

Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen
Band: 25 (1985)

Artikel: Meilen und der Zweite Weltkrieg
Autor: Kummer, Peter / Wegmann-Girsberger, Otto / Vontobel, Heinrich
Kapitel: Rationierung
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-954093>

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: 04.04.2026

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

«Von den 5014 Einwohnern Meilens haben 666 eidgenössisches Wehropfer bezahlt. Die Steuerpflicht begann bei einem Vermögen von mindestens 5000 Fr. War ein Arbeitseinkommen nicht vorhanden oder bestanden Unterstützungspflichten, so ist ein Betrag bis zu 20000 Fr. steuerfrei geblieben.

Meilen zahlt
über eine Million
Wehropfer

Die Wehropferstatistik des Bundes bestätigt aufs neue, dass Meilen als eine recht habliche Gemeinde zu betrachten ist. Die Wehropferpflichtigen – ohne Aktiengesellschaften und andere juristische Personen – haben im Durchschnitt ein *Reinvermögen* von kanpp 70000 Fr. versteuert. Insgesamt sind rund 63 Millionen Fr. Aktiven deklariert worden, denen 18 Millionen Passiven – und zwar meist Grundpfandschulden – gegenüberstehen. Wohl zum ersten Mal erfährt die Öffentlichkeit genaueres darüber, wie die Vermögen der Meilener angelegt sind. Sehr bedeutend muss naturgemäss angesichts der vielen Eigenheime der Anteil des *Grundbesitzes* sein. Von den 63 Millionen entfallen denn auch tatsächlich volle 27 Millionen auf diesen Posten. Defraudation (Hinterziehung, PK) ist hier ausgeschlossen. Doch kommen, speziell beim bäuerlichen Besitz, starke Unterbewertungen vor. Die zweitwichtigste Anlageform bilden die *Obligationen* mit fast 10 Millionen. Dann folgen die *Aktien* mit 7½ Millionen und die *Hypotheken* – meist Schuldbriefe – mit gut 6 Millionen. Relativ klein ist der Anteil der *Sparguthaben* und andern Depositen mit weniger als 3 Millionen. Dabei ist zu beachten, dass ein Teil der «Büchlein» auf den nicht erfassten Kleinstbesitz entfällt und die Hinterziehung hier eine gewichtige Rolle spielt.

Die *Aktiengesellschaften* in Meilen haben auf ihrem insgesamt 3,7 Millionen Fr. betragenden Eigenkapital zusammen mit den Genossenschaften und Stiftungen 73000 Fr. aufgebracht. Im Rahmen des gesamten Wehropfers von Meilen von 1,14 Millionen Fr. spielt dieser Betrag nur eine geringfügige Rolle.»

Rationierung

Krieg bedeutet regelmässig Reduktion der Nahrungsmittelproduktion oder zumindest des Importes an Nahrungsmitteln. Wenn aber das Angebot der Nachfrage nicht mehr entspricht, muss zur Sicherung einer gerechten Verteilung des Vorhandenen eine Rationierung, das heisst behördliche Zuteilung, erfolgen. Die Schweiz hat dieses Problem im Zweiten Weltkrieg zur optimalen Zufriedenheit der Betroffenen gelöst – im Gegensatz zum Ersten Weltkrieg, als grösste soziale Not und Unzufriedenheit bis hin zum Landesgeneralstreik entstanden. Es kann hier nicht darum gehen, das aus-

Grundsätzliches

geklügelte System im einzelnen darzustellen. Wir erwähnen nur summarisch, was für Produkte rationiert waren: flüssige Treib- und Brennstoffe bereits im September 1939, Zucker, Reis, Teigwaren, Fett und Öl im November 1939, Butter, Textilien, Schuhe, Seife und Waschmittel 1940, Kaffee, Tee, Kakao, Käse und Eier 1941, Zement, Fleisch, Milch, Brot 1942, Schokolade und Zuckerwaren 1943, dazu kamen Einschränkungen von Elektrizität (zeitweise), Gas, Kohle, Holz und Papier.

Wer es nicht erlebt hat, kann sich aufgrund obiger Aufzählung etwa vorstellen, wie eintönig der Speisezettel wurde und vor was für Schwierigkeiten sich Hausfrauen gestellt sahen, wenn sie ihre Familien wenigstens einigermaßen zufriedenstellen wollten. Man hat darüber hinaus zu bedenken, wieviel zu Fuss oder mit Handwägelchen transportiert werden musste: Neben dem täglichen Einkauf galt es zum Beispiel, Dörrgut zum Dörren zu bringen oder bei Gasmangel die Wähe zum Bäcker zu tragen und dort wieder abzuholen.

