

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 33 (1943)

Heft: 4

Artikel: Der Zeitungsverkäufer

Autor: Graf, W.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-634477>

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

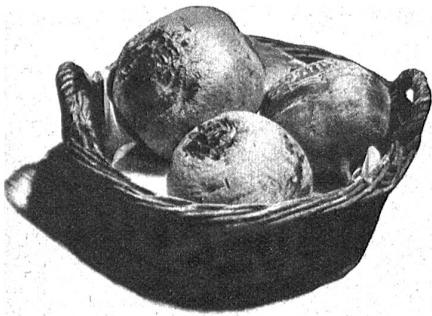
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 13.01.2026

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

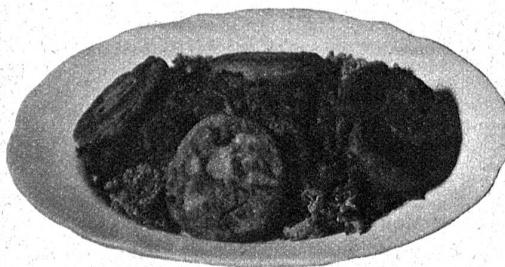


Rohe Rauden

Randensaft: Gut gewaschene und gerüstete Rauden werden mit der Bircherraffel geraffelt und in einer Fruchtpresse oder in einem Geleetuch gut ausgepreßt. Der Saft wird mit Zitronensaft, nach Wunsch mit wenig Salz und Kräutern gewürzt und dann als Randensaft oder Cocktail getrunken



Gekochter Randensalat: Gewaschene Rauden weich kochen (4—5 Stunden auf dem Herd, 10 Stunden in der Kochkiste). Die gekochten Rauden schälen, in 2—3 mm dicke Scheiben oder Stängeli schneiden und in einen Steinguttopf füllen. Dazwischen streut man in Halbmonde geschnittene Zwiebeln. Darüber gießt man folgende Flüssigkeit: 1 Teil Wasser, 1 Teil Essig, 1 Prise Zucker, Salz und 1 bestekte Zwiebel, alles zusammen aufkochen und heiß über die geschnittenen Rauden gießen. Die Rauden müssen von der Flüssigkeit bedeckt sein. Dieser Salat ist tischfertig und kann vier bis sechs Wochen kühl aufbewahrt werden.



Randengemüse mit Hülsenfrucht-Beefsteaks: 1 Löffel Fett, 1 grosse Zwiebel, 1 kleine Rauden, 1 grosser saurer Apfel, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder Bouillon, Salz. Die Rauden und der Apfel werden mit der Röstiraffel in Stängeli geraffelt und in Fett und Zwiebeln gedämpft, mit Flüssigkeit abgelöscht und 1½—2 Stunden gar gekocht.

Hülsenfrucht-Beefsteaks: 200 gr. Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen oder Linsen) 24 Stunden in kaltem Wasser einweichen, dann 1½ Stunden weichkochen und durchpassieren. Das Hülsenfruchtpüree wird mit 100 gr. Mehl gemischt, eine feingehackte Zwiebel und 1 Esslöffel feingehackte Kräuter werden in wenig Fett gedämpft und dem Püree beigegeben. Salz und Muskat zum Würzen. Aus der Masse werden Beefsteaks geformt, die in nicht zu heißem Fett goldig gebraten werden.

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet. (Photos E. Thierstein.)

DER ZEITUNGSVERKÄUFER

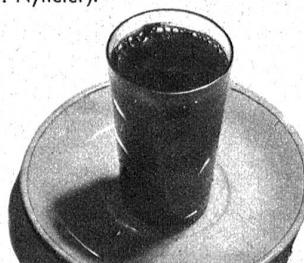
Missmutig träpelet Beyeler-Godi, der Zeitungsverkäufer, beim Einnachten auf seinem gewohnten Verkaufsplatz auf und ab. Morgeblatt! Sport-Toto! Wenige der Vorübereilenden schenken seinen

Neu und unbekannt ist uns dieses Gemüse nicht, und doch kennen die wenigsten seinen eigentlichen Wert und seine vielseitige Verwendbarkeit. So lassen wir denn hier ein Wort dem Wert der roten Rauden folgen:

Wir herrlich roten, doch sehr bescheiden billigen Rauden haben soeben auf dem fein gepflegten Tisch debütiert und können zweifellos zu den Feinschmeckergerichten eingereiht werden. Ja, auch in der Säuglings- und Kinderernährung (als roher Saft oder gekocht und geraffelt) und nicht zuletzt in der Diätküche spielen wir eine wichtige Rolle.

