Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 20 (1944-1945)
Heft: 7

Artikel: Kochen mit wenig Gas
Autor: M.B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1069583

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: 10.08.2025

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

DAS KOCHEN MIT WENIG GAS

Von M. B.

Solange man diesen Frühling noch heizt, und wenn es auch nur des Abends ist, kann ich auf unserer «Kriegszentralheizung», dem schäbigen, schwarzen Eisenöfelchen im Vorplatz kochen; Suppen vorkochen, Kartoffeln sieden und Gemüse vorbereiten. Es gibt noch manches derartige Öfelchen im Land herum, aber man scheute sich aus zwei Gründen, es zum Kochen zu benutzen. Erstens will man nicht am gleichen Orte kochen, wo man wohnt, oder vielleicht gar schläft, und zweitens gibt es schwarze Pfannenböden und ein umständliches Hin- und Hertragen der Zutaten. Wenn aber mit gutschließenden Deckeln gekocht und nachher richtig gelüftet wird, dann ist es gar nicht so schlimm mit dem gefürchteten Kochgeruch.

Sobald nicht mehr geheizt wird, lasse ich in meinen Ofen einen zweiteiligen (damit er leicht hineingetan und weggenommen werden kann) Rost anfertigen, der zirka 10 cm unterhalb des Rohransatzes angebracht werden kann. So werde ich auch im Sommer mit sehr wenig Holz weiterkochen können, ohne daß das Öfeli selber heiß wird. Selbstverständlich ist es unmöglich, eine höhere Holzzuteilung für diese Kochmethode zu bekommen. Wer so kochen will, muß sich das Holz vom Heizen absparen.

Auf einem großen, alten Servierbrett trage ich immer alle Zutaten zusammen in den Vorplatz und fange rechtzeitig mit der Kocherei an. Habe ich z. B. (wir essen seit Jahren schon unsere Hauptmahlzeit am Abend) Suppe, Kartoffeln in der Schale, Blut- und Leberwurst mit Randensalat, dann gehe ich so vor, daß ich zuerst die Suppe vorkoche, sie neben den Ofen auf ein dickes Papier stelle, die Würste koche, bis sie beinahe fertig sind, dann die Kartoffeln aufsetze, die, wenn die Familie sich zum Essen besammelt, weich sein müssen. Rasch wird zuallerletzt ein Scheit nachgelegt, die Suppe nochmals gut heiß gemacht und angerichtet (zumeist direkt von der Pfanne in die Teller). Dann kommen die Würste aufs Feuer, um sie, währenddem wir die Suppe verspeisen, gar werden zu lassen. Die Kartoffeln sind noch so heiß, daß sie kaum geschält werden können, der Salat steht fertig angerichtet da, und jedermann wird satt und zufrieden vom Tische gehen, trotzdem nicht ein einziger Liter des kostbaren Gases gebraucht wurde. Suppe wird so viel gekocht, daß sie am nächsten Morgen auf dem Gas aufgewärmt werden kann, und wenn's gut geht, so bleibt auch für das kurze Mittagessen etwas übrig, genug, um mit einem kalten Kartoffelsalat zusammen uns zu sättigen.

Seit Jahren wasche ich das Geschirr

nur noch einmal im Tage ab, und zwar zumeist während der Zeit, da ich das Abendbrot zubereite. Der Caldor gibt dann Wasser (wo es nicht dem Boiler entnommen werden kann), und es ist durchaus keine Schande, nach dem Nachtessen das Geschirr sauber zusammenzustellen, um nicht Gas zu opfern, nur der geheiligten Tradition zuliebe, die verlangt, daß die Küche nach jeder Mahlzeit fertig aufgeräumt sein muß. Eine Schande ist es vielmehr, wenn man mehr braucht, als einem zusteht und sich auf den Standpunkt versteifen will: Ich kann nicht anders, meine Mutter und meine Großmutter haben es auch so gemacht!

Eine große Erleichterung ist es, daß man in den Städten und größern Ortschaften vorgekochte Speisen, Kartoffeln, Karotten, Sauerkraut und auch Ragout kaufen kann, von der Suppe ganz zu schweigen. Mit Kartoffelsalat oder Saucenkartoffeln läßt sich viel Abwechslung bieten, und dies, ohne den Geldbeutel zu überanstrengen. Nie aber darf eine Variante, die allgemeinen Anklang findet, fast täglich serviert werden, bis sie niemand mehr ansehen mag.

Kartoffelsalate: Geraffelt schmecken sie zumeist besser als geschnitten. Die punktfreien Salatsaucen eignen sich sehr gut dazu, ebenso Zwiebeln, gehacktes Grünes, auch gedörrte Petersilie, fein zerrieben. Statt dem Wurstsaft von früher einen aufgelösten Saucenwürfel beigeben, oder noch besser einige kleine ausgebratene Speckwürfeli. Anrichten und die Sauce einziehen lassen, aber vor dem Servieren nochmals probieren, weil Kartoffel- wie Fleischsalate an Säure verlieren und nachgewürzt werden müssen, wenn man sie stehen läßt.