Die Aufsätze von Margrit Frey-Wyssling (S. 80) und Margrit Scheidegger (S. 78) geben ein anschauliches Bild der damaligen Situation. Sie seien an dieser Stelle ergänzt durch Meldungen aus dem «Volksblatt».

Zunehmende Einschränkungen

Nur kurz sei erwähnt, dass ab 1. Juli 1940 Brot erst 24 Stunden (ab 1. August: 48 Stunden) nach seiner Herstellung verkauft werden durfte. Da der Konsum dieses preisgünstigen Grundnahrungsmittels trotzdem weiter anstieg, versuchte es das Kriegsernährungsamt vorerst mit Appellen:

«Kein Brot auf den Tisch, wenn es Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Hülsenfrüchte oder eine Mehlspeise gibt! Kleine Brotstücke abschneiden, damit es keine Resten gibt! Unter keinen Umständen Tierfütterung mit Haushaltbrot! Wir werden uns, wie in andern Ländern, auch im Brotkonsum wohl oder übel Beschränkungen auferlegen müssen.» (23. Dezember 1941.) Die Rationierung war dann trotzdem nicht zu umgehen.

Zur Einsparung von Brennmaterial durften ab 1. Juli 1940 Restaurants und Hotels nach 21 Uhr *keine warmen Speisen* mehr verabreichen. Zugleich gelangten keine pflanzlichen Fette und Öle mehr in die Schweiz. «Die Schwierigkeiten unserer Versorgung dürfen jedoch nicht überschätzt werden. So lässt sich für die Salatsauce Öl teilweise durch Rahm ersetzen. Wo man sich gewohnt war, Öl zu Kochzwecken zu verwenden, sollte man nun in vermehrtem Masse tierische Fette brauchen.» (9. Juli 1940).

Ab 22. August 1940 galt eine *Bezugssperre* für eine ganze Reihe von Lebensmitteln. «Die Haushaltungen sind nunmehr befugt, auf die Vorräte zu greifen, die gemäss den im Januar 1940 ergangenen Weisungen angelegt worden sind. Wer mangels finanzieller Mittel gezwungen war, die Vorratskarte bei der Gemeinde zu deponieren, kann dieselbe bei der zuständigen Gemeindestelle wieder erheben und ist befugt,



Bezirk Meilen Lebensmittelrationierung

In den nächsten Tagen werden an alle Familien und die alleinstehenden Einzelpersonen unseres Bezirkes die Erhebungsformulare für den Bezug von Karten und Marken für rationierte Lebensmittel verteilt.

Diese Formulare sind nach Vordruck sofort und wahrheitsgetreu auszufüllen, durch den Haushaltungsvorstand bzw. die alleinstehende Einzelperson zu unterzeichnen und innert **drei Tagen** der Gemeinde- ratskanzlei der Wohngemeinde wieder zuzustellen, damit die nötige Rationenzahl festgestellt und dem kantonalen Kriegswirtschaftsamt gemeldet werden kann.

Die Bevölkerung wird in ihrem eigenen Interesse für gewissenhafte Be- folgung der Anweisungen sorgen; nur so kann die Kartenausgabe rechtzeitig angeordnet werden.

Meilen, den 30. September 1939.

Im Auftrag der Kriegswirtschaftsämter
des Bezirkes Meilen:

Kriegswirtschaftsamt Meilen.

Meilen. Ausgabe von Lebensmittelkarten u. Personalausweisen

Die Lebensmittelkarten für den Monat März werden an folgenden Tagen, je vormittags 8 $\frac{1}{4}$ bis 12 und nachmittags 2 bis 6 Uhr im Büro des Notariates im Amtshaus (Schulhausstraße) ausgegeben.

Es haben die Karten abzuholen, die Bezüger mit den An- fangsbuchstaben der Geschlechtsnamen:

- A bis B Montag, den 26. Februar, vormittags
- C bis G Montag, den 26. Februar, nachmittags
- H bis K Dienstag, den 27. Februar, vormittags
- L bis P Dienstag, den 27. Februar, nachmittags
- R bis S Mittwoch, den 28. Februar, vormittags
- T bis Z Mittwoch, den 28. Februar, nachmittags

Die Ausweiskarten sind mitzubringen.

