

Fragekasten des V.S.A.

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 6

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.

FRAGEKASTEN DES V.S.A.

Antwort auf Frage 1: Wir geben Ihnen nachstehend die Mengentabelle für SV.-Betriebe bekannt:

Portionen für Mittagmenu berechnet

	Gewicht pro Portion		
	m. Bein	roh	gekocht ohne Bein
Fleisch			
Ochsenfleisch: Siedefleisch	130—150	—	60—70
Siedefleisch mit Beilage (Wurst)	80—90	—	40—50
Braten	110—130	—	60—70
Sauerbraten	140—150	—	60
Ragout	140—160	—	60—70
Geschnetzeltes	120—140	90—110	60—70
Rindsplätzli	120—130	90—100	—
Beefsteak	—	100	—
Filet	—	100	—
Roastbeef	110—120	—	70—80
Zunge, frisch	—	100	70
„ gesalzen	—	100	70
„ geräuchert	—	90	70
Rindfleisch, geräuchert	—	80—100	60—80
Kutteln	—	100—120	80—100
Hackbraten (Fleisch od. Brät)	—	80—100	90—100
Leberschnitten	—	90—100	—
Leber, geschnetzelt	—	100—110	80—90
Fleischkäse	—	80—100	—
Schweinefleisch: Braten	110—120	—	60—70
Voressen	140	—	70
Schweinspfeffer	160	—	70
Côtelettes nature	100—120	—	—
„ paniert	90—110	—	—
Rippli, gesalzen	110—120	—	70—80
„ geräuchert	90—100	—	60—70
Plätzli	—	80—100	—
Schinken	—	—	60—80
Speck	—	70—90	60—70
Kalbfleisch: Brust ohne Füllung	120—130	—	100—120
Braten	120—140	—	60—70
Ragout	130—150	—	60—70
Schnitzel, paniert	—	80—90	—
„ nature	—	90—100	—
Geschnetzeltes	—	90—100	60—70
Lebern, Nieren	—	80—100	60—70
Kopf	200—220	—	100—110
Brätkügeli (Brät)	—	100—120	—
Schafffleisch: Ragout	140—160	—	70—80
Braten	120—140	—	60—70
Irish—Stew	140—160	—	60—70
Côtelettes (2 Stück)	130—140	—	—
Wildbret: Braten, Stotzen	150—180	—	80—90
Pfeffer	200	—	120—130
Geflügel: Sied- u. Brathähnlein	250	—	—
Masthuhn, Poularde	200—250	—	—
Enten, Gänse, Truthahn	300—350	—	—
Fische: Felchen, ausgeweidet	150—200	—	—
Seeforellen, nicht ausgeweidet	200	—	—
Fischfilet	140—160	—	—
Cablieau	140—160	—	—
Aufschnitt: Aufschn. zum Menu	—	70—90	—

Rohgewicht pro Portion
Gramm

Gemüse

Grün-Gemüse: Bohnen	250—300
Erbsen und Karotten	250
Rosenkohl	200—250
Spinat	250—300
Kohl	250
Lauch	250—300
Schwarzwurzeln	200—250
Sauerkraut und Sauerrüben	200—250
Kabis-Salat	150—200
Rübli	200—250
Blumenkohl	250—300
Kohlraben	200—250
Pilze, frisch	200

Dörr-Gemüse: Bohnen, weiss	80—100
Linsen	80—100
Kastanien	100—120
Dörrbohnen	30—40
Erbsen für Purée	80—100
Pilze, gedörrt	30—50

Portionen

Büchsengemüse (1/1 Dose): Bohnen	3—4
Erbsen	3—4
Spinat	4—5
Rübli	3—4

Gramm

Teigwaren: Eier-Teigwaren	80—100
Gewöhnliche Teigwaren	100—120
Reis	80—100
Gries, Mais	80—100
Mehl für Omletten	100—120
Ravioli	140—180

Kartoffeln: Geschwellte	250—300
Salzkartoffeln	250—300
Rösti	450—500
Pommes frites	400—500
Pommes chipps	250—300
Saucenkartoffeln	250—400
Kartoffel-Purée	400—600
Salate: Kopfsalat, ungerüstet	80—100
Endivien, ungerüstet	80—100
Nüssli, gerüstet	40—50
Kresse, ungerüstet	40—50
Kabis, Rotkraut, ungerüstet	120—200
Cichorie	80—100
Randen, gekocht	120—180
Sellerie, roh	100—150
Rübli, gekocht	100—200
Gurken	150—200
Tomaten	140—180
Retlich	140—180
Kartoffel	200—400

Obst (Compotte): Äpfel, frisch	200—300
Steinobst, frisch	200—300
Apfelschnitze, gedörrt	30—50
Aprikosen, gedörrt	40—60
Zwetschgen, gedörrt	50—70
Birnen, gedörrt	40—60

