt, dass beim Aufenthalts- und Spielplatz vor den Notwohnungen eine Aenderung nötig ist; damit wird eine Vergrösserung dieses Platzes nach Osten verbunden. Leider hat sich auch die Abfriedung als ungenügend erwiesen. Die Organe der Politischen und der Ortsbürgergemeinde haben sich über die Lösungen verständigt. Die Arbeiten sind im Gange.

2. Herr Waisenvater Schläpfer hat sich gegenüber den Kindern der Notwohnungs-Familien immer korrekt verhalten und sie insbesondere nicht schikaniert. Er hat sie allerdings weggewiesen, wenn sie trotz der Abfriedung in das dem Waisenhaus vorbehaltene Areal eindrangen und wenn sie auf der Zufahrtsstrasse spielten, wo die Kinder selbst und die Passanten durch Fussvelos usw. gefährdet sind. In der Sorge um seine Zöglinge und seine an sich nicht leichte Aufgabe hat er in der besten Absicht die ihm gutscheinenden Massnahmen getroffen. Es besteht keine Veranlassung, seine erzieherischen Fähigkeiten in Zweifel zu ziehen und sie in einer Weise zu besprechen, die nicht nur ihn in seinem persönlichen und beruflichen Ansehen vor der breiten Oeffentlichkeit schwer verletzt, sondern auch das mit grosser Sorgfalt geführte Waisenhaus diskreditiert.

3. Die Familien, die für die Notwohnungen in Betracht kommen, werden nicht von der Ortsbürgergemeinde St. Gallen ausgesucht. Gemäss der kantonalen Verordnung hat die Obdachlosenfürsorge dem Eigentümer der beschlagnahmten Räume mitzuteilen, wem sie die Wohnungen vermieten will, und der Ei-

**Fieberthermometer sind Vertrauenssache**

Kaufen Sie Schweizer Fabrikat. Unsere Thermometer sind amtlich geprüft. Auf Wunsch liefern wir dieselben mit Firmaaufdruck auf der Rückseite der Skala.

Verlangen Sie unsere Prospekte.

**THERMOMETERFABRIK SCHERRER**
**FRAUENFELD — Telephon (054) 7 15 80**