Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 41

Rubrik: Haus und Heim

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: 27.11.2025

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

Haus und Heim

Rüche

Salatsauce mit Spedwürfelchen für Kartoffel-, Kanden-, Krautsalat usw.:

Zutaten für 750 gr:

50 gr geräucherter Speck wird in Würfelchen geschnitten. Diese werden in der Pfanne so lange geschmolzen, bis sie hellsbraun werden und dann vom Feuer genommen. 2 Löffel Essig, 1 geriebene Zwiebel und gehactes Grünes zugeben. Dem Kartoffelsalat wird noch eine Tasse beißes Wasser oder Brühe beisgesügt, Krautsalat wird mit den Zutaten in der Pfanne gedünstet bis er zusammenfällt.

Für Kopf-, Endivien-, Rüßli-, Kreffe- und alle Blattsalate: Zutaten für einen Salattopf:

3 Ehlöffel Rahm (von der Tagesmilch abgeschöpft), 2 Löffel Zitronensaft oder Essig, Schnittlauch oder gehackte Petersilie und eine Prise Salz werden gut verrührt und mit dem gewaschenen, abgetropften Salat vermengt.

Salatfauce mit kleiner Olzugabe für alle Blattfalate, Gurten, Bohnen, Rübli und Sellerie:

Butaten für einen Salatkopf:

1—2 Löffel Effig oder Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Senf, 3 Löffel rohe Milch, 1 Löffel Öl und Salz werden gut miteinander vermischt.

Salat auch mit wenig Ol.

Zum Speisezettel der Herbstwochen gehören Salatgerichte. Sie sind schwackhaft und ermöglichen eine rationelle Berwertung vieler Gemüse. Mit wenig Geld vermag die geschickte Haussrau Gaumen und Augen ihrer Familie zu erfreuen. Die kleine Öleration soll kein Hindernis bilden, aber auch ganz ohne Speiseöl vermag man sich zu helsen. Folgende erprobte Rezepte sind zu beachten:

Kür zeitgemäße Fleischgerichte wäre folgendes zu empfehlen: **Musiata:** Zwei Auberginen werden geschält, in Scheiben geschnitten und in Speck oder Butter gebraten. Im selbem Fett bratet man dann sechs geschälte, entsernte und in Viertel geschnittene Tomaten. Ein Pfund mageres Hammelsleisch wird sein durch die Maschine faschiert und mit Salz und Pfessen, Gewürz, Petersilie und zwei klein gehackten Schalotten vermischt. Nun füllt man eine gut gebutterte Terrine oder tiese seuerseste Schüssel schicken, den Auberginen und den Tomaten, legt ein gebuttertes Papier darauf und stellt sie im Wasserbad ungefähr 40 Minuten in den mäßig heißen Osen. Dazu kann man auch eine Sauce aus frischen Tomaten servieren.

Trisches Hammelragout: Alein geschnittenes Hammelsleisch bräunt man in Butter, streut Mehl darauf, rührt gut um, sügt ein Wasserglas Fleischbrübe, Salz, Pfesser und ein Busett hinzu, läßt aussochen und auf kleinem Feuer schmoren. Währendbessen bratet man ein paar in kleine Stücke geschnittene Zwiebeln, Karotten und weiße Küben leicht an, fügt sie samt einigen Kartösselchen zum Ragout, gießt nötigensalls noch etwas Fleischbrühe dazu und läßt langsam einsochen. Vor dem Anrichten schöpft man das Fett ab und fügt, wenn man will, zulett noch ein paar Erbsen oder grüne Bohnen hinzu.

Lammbraten à la Jardinière: In einer gußeisernen oder irdenen Kasserolle läßt man ein wenig Schweinesett zergehen und bratet darin in Hälsten geschnittene Karotten und weiße Küben, sowie einige Zwiebelchen an. Wenn sie Farbe genommen haben, legt man eine Hammelseule oder Kotelettenstück hinein, deckt zu und bratet auf allen Seiten an, damit sich sämtliche Poren schließen. Dann fügt man Salz, Pfesser und zwei Glas herben Weißwein hinzu und läßt zugedeckt ungefähr 2 Stunden langsam schworen. Wenn das Fleisch gut durch ist,

nimmt man es samt den Gemüsen heraus, schöpft das Fett vom Bratensaft, schmeckt ab, läßt etwas einsochen, bindet gerade vor dem Anrichten mit ein wenig Rahm und fügt etwas Betersilie und Estragon hinzu. Den Braten schneidet man in Scheiben, sett ihn wieder zusammen, legt die Gemüse ringsherum und serviert die Sauce in einer besonderen Schüssel. Eine gute Zugabe sind Kartosseln, die man in der Schale kocht, dann schält und in Butter schaffs.

