

Für die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **19 (1948)**

Heft 2

PDF erstellt am: **25.07.2024**

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.

FÜR DIE KÜCHE

Mehr als je interessiert sich heute, da die Frischgemüse fehlen, die Köchin für Trockengemüse. Um ihr für die Zubereitung schmackhafter Gerichte aus Trockengemüse einige Winke zu geben, seien nachstehend ein paar zeitgemässe Rezepte publiziert; sie sind der kleinen Broschüre «Gute Gerichte aus Trockengemüse und Dörrobst» entnommen (im Buchhandel oder direkt im Selbstverlag der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich, Sihlstr. 43, zum Preise von 50 Rappen erhältlich).

Leicht gebundene Mittagssuppe mit Trockengemüse. 3—4 Löffel Trockengemüse (Rübli, Kohlrabi, Sellerie oder Julienne). 1¼ l Wasser, Salz, 4—6 Löffel Mais, Griess, Mehl oder Flocken, roh geraffelte Kartoffeln oder Kartoffelresten, Suppengrün, evtl. Würze, wenig Butter, Haushaltsgrahm oder rohe Milch.

Je nach der Art der stärkehaltigen Zutat (Mais, Griess usw.) diese einrühren oder leicht rösten und ablöschen. Das Gemüse zugeben und die Suppe ca. 20 Minuten kochen. Salzen und würzen.

Eingerührte Suppen mit wenig Butter, Rahm oder roher Milch abschmecken. Küchenkräuter erst einige Minuten vor dem Anrichten zugeben, damit sie schön grün bleiben.

Winter-Minestra (Eintopfsuppe). 5 Löffel Trockenjulienne, ½ Tasse Hülsenfrüchte (nach Belieben), ½ Löffel Fett oder Öl, Zwiebeln, 1—2 Knoblauchzehen, Wasser, 4 Löffel Reis oder 1 Teller Kartoffelwürfelchen, evtl. ½ Tasse Hörnli, geriebener Käse, Würze, Salz.

Hülsenfrüchte einweichen und vorkochen. Gedämpfte Zwiebeln und Knoblauch mit den übrigen Zutaten zugeben und die Suppe ca. 1¼ Std. kochen (Vorkochzeit 20 Min., Kochkiste 2 Std.). Bei alten Hülsenfrüchten zweimal 10 Min. vorkochen. Hörnli 10 Min. vor dem Anrichten zugeben, Käse in die Suppenschüssel.

Gedämpfte Bohnen, Rübli, Sellerie, Kohlrabi. 100—150 Gramm Trockengemüse, Wasser, Salz, ca. 1 Löffel Fett oder Öl, evtl. wenig feingehackte Zwiebeln, 2—3 Löffel Mehl oder 1—2 rohe geriebene Kartoffeln.

Das vorgekochte Gemüse auf dem Sieb abtropfen lassen. Mit Zwiebeln im Fett dämpfen, mit dem nötigen Einweichwasser ablöschen und weich kochen. Die Sauce evtl. mit rohem geriebenen Kartoffeln oder wenig angerührtem Mehl binden oder dieses über das gedämpfte Gemüse stäuben. Mit Muskat, gehacktem Grün oder Würze abschmecken.

Gemüsesalat. Zur Salatzubereitung eignen sich nicht alle Trockengemüse. Sehr geeignet sind Rübli, Rübli mit Erbsen, Kohlrabi Sellerie, Bohnen und Weisskabis. Die Trockengemüse sollen durch genügendes und richtiges Kochen sehr gut aufgequollen sein. Das Gemüse gut vertropfen lassen und heiss mit der fertigen Salatsauce vermischen, damit diese vom Gemüse zum grössten Teil aufgesogen wird. Die Salatsauce mit sehr fein gewiegten Zwiebeln oder Kräutern mischen. Den Salat erkalten lassen.

Mischgemüse mit Sauce und Käse (Mischung von Rübli, Sellerie, Kohlrabi, Lauch evtl. Weisskabis). 150 bis 200 g Trockengemüse, Wasser, Salz.

Das Gemüse nach Vorschrift weichkochen und auf dem Sieb abtropfen lassen. Eine eingerührte weisse Sauce herstellen, unter Zugabe von wenig Butter oder Haushaltsgrahm beim Abschmecken. Das Gemüse lagenweise mit fettem, geriebenem Käse auf eine weite Platte anrichten und mit weisser Sauce übergossen. Das Gericht schmeckt vorzüglich zu Salz- oder Schalenkartoffeln oder rohem Apfelsmus.

Couch-Betten

- Ottomane** Modell E. 190 90 cm
solide einfache Ausführung
- Schoner** gut gefüllt
- Schlaraffia-Matratze** mit 10 jähriger
Garantie
- Deckbett** Federnfüllung 160/120 cm
- Pfulmen** 95 65 cm
incl. Wust zu **Fr. 360.—**

Angestelltenbetten!

- Bettstelle Nr. 203**, aus Hartholz mit
Patentmatratze, 190 90 cm
- Schoner** gut gefüllt
- Schlaraffia-Obermatratze** mit 10 jähriger
Garantie
- Deckbett** ½ Flaum 160 120 cm
- Pfulmen** Gansfedern 95 65 cm
incl. Wust zu **Fr. 520.—**



Alle Arbeiten aus meiner Spezialwerkstätte tragen die Garantieplombe mit dem Label-Zeichen.

Tadellose Facharbeit und sorgfältige Materialwahl mit jeder Garantie.

Verlangen Sie Vorschläge und Berechnungen durch das Vertrauenshaus



Zürich 1 Tel. (051) 32 75 10
Brunngasse 6

Spezialwerkstätte für Schlaraffia-Qualitäts-Polster



weisse, gepflegte Wäsche mit **CALGON**
sauberes, klares Porzellan und Glas mit
CALGONIT

Max Müller-Jackson
Calgon-Depot
Winterthur