Gleichzeitig werden die auf Befehl des Territorial- kommandos für alle Gemeindeglieder, für den Kriegs- fall, ausgestellt:

Personalausweise
ausgegeben.

Zu Händen des Ortschefs der Evakuierung sind bei diesem Anlaß verschiedene Fragen zu beantworten. Es ist daher notwendig, daß die Karten durch Er- wachsene oder durch Kinder nicht unter 12 Jahren, die über die Familienverhältnisse orientiert sind, ab- geholt werden.

Meilen, den 22. Februar 1940.

Ankenweggen und Zöpfe
hergestellt aus nur reiner Butter

Stollen Bugelhopf Konfekt
und vieles andere mehr

Meilen.

Ausgabe der Lebensmittelkarten.

Die Lebensmittelkarten für den Monat Januar w- an folgenden Tagen, je vormittags 8 $\frac{1}{4}$ bis 12 und 1 mittags 2 bis 6 Uhr im Büro des Notariates im Amt (Schulhausstraße) ausgegeben.

Es haben die Karten abzuholen, die Bezüger mit den fangsbuchstaben der Geschlechtsnamen:

A bis G Dienstag, den 26. Dezember

H bis R Mittwoch, den 27. Dezember

S bis Z Donnerstag, den 28. Dezember

Die Ausweiskarten sind mitzubringen. ersuchen um Innehaltung der Bezugszeiten. Die Postbez- wollen allfällige Änderungen im Bestand der Bezugsbe- rigten sofort melden.

Mit der Januar-Karte wird an alle Bezüger von- föhlichen Karten eine Vorratskarte ausgegeben, die bis 1 Februar 1940 zum Einkauf von Vorräten, der „Eise- Ration“ berechtigt. Von dieser Möglichkeit der Vorrat- legung soll, wo immer möglich, Gebrauch gemacht wer- Diese „eiserne Ration“ soll bereit gestellt werden für- Fall einer später allfällig neuerdings notwendig werde- Sperre.

Wer aus ökonomischen Gründen diese Vo- nicht oder nur zum Teil beschaffen kann, ist berechtigt, Vorratskarte bis Mitte Februar 1940 bei der Gemei- ratskanzlei zu hinterlegen. Es sollen nur ganze Karten poniert werden. Diese Karten werden bei einer eventu- Bezugssperre den Bezugsberechtigten wieder ausgehär- und haben alsdann die Bedeutung der bei Kriegsbe- ausgegebenen blauen Karten.

Meilen, den 22. Dezember 1939.

Kriegswirtschaftsamt Meile

Warum nicht Käse schenken

wenn Sie einige Coupons entbehren können?

Als wirklich zeitgemässes Geschenk empfehlen wir:

Div. Sorten Schachtel- und Weichkäse nebst einer stets reichhaltigen Aus- wahl in reifem, erstklassigem Hartkäse

Molkerei Meilen

Vortrag

über

Aktuelle Probleme der Rationierung und der Landesversorgung

von Hrn. **Albert Adler**, Redaktor aus Bern

Dienstag, den 9. Dezember 1941,
punkt 20 Uhr
im Hotel „Löwen“ Meilen

•

Der Vortrag ist hochaktuell und sollte daher wenigstens aus jeder Haushaltung von einer Person besucht werden.

Eintritt frei.

Meilen, den 2. Dezember 1941.

Gemeinderat Meilen
Kriegslürogekommission Meilen
Frauenverein Meilen
Ziv. Frauen HD.

Kriegswirtschaftliche Mitteilungen

Aehren auflesen!

Jedermann darf nach dem Rechen auf abgeernteten Fel-Aehren auflesen, sofern der Eigentümer des Grundstückes Bewilligung dazu erteilt. Verboten ist aber das Abreissen Abschneiden der Aehren von noch stehendem oder bereits mittenem Getreide. Der Ertrag der gesammelten Aehren im Haushalt verwendet werden. Eine Kürzung der normalen Bezugsberechtigung für Brot und Mehl findet nicht statt, wenn der Aehrenleser nicht Getreideproduzent mit mehr als 1000 m² offenem Ackerland ist. Diefen wird das Sammelergebnis die Berechtigung zum Vermahlenlassen angerechnet.