Liebe Hausfrauen, erprobt nachfolgende Rezepte und beurteilt unsere geschmackliche Güte; unseren Nährwert haben Wissenschaftler längst festgestellt und als sehr wertvoll anerkannt.

Die Rezepte wurden uns in liebenswürdiger Weise zur Verfügung gestellt von der **Haushaltungsschule Bern**, Fischerweg 3 (Text H. Nyffeler).



Roher Randensalat mit Mayonnaise: 1 mittlere Rauden und 2 grosse, saure Äpfel raffeln, 2 Esslöffel Sellerie, 2 Esslöffel Lauch, 1 Esslöffel Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Esslöffel Kräuter, alles fein geschnitten beifügen und mit einer Mayonnaise mischen

Kriegsmayonnaise: 1 Kaffeelöffel Senf, 1 Kaffeelöffel Salz, $\frac{3}{4}$ Esslöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1 Esslöffel Öl oder Fett, 1—2 Esslöffel Essig, 1 Eipulver. Alle diese Zutaten sind in einer Messing- oder Emailpfanne auf kleinem Feuer, unter ständigem Rühren zum Kochen zu bringen, dann anrichten und kalt stellen



ihr strenges Regiment. Eilends streben die Büroleute nach Hause. Beyeler-Godi steckt die starren Hände in die warmen Tiefen seines Bähnlermantels, sein Stimmungsbarometer nähert sich bedenklich dem Gefrierpunkt. Morgeblatt!

Wie Godi vergleichenden Betrachtungen seines Stehplatzes mit dem molligeren Plätzchen anderer mit grimmem Humor nachhängen will, tritt aus der nahen Telephonkabine ein junger Geck auf ihn zu. „Dä chunnt mer grad rächt, är chouft doch nüt“, brümmelet Godi vor sich hin. Richtig, der junge Mann kramt seinen Geldbeutel aus seiner Hintertasche und wünscht lediglich einen Franken zu wechseln. Ihm fehlt das Zwanziggrappenstück zum Telephonautomat, vermutet Godi. Er aber ist durch die vielen Wechselwünsche wegen des nahestehenden Automaten gewitzigt geworden.

„Jää,“ windet er sich scheinbar widerwillig, „i sött eigentlech nid wächse...“ Noch immer merkt der junge Mann nicht, wie der Hase läuft, er will sich nicht zum Kauf einer Zeitung bewegen lassen. Beyeler-Godi ist ein gewiefter Zeitungsmann. „He nu!“ entschliesst er sich, und zählt umständlich das Münz in die dargestreckte Hand. „Aber i giben Ech jitze gliich e Ziitig, i zahl se de usem eigete Sack!“ Rasch zieht er eine Zeitung aus seiner Tasche und drückt sie dem verdutzten jungen Mann in die Hand. Schon wendet sich dieser zum Gehen, doch nach wenigen Schritten kehrt er zurück. Verlegen zählt er das Kleingeld in seiner Hand, murmelt eine Entschuldigung, währenddessen er dem Zeitungsverkäufer zwanzig Rappen



Roher Randensalat: 1 mittlere Rauden und 1 grosser, saurer Apfel gut waschen, rüsten, mit der Gemüseraffel raffeln und mischen. Salatsauce: 3 Esslöffel Essig, 4 Esslöffel Milch, 1 Esslöffel Öl, Salz und Kräuter

für die grossmütig geschenkte Zeitung zahlt.

„Däm hani zeigt, wo düre!“ lacht Beyeler-Godi auf den Stockzähnen. Zufriedener mit sich und der Welt schreitet er von neuem auf und ab. Morgeblatt!

W. Graf