

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 18 (1942-1943)
Heft: 5

Artikel: Speckwürfeli als Universalhelfer
Autor: M.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066711>

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](#)

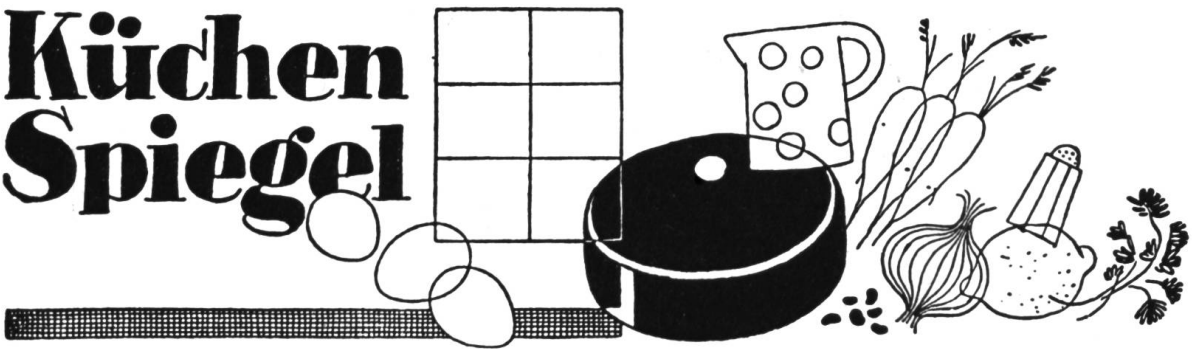
Terms of use

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: 15.01.2026

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

Küchen Spiegel



Speckwürfeli als Universalhelfer

Von M. B.

Und wenn man uns pro Monat nur noch ein Pfund Fleisch zuteilen könnte, so wäre das noch lange keine Katastrophe — solange man dieses eine Pfund nach Belieben einlösen kann! Denn mit etwas geräuchertem Speck fängt man nicht nur die bekannten Mäuse — man fängt damit auch allerlei Möglichkeiten und kann auf die einfachste Art und Weise den vielen Gemüsen auf die Beine helfen, die Männer zufriedenstellen und das durchaus legitime Bedürfnis nach etwas « Gutem » befriedigen.

Wer zuerst aus grünem Fleisch « Gräuktes » machte, ist mir unbekannt. Darüber streiten — soviel ich weiß — nicht einmal die Gelehrten; aber eine regelrichtige Gottesgabe ist es, und der oder die, die es erfand, handelte unter einer Art Erleuchtung. Denn « Gräuktes » ist haltbar, schmackhaft, man kann es sehr verschwenderisch und ungemein

sparsam brauchen, es ist immer gut und verleidet nie.

Jetzt muß man es sparsam brauchen, und da will ich doch aus meinen Vorkriegs - Krisenerinnerungen auskramen, was man alles damit machen kann.

Allgemeine Regeln

1. Rösch braten muß man die Speckwürfeli, wenn man ihre Geschmackswerte voll auswerten will.
2. Das bestgeeignete Nebengewürz ist viel angebratene Zwiebel.
3. Kleingewürfelt sollen die Speckstücklein sein.
4. Die Speckhäute soll man auch verwenden,



den, und zwar sollen auch sie angebraten werden.

5. Beim Salzen der Speisen daran denken, daß schon Salz im Speck ist.

* * *

Saucenkartoffeln werden noch einmal so gut, wenn sie mit ein paar ange-

bratenen Speckwürfeli gemacht werden. Besonders dann, wenn sie mit einer leicht gebräunten Sauce gemacht werden. Zwiebeln nicht vergessen. Und ganz wenig Essig vor dem Anrichten, wenn man nicht Weißwein hat zum Kochen.

* * *

« Immer nur Kraut », heißt es bei uns nicht. Denn das Kraut von den Krautstielen oder der Schnittmangold, ja auch der Spinat werden nicht abgerührt und zu einem Brei gehackt. Die Speckwürfeli mit sehr viel feingeschnittener Zwiebel (immer den Speck zuerst, denn die Zwiebel verbrennt gern!) anbraten, dann das Kraut ganz hineingeben, ganz wenig Flüssigkeit daran und dämpfen. Wenn es die Fettration gestattet, gebratene Kartoffeln dazu, sonst Gschwellige. Niemand wird traurig an die zum Spinat « gehörenden » Spiegeleier denken. Und statt daß man um 2 Uhr schon wieder Hunger hat und über das dumme Kraut schimpft, hat man das Gefühl, man habe etwas Gutes gehabt und wäre zufrieden.