Rohgewicht pro Liter
Gramm

Suppen

Klare Suppen (Einlagen):	
Teigwaren	30—50
Dünkli	30—40

Küchenbatterien

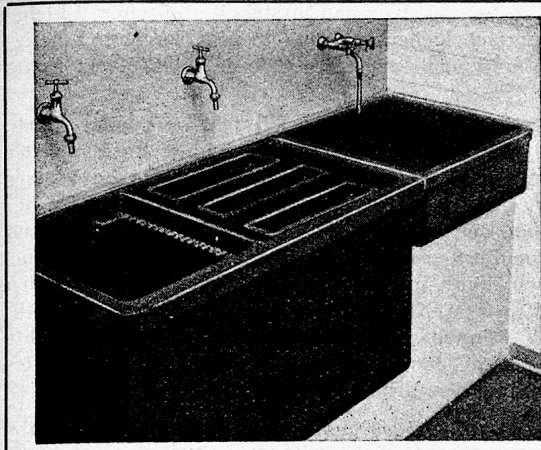
Spezialgeschirre für jede Heizart in rostfreiem Stahl Kupfer u. Aluminium

Verlangen Sie bei Bedarf unverbindlichen Vertreterbesuch

CHRISTEN

CHRISTEN & Co. A.G. BERN

Telephon 2 56 11



Dunkelkammer-Einrichtungen Laboratoriumsbecken etc.

aus garantiert säurebeständigem **Steinzeug**
braun salzglasliert, hygienisch, robust
Temperaturwechselbeständige Spezialmassen
Jahrzehntelange Erfahrung

STEINZEUGFABRIK EMBRACH AG.

für Kanalisation und chemische Industrie

Embrach / Kt. Zürich Tel. 96 23 21

Gebundene Suppen

(Mehl auf 1 l Flüssigkeit):

Mehlsuppe	50—70
Fertige Suppenmassen (Maggi, Knorr etc.)	50—80
Crèmesuppe	40—60
Tomatensuppe etc.	40—50

Getreide-Suppen: Mais, Gries,
Hirse, Haferflocken, Gerste

40—60

Schleimsuppen: Brot

70—100

Hafer 50—80

Gerste 60—90

Reis 60—80

Diverse Suppen:

Gemüsesuppe (Gemüse) 200—300

Geröstete Brotsuppe (Brot) 60—80

Kartoffelsuppe, nature 300—350

Hülsenfrüchte 100—150

Saucen

Rohgewicht pro Liter

Saucen (Mehl auf 1 l Flüssigkeit):

Helle Sauce 40—60

Geröstete Sauce 50—60

Warme Fleisch-Sauce pro Portion 1—2 dl

Fertige Tomatensauce

pro 1 kg Teigwaren 8—10 dl

Salatsauce pro Portion $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ dl

Milch pro 1 kg Kartoffeln für Stock 3—5 dl

Frühstück

pro Portion

Milch 2 dl

Kaffee 2 dl

Butter 15 gr

Konfitüre 50—60 gr

Honig 40 gr

Käse 60 gr

Kaffeepulver mit Zusatz 40—50 gr pro l

Lindenblüten 4—5 gr pro l

Schwarztee 4—5 gr pro l

Hirserezepte

Hirse-Produkte helfen Reis, Gries und Mehl sparen. Wenn Goldhirse vor dem Kochen 1—3 mal mit heissem Wasser übergossen wird (abtropfen lassen), verliert sie den bitteren Geschmack.

In der Schweiz war die Hirse schon zur Zeit der Pfahlbauer das Hauptnahrungsmittel, wie diese auch heute noch in östlichen Ländern sehr geschätzt und weit verbreitet ist.

Ganz zu Unrecht wurde bei uns die Hirse durch den Reis verdrängt. Die Hirse enthält nämlich fast alle zum Körperaufbau notwendigen Bestandteile, wie Phosphor, Kali, Magnesium, und ist besonders reich an Kieselsäure.

Für Kinder ist sie eines der zuträglichsten Nahrungsmittel, denn gerade im Entwicklungsalter sind die in der Hirse enthaltenen, aufbauenden Stoffe nötig und von grosser Bedeutung.

Hirse ist ein recht schmackhaftes Nahrungsmittel und kann wie Reis, auf mancherlei Art zubereitet werden. Zudem ist sie vor allem ausgiebig und billig.

Goldhirse

Hirseschleim-Suppe. 125 g Goldhirse, $\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz, Kalbsknochen. — Hirse kalt aufstellen und mit Knochen und Salz auf schwachem Feuer ca. 1 Std. kochen, durch ein Sieb pressen und nach Belieben über einem verquirlten Eigelb anrichten.

Hirse-Suppe. 100 g Goldhirse, 1 Löffel Butter, Fleischbrühe oder Salzwasser, 1 kleine Selleriewurzel, einige Löffel Rahm zum Verfeinern. — Die Goldhirse in süsser But-

Achtung! Neu!

Zur Wäsche-DESINFEKTION

Zur Sterilisation von Wäsche, Instrumenten, Geschirr und Sputum, ferner zur Händedesinfektion

TEBEZID

leichtlösliches Pulver in
Lösungen, unbeschränkt
haltbar

Alkalisches Sterilisiermittel von hoher Keimtötungskraft und ohne Gewebsschädigung. — Kaum merklicher Chlorgeruch.

Anwendung:

In $\frac{1}{2}$ —1 %iger Lösung.

In $\frac{1}{2}$ %iger Lösung ist gewöhnliche Krankenwäsche nach 2 Stunden, Tbc-Wäsche nach 8 Stunden steril.

Preise:

Kleinpackung à 250 g Fr. 4.—, à 1000 g Fr. 8.40.
In Postcolis zu 4,5 kg Fr. 37.35 u. zu 9,5 kg Fr. 77.90.

Lieferung nur direkt vom

LABORATORIUM CHIMA S. A., St. Gallen 6