Die Aehrenaufleser, die nicht zugleich Getreideproduzenten haben sich bis spätestens 30. September 1944 bei der in der Gemeinde bestehenden Ortsgetreidestelle zum Bezug einer Aehrkarte zu melden, sofern sie es nicht vorziehen, sich an einer der Verbände landwirtschaftlicher Genossenschaften oder Ortsgetreidestellen organisierten Verwertungsaktion von Aehren anzuschließen. Ueber die Vorteile solcher gemeinsamer Verwertungsaktionen geben die genannten Stellen Auskunft. Werden Aehrkarten bezogen, so ist das Getreide in einer dem Wohnort des Aehrenlesers benachbarten Kundenmühle vermahlen zu lassen, wofür eine Mahlprämie ausgerichtet wird.

Die eidgen. Getreidewerwaltung ist auch bereit, das Dresch-

Tafelbutter Sperre!

Nach Verkauf der beim Detaillisten liegenden Lager an Tafelbutter darf, bis Widerruf der Sperre nur noch

Käse- und Kochbutter verkauft werden.

Diese ist in unsern Verkaufslökalen auch in 100 und 200 Gramm-Mödeli erhältlich.

Mit höflicher Empfehlung

Molkerei Meilen.

Landw. Verein Meilen.

Kurs für Eintopfgerichte

am 5. Februar 1940, von 8¹/₂ bis 11¹/₂ und von 14 bis 17 Uhr in der Schulküche im Primarschulhaus Meilen. Frauen und Töchter aus den Gemeinden Meilen, Herrliberg und Uetikon sind zum Besuche freundlich eingeladen und wollen sich bis spätestens Samstag, den 27. Jan. 1940 auf dem Büro des Landw. Verein Meilen anmelden.

Bezirk Meilen.

Höchstpreise für Brot u. Kleinbrotgebäck

Auf den 6. Juli 1942 trat ein Brotpreisaufschlag von 5 Rp. pro Kg. in Kraft. Im Kanton Zürich beträgt der neue Höchstpreis von diesem Tage an 57 Rp. pro Kg. Rundbrot und halblanges Brot (Langbrot darf seit dem 11. April 1942 nicht mehr hergestellt werden).

Für Kleinbrotgebäck hat die Eidg. Preiskontrollstelle folgende Höchstpreise festgesetzt:

	Frishgewicht	Netto-Detailspreis
1. Weggli, Gipfeli halb Weißmehl halb Backmehl	36 Gr.	10 Rp.
2. Weggli, Gipfeli Weißmehl	30 Gr.	10 Rp.
3. Bürli, Backmehl	75 Gr.	10 Rp.
4. Wasserbrötli, Mütschli, Semmel halb Weißmehl halb Backmehl	50 Gr.	10 Rp.
5. Wasserbrötli Weißmehl	40 Gr.	10 Rp.
6. Weggen 750 Gr. Weißmehl 250 Gr. Backmehl	100 Gr.	30 Rp.

Unter Frishgewicht ist das Minimaldurchschnittsgewicht innerhalb der ersten 24 Stunden seit Verlassen des Ofens verstanden. Die Preise anderer Kleinbrotarten müssen den vorstehenden Gewichts- und Preisrelationen entsprechen.

Für Einzelheiten wird auf die Fachpresse verwiesen. Widerhandlungen sind unverzüglich der Eidg. Preiskontrollstelle, Montreux, zu melden.

Meilen, den 3. Juli 1942.

Für die Gemeinden des Bezirkes Meilen:
Preisüberwachungsstelle Meilen.

gegen deren Coupons Einkäufe in den gesperrten Waren vorzunehmen.» (23. August 1940.)

Seit Montag, den 21. Oktober 1940 war die Butter rationiert. Um die Umgehung der Butterrationalisierung zu verhüten, wurde auch der Verkauf von Rahm verboten. Noch am 18. Oktober hatte das «Volksblatt» alle Meldungen über eine bevorstehende Butter-Rationierung als «dummes Geschwätz» abgetan und eine in Meilen erfolgte «Hamsterwelle» in scharfen Worten verurteilt.