* * *

Kartoffelsalat minus Schüblinge, aber plus gebratene Speckwürfeli ist nicht zu verachten, schon gar nicht, weil das ausgelaufene Fett vom Speck dem Salat ein eher vorkriegsmäßiges Aussehen gibt. Beim Kartoffelsalatsmachen gieße ich immer noch etwas heißes Wasser in die Bratpfanne und lasse es aufkochen. Diese Flüssigkeit verbessert den Geschmack des Salates ungemein. Und wer sehr aufs Pi-

kante eingestellt ist, löst mit Vorteil noch einen Maggiwürfel auf, sowie etwas Senf.

* * *

Es gibt wenig Teigwaren. Somit ist das Spaghettessen zum Festmahl vorgezogen. Und es hat keinen Sinn, die raren Hörnli so zu kochen, wie man es machte, als man Braten oder Ragout dazu hatte. Sie sollen zum Hauptgericht werden, nicht nur eine Beigabe zum Fleisch sein.

Hörnli abkochen, wie gewohnt. In der Bratpfanne einige Speckwürfeli anbraten, Zwiebeln dazu. Ja! Sie haben recht gelesen — Zwiebeln! Aber ganz in feine Streifen geschnittene! Die Hörnli dazu geben, etwas geriebenen Käse, und das Ganze bräteln. Salat dazu.

* * *

Spaghetti sind noch einmal so gut, wenn in der Tomatensauce eine zerschnittene, angebratene Speckhaut mitgekocht wird.

* * *

Und nun die Gemüse! « Der Mensch ist eine fleischfressende Pflanze — nicht ein pflanzenfressendes Stück Fleisch! » So knurrte einer meiner Bekannten vor dem Krieg. Nicht einmal ganz zu Unrecht. Aber nun ist es eben so, daß die « fleischfressende Pflanze » umstellen muß oder umkommt. Wie hilft da ein bißchen Illusion, ein Rüchlein aus entschwindenden Tagen mit, die Umstellung zu erleichtern! Sogar der verdämpfte Kabis rutscht leichter, wenn er nicht nur nach Kabis duftet. Ganz abgesehen davon, daß man mit dem Speck Abwechslung schaffen kann — einmal fügt man ihn



BANAGO
malt

hochkonzentrierter Energie-Spender

In beschränkten Quantitäten erhältlich 250 gr. - Paket Fr. 1,90 = 125 Punkte

bei, einmal wieder läßt man es sein. Niemals aber koche ich Fenchel, Kiefeleerbsen oder Zuckererbsen mit Speck. Nach meinen Begriffen und denen meiner Familie passen die « Chüschтли » nicht zusammen.

* * *

Ja, werden Sie einwenden, wie soll man denn zu Speck kommen, jetzt, da er rationiert ist und sogar noch etwas mehr Coupons braucht als das frische Fleisch?

Wie? Indem man eben Coupons dafür opfert — nicht, indem man Bauernküchen und Landmetzgereien absucht! Und dann kann man auch, sobald man den ersten Monat Coupons für Speck geopfert hat, sehen, daß von da an die Sache viel besser läuft. Wir sind vier bis fünf Personen am Tische. Davon eins ein Kind und eins ein Krankes, dem die halben Fleischmarken und verschiedenes weggenommen werden, damit es das bekommt, was für seine Kur nötig ist. Nun, wir kaufen jeden Monat für mindestens eine halbe Fleischration Speck. Und der wird dann eben verteilt, damit wird die Fleischration gestreckt und das Gemüse beliebter gemacht. Wir kochen nämlich relativ selten Fleisch, dann aber etwas Rechtes — auch Pferdefleisch ist etwas Rechtes, wenn es jung ist — dazwischen dient der Speck als « Ersatz ».

Denn das habe ich zu einer Zeit erfahren, als alle Metzgerläden noch voller Herrlichkeiten zu unglaublich billigen Preisen hingen, daß man, wenn es sein muß, sich vieles versagen kann, auch wenn der Nachbar es hat, solange man das, was man selber kocht, so gut wie möglich kocht und sich nicht von Schwierigkeiten unterkriegen läßt.

Damals lernte ich die Speckwürfel zu schätzen. Sie halfen mir die Alltagskocherei zu verbessern, so daß doch hie und da dem schmalen Beutel ein gutes Stücklein abgerungen werden konnte.

Und jetzt, wo sowohl die Karten wie auch der Geldbeutel nein sagen, wo der Gaumen ja sagt, jetzt bin ich froh für das, was ich damals gelernt habe.

