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: 24 (1953)

Heft: 11

Rubrik: Rezepte

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: 16.07.2025

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

Rezepte

Saucenersatz

Leber- und Gallenkranke dürfen kein Fett und besonders auch keine braune Butter oder braun gedünstetes Buttermehl bekommen. Man rühre fettlose Gemüsebrühe mit 3 bis 5 g PAIDOL (bei einer Portion) an, lässt unter Rühren 3 bis 4 Minuten kochen und würzt mit feinst gehackten Kräutern (Peterli und Dill). Man kann alsdann eine reife, frische Tomate durch ein Sieb zu der fertigen Sauce pressen (oder etwas Tomatenmark).

Gedünstete Erbsli und Karotten in PAIDOL-Sauce

Zutaten: 1 Handvoll Erbsli, 250 g Karotten, 1 Esslöffel PAIDOL, ein Viertel mit Wasser vermischte Milch, ein wenig Salz, etwas Zucker, 2 Esslöffel Oel, (Nuxoliva), 1 Esslöffel gehackte Petersilie.

Die zugerüsteten Karotten und die ausgeschälten Erbsen mit Oel und 1 bis 2 Esslöffeln Wasser zusetzen und gut verschlossen weichdünsten lassen. PAIDOL mit kaltm Waser und Milch anrühren, unter Rühren aufkochen lassen, das weichgedämpfte Gemüse dazugeben und abschmecken mit einer Prise Salz und Zucker. Mit gehackter Petersilie überstreuen.

Gemüse-Salate mit Paidol Mayonnaise

(Leicht verdaulich und sehr bekömmlich)

1 Esslöffel PAIDOL mit 1/2 Tasse kalter Milch anrühren und zu einem dicken Brei aufkochen. Mit dikker Sauermilch (Quark) zu einer crèmeartigen Masse verschlagen unter Beigabe von Zitronensaft, Oel, ein wenig Diätsalz und nach Belieben mit einem gut verschlagenen Eidotter. Die Mayonnaise mischt man mit feingeriebenen Gemüsen: Rote Rüben (Karotten), Randen auf der Bircher-Raffel reiben, ein wenig rohen Meerrettich, einige Fenchelkörner und frischgehackten Dill oder Dillsamen beimischen, oder zur Abwechslung: 2 Teile feingeriebene Sellerie und 1 Teil mit der Schale feingeriebene Aepfel, und serviert in kleinen Glasschälchen. Oder man gibt die Mayonnaise über Gemüse-Salat und verziert mit Radieschen, Tomatenscheiben usw.

Kümmelknusperchen

Zutaten: 150 g Vollkornmehl, 150 g PAIDOL, 1 Päckchen Dawa-Backpulver, ein wenig Salz, 2 Kaffeelöffel Kümmel, 3—4 Esslöffel Oel (Nuxoliva).

Da Kümmel gährungshemmend wirkt und die Speisen leichter verdaulich macht, wird er in der Diätbäckerei gerne verwendet.

Vollkornmehl, PAIDOL, Backpulver und Salz durchsieben. 3—4 Esslöffel Oel dazugeben, Kümmel und soviel kaltes Wasser, dass man einen festen Teig kneten kann. 1/2 cm dick auswallen und in 8 cm lange Streifen schneiden. Mit ein wenig Oel oder zerlassenem Fett bestreichen und bei guter Mittelhitze backen. In verschlossener Büchse aufbewahren.

Die Knusperchen dürfen auch von Kranken gegessen werden ohne Schaden. Jeder Magenkranke wird sich überzeugen, dass ihm Gebäcke, aus Vollkornmehl hergestellt und mit PAIDOL aufgelockert, besser bekommen als Weissmehlgebäck.

Reisbrei

Zutaten: 1 mittelgrosse Tasse Reis, 1 gehäufter Esslöffel PAIDOL, 20 g Butter oder Nussa, 3/4 Liter Milch.

Um Reis für Kranke bekömmlich zuzubereiten, schüttet man die gewaschenen Reiskörner in stark kochendes, leicht gesalzenes Wasser. Reichliche Wasserzugabe. Etwa 12 Minuten stark kochen lassen. Die Körner sollen weich sein, aber nicht platzen, wenn man sie vom Feuer nimmt. Den Reis auf ein Sieb schütten und mit Wasser übergiessen. Das Reiswasser kann für Suppen Verwendung finden.

Der auf diese Art gekochte Reis bildet die Grundlage für verschiedene Reisspeisen. Zu einem bekömmlichen Reisbrei verrührt man das mit kaltem Wasser angerührte PAIDOL mit Milch und Butter oder Nussa, gibt den gekochten Reis dazu, rührt gut durch und lässt auf kleinem Feuer langsam durchköcheln. Als passende Zutat reicht man im eigenen Saft gedämpfte Heidelbeeren oder Kirschen, nach Belieben mit ein wenig Bienenhonig oder Rübensirup gesüsst.

Der moderne Komposthaufen

Irgendwo in einer verwunschenen Ecke des Gartens befand sich eine geräumige Zementgrube, die zumeist mit schweren Eichenbohlen luftdicht zugedeckt wurde. Haselnuss- und Hollunderbüsche hatten den hässlichen Winkel zu maskieren. In den unergründlichen Tiefen verschwanden jeweils die mannigfaltigen Abfälle aus Haus und Hof. Statt Verrottung trat Fäulnis ein, was Verluste an Humus bedeutet. Das ist nun zum grossen Teil anders geworden. Man hat erkannt, dass die zahllosen Abfälle wieder nutzbringend verwertet werden können, ohne den Boden mit tierischen und pilzlichen Schmarotzern zu beleben. Dabei geht die Sache viel reinlicher, um nicht zu sagen appetitlicher vor sich. All die vielen Abfälle, Glasscherben und Blechdosen ausgenommen, werden gehörig durcheinander gemischt und fein säuberlich in gleichmässigen Lagen aufgestockt. Jede Schicht von etwa 15 cm Höhe erhält pro Quadratmeter einen Zuschuss von 500 Gramm Composto Lonza. Dank dieser Zugabe entsteht in unserem Abfallhaufen in kurzer Zeit eine intensive Gärung, die selbst zähere Rohstoffe allmählich zermürbt .Gewöhnlich schon nach einmaligem Umarbeiten des Kompostes erzielt man in knapp einem halben Jahre ein prachtvolles Erdmaterial, das zur Verjüngung des Gartenbodens unschätzbare Dienste leistet. Solcher Schnellkompost sollte nur leicht eingegraben werden, also nicht «verlochen».

Zur Diskussion über Tb-Desinfektion

Als Ergänzung des unter Mitteilungen in Nr. 9 der VESKA von der Tb-Liga St. Gallen publizierten Berichtes über Desinfektionen der Ausscheidungen Tuberkulöser, in welchem auf das Fachurteil des Herrn P. D. Dr. E. Wiesmann, Vorstand des Bakterio-