Zwischendurch ein Sparty, der nichts Essbares zum Thema hat. Die paar grauen Schlieren, die er im See zur Folge hatte, waren bei den damals verwendeten Waschmitteln harmlos. («Volksblatt» vom 19. August 1941):

«Zürichseewasser – billigstes Waschmittel. Erinnern Sie sich noch an die Jahre, da die Hausfrauen und Wäscherinnen längs der Schiffsrampen am See ihre Wäsche bestellten? Glauben Sie nicht, die Wäscherei wäre zu Hause bequemer gewesen, als per Leiterwägeli beschmutzte Wäsche samt Waschgelte an den See und abends wieder nach Hause zu fahren? Die Wäsche am See hat den Vorteil des weichen Wassers, es benötigt viel weniger Seife und andere Lösemittel als unser hartes, kalkhaltiges Leitungswasser. Auch Regenwasser, in einem Zuber oder alter Badewanne aufgefangen, versieht denselben Zweck. Weiches Wasser kostet nichts, See- oder Regenwasser benötigt keine Seifencoupons, d. h. die natürlich dennoch nötige Zusatzseife ist nur zum halben Quantum erforderlich wie bei kalkreichem Leitungswasser. Heute noch sieht man am Zürichsee in zahlreichen Dörfern die alte Wäschemode am See, im Kanton Tessin gar gehört die Wäsche am See oder am Bach zum eigentlichen Landschaftsbild.»

Kurz bevor auf den 1. Dezember 1941 der dritte zwangsweise fleischlose Tag pro Woche verfügt wurde, erschien im «Volksblatt» folgendes zum Schmunzeln anregende Mütterchen (18. November 1941):

«Es roch nach Braten, als ein Zürcher Stadtpolizist an einem Freitag um 11 Uhr durch eine Strasse ging. Rasch hatte der die richtige Küche ausgeschnuppert, aber die Hausfrau erklärte, dass sie das Fleisch nicht für heute, sondern für morgen Samstag anbrate. Der Polizist empfahl sich entschuldigend, sprach aber um 16 Uhr nochmals vor und wollte das angebratene Fleisch nochmals sehen. Dieses Mal war unsere Hausfrau etwas kleinlauter, und sie musste zugeben, dass der Braten am fleischlosen Tag den Weg allen Fleisches gegangen war. Der Braten ist etwas teuer zu stehen gekommen. Der Bussenzettel lautete auf 70 Fr.»

Die nebenstehende Seite zeigt eine kleine Auswahl der vielen verschiedenen Rationierungskarten, mit denen es durchzukommen galt.

Verschiedene
Abhilfeversuche

Unser tägliches Brot.

Ratschläge an unsere guten und besorgten Brot-Mütter und Hausfrauen.

Die gegenwärtige warme und oft so schwüle Sommerzeit bedingt, dass dem Brotkonsum und **aufbewahren** des Brotes eine höchste und zweckmässige Aufmerksamkeit zuteil wird. Um ein Verderben dieses so kostbaren Nahrungsmittels zu verhüten, sollen Ihnen nachstehende Angaben dienlich sein.

1. Unser Einheitsbrot und sämtliche dunklen Spezialbrote, welche vorschriftsgemäss aus einem 85—90%igen Mahlgut hergestellt werden und erst am zweitfolgenden Tage dem Konsumenten verabfolgt werden dürfen, tragen die leide Gefahr in sich, über die heissen Sommermonate, je nach ungünstiger Aufbewahrung, der gefürchteten Brotkrankheit anheim zu fallen.
2. Der Bäcker wird an seiner Stelle das Mögliche veranlassen, alle Massnahmen zur Verhütung von solchen Erscheinungen zu treffen.
3. Der Konsument ist höflichst gebeten, an seiner Stelle folgende Punkte möglichst gut zu beachten:
 - a) **Das Brot ist zwischen den Mahlzeiten kühl und trocken aufzubewahren**, eventuell auf einem Gestell im Keller. Offene Körbli eignen sich auch sehr gut; eventuell das Brot leicht überdecken mit einem in Leinen gewobenen Tüchli. (Bekanntlich kühlt Leinengewebe gut.)
 - b) **Schädlich wirken:** Brotbüchsen und Brotschubladen, oder andere geschlossene Kästli; diese sollen in dieser Sommerzeit nicht mehr benützt werden. Auch die dampfende und warme Küche soll für diesen Zweck ganz ausgeschlossen sein.
 - c) **Unter keinen Umständen** soll das Brot in der **jetzigen Zeit im Papier** oder im **Tüchli** eingewickelt aufbewahrt werden. Solche Gebräuche im guten Glauben, das Brot möglichst frisch und lang weich zu erhalten, **fördern das Verderben** ausserordentlich rasch.
 - d) Heute ist zu empfehlen, langen und stark ausgebackenen Broten den Vorzug zu geben.
 - e) **Beim Broteinkauf:** Für den täglichen Verbrauch bestimmte, nicht zu stark übersetzte Quantitäten Brot beschaffen. Das heutige Brot wird ja beim Bäcker schon 2 Tage vorgelagert und infolgedessen sollte der Konsument Rücksicht nehmen, dass dasselbe Brot bei ihm nicht nochmals 2—3 Tage aufbewahrt, eventuell gar ungünstig gelagert wird, bis es zur Konsumation gelangt.

