

Rezepte

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **24 (1953)**

Heft 7

PDF erstellt am: **26.06.2024**

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.

Rezepte

Aprikosen

Die Aprikosen gehören zu den beliebtesten Früchten. Ein festliches Aprikosendessert, sei es in Form von Kompott oder Kuchen, wird sicher von niemandem zurückgewiesen. Wir wollen daher auch einige Kilo dieser herrlichen Früchte für den Winter reservieren und füllen diese in Büllacherflaschen heiss ein. Das Heisseinfüllen ist ja so einfach und Misserfolg praktisch ausgeschlossen.

Rezept: Aprikosen gut waschen, entsteinen und halbieren. Flaschen oder Gläser in einer grösseren Pfanne mit heissem Wasser gut vorwärmen und zwar das Glas immer Kopf voran ins heisse Wasser legen und dann während dem Einfüllen darin stehen lassen.

In einer anderen möglichst weiten Pfanne wird ein Zuckerwasser gemacht und zwar soviel, dass die Früchte zugedeckt werden. (Zucker nach Belieben) Wenn dieser Sirup kocht, die für ein Glas notwendigen Früchte mit der Schnittfläche nach unten hineingeben. Wenn in der Pfanne rasch nacheinander Blasen aufsteigen, mit der Lochkelle oder Lochlöffel die Früchte in die vorgewärmte im Wasser stehende Flasche einfüllen; den in der Pfanne zurückgebliebenen Saft aufkochen und siedendheiss bis randvoll über die eingefüllten Früchte giessen und sofort verschliessen.

Wenn grosse Flaschen eingefüllt werden, kann das Einfüllen in 2 Malen geschehen. Es ist jedoch darauf zu achten, dass beim Unterbrechen das Glas mit dem Deckel zugedeckt wird, damit der Inhalt nicht erkalte. Auf diese Art wird das Zerfallen der Früchte verhütet.

Gretel

Hartglas

Es sind über 20 Jahre her, seit die in Zürich etablierte Importfirma für Spezialglas, Verrit AG., bereits in weiten Kreisen bekannte DURIT-VZ-Hartglas eingeführt hat. Nach einem besonderen Verfahren fabriziert, widerstehen diese Gläser starkem Stoss und schroffem Temperaturwechsel. DURIT-VZ-Hartglas wird wohl schwerlich einen Schlag mit dem Schmiedehammer aushalten, denn sonst wäre ein Glas wohl kaum ein Glas mehr. Aber gerade dort, wo viel Glas verwendet wird und speziell wo die besonderen Verhältnisse häufige und unvermeidliche Bruchschäden herbeiführen, also an erster Stelle in Spitälern, Anstalten, Hotels, Restaurants usw., ist es angebracht, gewöhnliches Glas durch DURIT-VZ-Hartglas zu ersetzen, welches den Vorteil der Bruchsicherheit besitzt. Wo gewöhnliches Glas normalerweise zerbricht, bleibt dieses Hartglas unbeschädigt.

Unzählige Spitälern, Anstalten und Gaststätten haben diese Glasqualität in ihren Betrieben eingeführt und damit die allerbeste Erfahrung gemacht. Ausser Bechern, Schalen und Tellern werden neuerdings Tassen und Henkelgläser in DURIT-VZ-Hartglas hergestellt. An der RA-HA-Ausstellung in Zürich, die vom 7. bis 12. Juli durchgeführt wird, haben Sie Gelegenheit, dieses Hartglas anzusehen und zu prüfen, nebst anderen interessanten Neuheit für Ihren Betrieb.

gegenüber der gleichen Periode der Jahre 1951/52 um total 13,2 Prozent. Die *brasilianischen* Exporte verminderten sich hingegen vom 1. Juli bis 31. Mai 1953 auf 13944000 Sack gegenüber durchschnittlich 15500000 Sack während der gleichen Periode der letzten 3 Erntejahre. Das brasilianische Kaffee-Institut schätzt die wahrscheinliche Exportmenge der Ernte 1953/54 auf ca. 16 Millionen Säcke. Dazu kämen noch die Vorräte aus der alten Ernte per 30. Juni 1952 von ca. 3 Millionen Säcke.

Der Nachfolger des kürzlich zurückgetretenen brasilianischen Finanzministers scheint, wie sein Vorgänger, ebenfalls ein entschiedener Gegner der Abwertung zu sein. Es wurde denn auch berichtet, dass die brasilianische Regierung entschlossen ist, die Minimalpreise für Kaffee zu halten.

Tee

Der Markt ist fest. Nur Ceylons zeigen leicht sinkende Tendenz und zwar hauptsächlich wegen saisonmässigem Qualitätsabfall. Londoner Kreise sind der Ansicht, dass die heutigen Teepreise bis nächsten September stabil bleiben werden.

Arachidöl

Preislage unverändert. Knappes Angebot, was nicht für eine Abschwächung spricht.

Frischfrüchte und Gemüse

Erdbeeren

Leider hat das schlechte Wetter die Ernte im Wallis ungünstig beeinflusst. Statt 5 Millionen Kilos werden nur deren ca. 3 Millionen geerntet werden können. Die Behörden sind gezwungen, laufend Importe zu bewilligen, damit der grosse Bedarf gedeckt werden kann. Im Auslande sind jedoch die Preise sehr grossen Schwankungen unterworfen. Metz liefert momentan die schönste Ware.

Kirschen

Bei diesem Artikel ist die Situation ganz ähnlich wie bei den Erdbeeren. Die Kulturen haben unter den starken Regenfällen ziemlich gelitten, so dass es zur Zeit unmöglich ist, genügend Ware heranzuschaffen. Die Preise vermögen sich natürlich unter diesen Umständen gut zu behaupten.

Mit der Lieferung von entsteineten Kirschen, die bei unsern Hausfrauen so beliebt sind, wird in den nächsten Tagen begonnen werden.

Das Ausland kann auch keine schöne Ware liefern.

Aprikosen und Pfirsiche

Bereits sind die ersten Wagen von Spanien und Italien hereingekommen. Die Qualität hat nicht durchwegs befriedigt, was wiederum der schlechten Witterung zuzuschreiben ist. Die Haupternte der Aprikosen wird in 8 bis 10 Tagen einsetzen.

Speisekartoffeln

Es stehen nur noch Kartoffeln neuer Ernte zur Verfügung und zu relativ hohen Preisen. Um die sehr rege Nachfrage zu befriedigen, werden ab und zu kleinere Importkontingente bewilligt.

Ein namhafter Preisrückgang dürfte erst anfangs Juli eintreten.