Warum kann man nicht elektrisch beizen?

Am 1. Januar 1940 fostete in Zürich ein Doppelzentner guter Anthrazit Fr. 10.50; Ansangs August ist sein Preis auf Fr. 17.50 gestiegen. Je teurer die Kohle wird, umso wirtschaftslicher würde das Heizen mit dem elektrischen Strom, wenn wir genügend Strom hätten. Natürsich bloß im Niedertaris. Jmmers hin fann ich mir heute sagen, heize ich mit dem elektrischen Osen zur Zeit des Niedertariss, so kommt mich das nicht mehr teurer, als wenn ich mit Kohle meinen Etagenosen anheize. Und der elektrische Osen ist dazu noch sauberer. Er ist durch einen einzisgen Griff eins und einen weiteren Griff ausgeschaltet. Wein Zimmerbrandosen aber muß angeseuert werden. Und brennt auch dann noch weiter, wenn ich die Wohnung schon verlassen habe.

Ein Kilogramm Kohle hat eine Heizfraft, die 6 Kilowattstunden entspricht. Als die Kohle je Kilo 10 Kappen kostete, mußte ich für den gleichen Wärmebetrag durch den elektrischen Heizstrom — ich zahle im Niedertaris 3 Kappen für die Kilowattstunde Heizstrom — 18 Kappen bezahlen. Heute kostet die Kohle pro Kilo 17½ Kappen, die 6 Kilowattstunden immer noch 18 Kappen. Praktisch ist dies der gleiche Preis.

Aber gerade dann, wenn ich die elektrische Heizung brauchen würde, im Winter und am Nachmittag und am Abend, gilt der Niedertarif nicht. Mit guten Gründen! Denn der elettrische Strom kann nicht gespeichert werden. Elektrische Kraft ist Bewegung wie der Wafferstrom. Man kann zwar das Waffer eines Flusses speichern durch Dämme. Aber das ist kostspielig. Beson= ders im Winter, wenn unfere Flüsse überhaupt wasserarm find. Da kann ich die Elektrizität nur für die wichtigsten Verwendungsarten brauchen, zur Erzeugung von Licht, die mit Elektrizität immer noch viel billiger und beguemer und sauberer zu stehen kommt, als mit Kerzen und Talglichtern und Betrol= oder Rüböllampen. Oder zum Rochen oder zum Bereiten von Heißwasser im Boiler während der Nacht zum Niedertarif. Mit dem Speicherwasser des ganzen Wäggitalsees könnten im Winter bloß 500 Wohnungen geheizt werden, denn ein Kilogramm Rohle zu ersetzen, braucht es 6 Kilowattstunden elektrische Energie. Und das Wäggitalwerk leistet maximal 60 Milliarden Kilowattstunden, was der Heizkraft von bloß 10,000 Tonnen Rohle entspricht. Und dabei kostet der elektrische Strom oben in Siebnen schon 6 Rappen die Kilowattstunde, in Zürich aber 8—9 Rappen, Sechs Kilowattstunden würden also 36 Rappen in Siebnen und in Zürich 54 Rappen kosten und eine mittlere Wohnung im Winter elektrisch zu heizen, würde, abgesehen von den notwendigen Neuanlagen, etwa 1000 Franken kosten. Des= halb kann man unsere Wohnungen diesen Winter nicht elektrisch heizen! (-r.)

Le Fourreur qui fait Fureur

ANTOINE SCHMID, FILS

Tél. 27932 — Kornhausplatz 2 — 1et étage, gegenüber dem Zeitglocken.

Vertrauenshaus für sämtliche Pelzsachen. Gegründet 1870.