Sehr geehrte Brotkonsumenten! Helfen wir einander getreu und vereint, dieses wichtige Ernährungsproblem auch in der gegenwärtigen Sommerzeit praktisch, wirksam und in bester Fürsorge zu lösen.

Wir sind Ihnen für Ihre gütige Mithilfe sehr dankbar.

Im Juli 1941.

Bäckermeister-Verein des Bezirkes Meilen:

Der Präsident.

«Vom zivilen F.H.D. (Frauenhilfsdienst) und dem Frauenverein Meilen wurde letzten Dienstag und Mittwoch ein Schaukochen für Kartoffelgerichte durchgeführt. Kaum vermochte die geräumige Schulküche alle die Frauen und Töchter zu fassen, die herkamen, um immer wieder Neues zu lernen und sich umzustellen auf eine durch die Erfordernisse der Kriegswirtschaft bedingte Ernährungsweise. – Von Fr. Guggenbühl wurde man belehrt, wie die unscheinbare Kartoffel, auf die wir heute angewiesen sind, eine Menge Nährstoffe und wertvolle Vitamine enthalte, und bald entstanden unter ihren geschickten Händen mannigfaltige Gerichte. Verheissungsvolle Düfte entströmten dem Kochherde, wo das Eintopfgericht, die lang vergessene Speise unserer Vorfahren, mit einer Menge Gemüse, Fleisch, Erbsen und Kartoffeln schmorte. Aus dem Backofen stieg der liebliche Duft eines Kuchens, statt mit dem knappen Mehl zum Teil aus Kartoffeln bereitet. Auch eine Apfelwähe aus Kartoffelteig wurde gebacken. Kartoffelschnitten und Kümmelkartoffeln, letztere in der Schale auf dem Blech knusprig gebacken, fanden beifällige Anerkennung. Wie man fast ohne Fett, mit Kniffen und Vörteli eine glustige Rösti bereitet, wurde auch gezeigt.» (13. Februar 1942.)

Kartoffelgerichte

Frau Pfarrer E. Baumann hat aus jener Zeit Rezepte aufbewahrt, von denen wir drei ausgewählt haben.

Serbische Kartoffeln: 1½ Lfl. Fett, 3 Lfl. Mehl, ½ Zwiebel, 50 gr Speckwürfel, ½ l Wasser, 1 Teel. Salz, 1 Maggiwürfel, 1 Nelke, 1 Lorbeerbl., 1 Essl. Senf, 2 Cornichons, 600 gr Kartoffelscheibe.

Mehl im Fett braun rösten, Zwiebel und Speck mitschwitzen, ablöschen, würzen, 20 Min. kochen. Sauce mit Senf und Corn. abschmecken, Kartoffelscheiben begeben und aufkochen.

Kartoffelkuchen: 2 Eigelb, 200 gr Zucker, 2 Prisen Salz, 1 Lfl. Milch, 400 gr Schalenkartoffeln, 2 Lfl. Hirsegriess, 70 gr Haselnüsse, ½ Schale Orangeat, ½ Schale Zitronat, 1 Essl. Backpulver, 2 Eierschnee.

Eigelb, Zucker, Salz, Milch 15 Min. schaumig rühren, die geriebenen Kartoffeln begeben, 10 Minuten mitrühren, Haselnüsse, Hirsegriess, Gewürz begeben, Backpulver darunter und den Eierschnee dazu. In mittlerer Hitze backen.

Schokoladetorte mit Kartoffeln: 3 Eigelb, 250 gr Zucker, 2 Prisen Salz, 2 Lfl. Milch, 200 gr Schoko, 400 gr Kartoffeln, 1 Päckli Backpulver, 3 Eischnee.

Eigelb, Zucker, Salz und Milch 15 Min. schaumig rühren, die gerieb. Schoko und die Kartoffeln begeben und noch 15 Min. weiterrühren, Backpulver darunter mischen, Eierschnee sorgfältig darunter ziehen, Masse in gut eingefettete mit Mehl bestäubte Form geben, 45 Min. in Mittelhitze backen.