Althaus



Im Hamolis-Extrakt liegt die gute Wirkung

Dose .95, Tube 1.50 in Apotheken, Drogerien u. Coiffeurgeschäften

Konservenvorsorge für den nächsten Winter

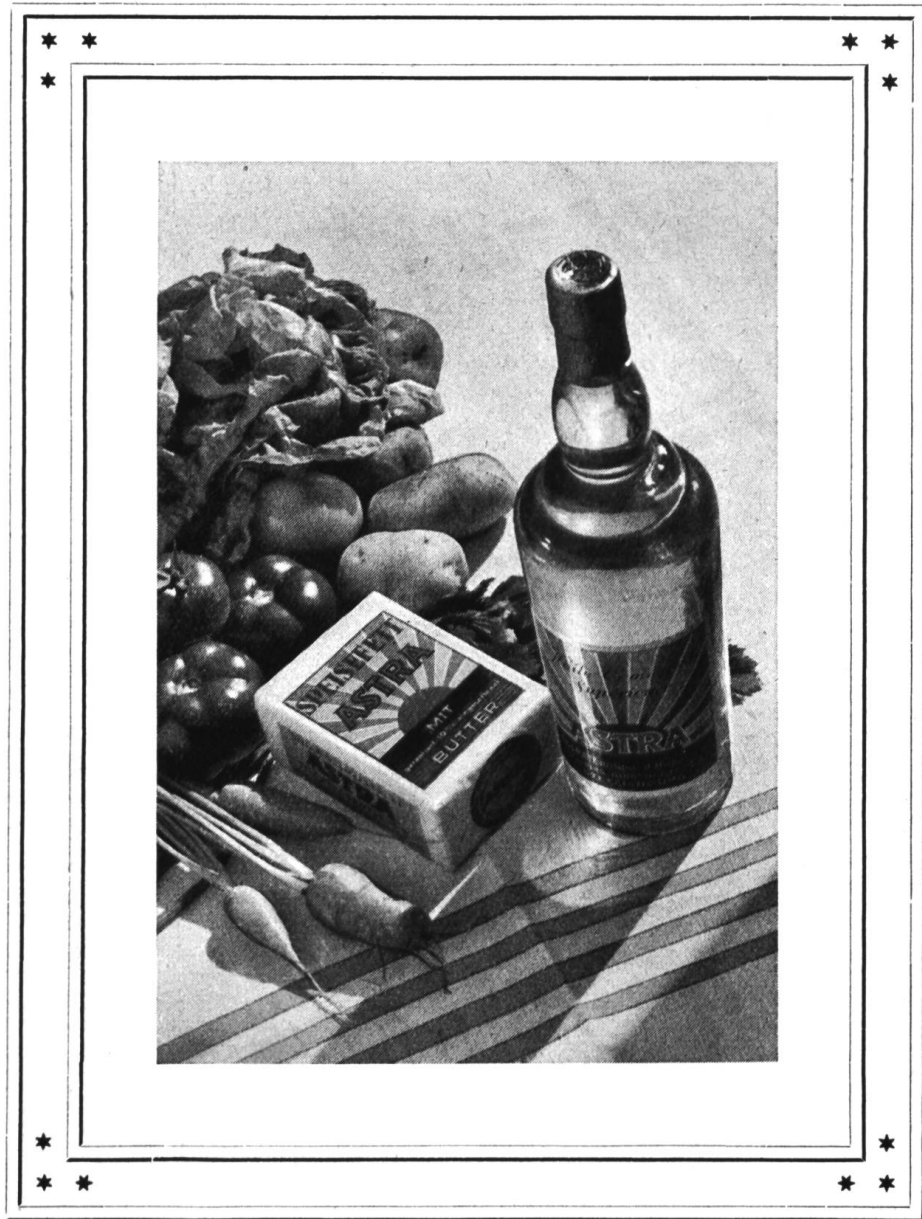
Besonders jetzt, während der gemüse- und fruchtearmen Zeit, kommt einem die Bedeutung der Konserven als unentbehrliches Lebensmittel klar zum Bewußtsein.

Die Konservenfabrik Lenzburg trifft schon seit Monaten alle Vorbereitungen zur Sicherstellung der nötigen Gemüse und Früchte, sowie der übrigen Materialien für ihre diesjährige Konservenproduktion.

Dabei bereitet die Einfuhr der erforderlichen Blechbüchsen zunehmend größere Schwierigkeiten, so daß man sich fortan beinahe ausschließlich mit den von den Konsumenten zurückkommenden leeren Büchsen behelfen muß.

Jede Hausfrau muß es sich deshalb zur Pflicht machen, die Büchsen sofort nach dem Öffnen zu reinigen, zu trocknen und im Laden gegen entsprechende Vergütung zurückzugeben. Es darf nicht mehr vorkommen, daß die selbst mit teurem Geld nicht ersetzbaren Konservenbüchsen in den Kehrichteimer oder zur Metallverwertung wandern.

Die gebrauchten Konservenbüchsen werden in Lenzburg einwandfrei gereinigt, mit einer neuen hygienischen Lackschicht überzogen und wieder gefüllt. Darum jede leere Büchse zurückgeben! Denkt an den nächsten Winter!



*Der Name Astra
allbekannt und allbewährt
für erste Qualität*