Variationen: Mit feinstzerkleinertem Thon mischen, oder den Thon, mit viel Zwiebeln, separat anrichten.

Mit Salz- oder Essiggurken (kleingewürfelt) mischen.

Mit geriebenem Parmesan würzen.

Ein Stück «Fleischwurst» (50 Punkte = 100 g Wurst) in Würfelchen schnei-

den, diese überbraten und unter den Kartoffelsalat mischen.

Sardellen oder Makrelenfilets als schmackhafte Garnitur verwenden, das Öl natürlich dazugeben.

Saucenkartoffeln: Aus rohen Kartoffeln zubereitet wären sie am besten, aber um Gas zu sparen, lassen sich auch gekochte verwenden. In nicht allzu kleine Würfel geschnittene Kartoffeln von der mehligen Art werden in einer braunen oder weißen Sauce fertiggekocht. Ragoutresten, Fleischwürfelchen, Wurstscheibchen, Speckwürfeli, was man gerade hat, aber wenn möglich ausgebraten, beifügen. Zwiebeln sollten immer feingeschnitten und angebraten werden, und zwar braucht man sie nicht zu sparen! Ein Lorbeerblatt und etwas Weißwein, oder Obstessig, oder gewöhnlicher Essig gehören ebenfalls dazu.

Rösti werde ich keine mehr zubereiten, bis es wieder Gas und vor allem Fett genug gibt! Es ist schade um die Kartoffeln, um das bißchen Fett, um das Gas, und vor allem ist es schade um die Freude, die das Wörtlein «Rösti» hervorruft und die durch die derzeitige Karikatur einer Rösti verdorben wird. Hingegen kann man auch mit den bescheidensten Mitteln Saucenkartoffeln machen, mit oder ohne Mehl, je nach der Mehligkeit der Kartoffelsorte. Saucenkartoffeln sollten aber niemals ohne Salat auf den Tisch kommen!

Die Salate brauchen wenig oder gar kein Gas! Sie brauchen aber etwas anderes, und das ist Zeit. Um das Öl zu strecken, verwende ich die fixfertige Salatsauce oder etwas sauren Haushaltrahm. Kabissalat ist hierzulande viel zu wenig geschätzt. Er wird im Winter als ein Notbehelf angesehen. Ganz anders bei den Nordamerikanerinnen! Ihr «Coleslaw» wird das ganze Jahr hindurch und bei den besten Essen serviert. Er ist beliebt und wird mit aller Sorgfalt und in verschiedenen Varianten gemacht. Kabissalat *muß* vor allem fein geschnitten sein, dann mindestens zwei Stunden lang in der normalen Salatsauce angerichtet, etwas beschwert liegen, und nachher gelockert und nach Bedarf nachgewürzt werden. Gut ist

. . . sammetweich und glatt wird Ihre Haut durch die tägliche Pflege mit Voro-Lanolin-Creme. Geben Sie Ihrer Haut die richtige Nahrung: Voro leicht einreiben und massieren — mehr ist nicht nötig, denn Voro dringt bis in die untersten Zellen des Haut-Organismus. Voro enthält keine künstlichen Bestandteile, sondern ist ein natürliches Hautpflegemittel, eine Universal-Fettcreme, die verschönert und verjüngt.

Voro-
Lanolin-Creme
. . . nährt die Haut und schützt sie!

In Dosen zu Fr. —.60, Fr. 1.20, Fr. 3.—; in Tuben zu Fr. 1.35

VOIGT & CO. AG. Romanshorn

er, wenn ein oder zwei saure geraffelte Äpfel dazu kommen — dies freilich erst kurz vor dem Essen. Im Frühherbst in Streifen geschnittene rote oder grüne Pepperoni darunter ziehen, im Sommer oder auch mitten im Winter mit Petersilie anrichten, nie ohne eine bescheidene Zwiebelzugabe servieren, das alles gehört zum gepflegten « Coleslaw ».

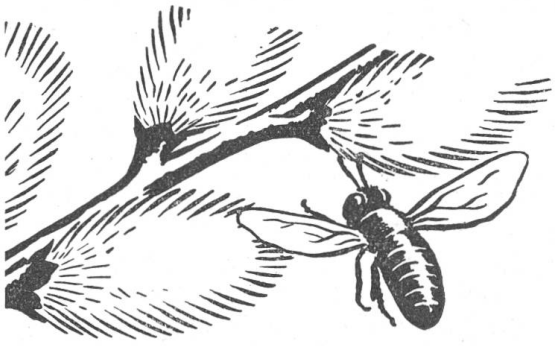
* * *

Einen besondern Ausweg für die Gasrationierung hat sich eine meiner Bekannten ausgedacht.

Sie will sich im Sommer auf ihre Künste aus der Wandervogelzeit besinnen und im Garten beim schönen Wetter die Hauptmahlzeit, das heißt das Abendessen kochen. Sie wird sich von den neugierigen Nachbarn nicht abhalten lassen, in aller Gemütlichkeit eine kleine, offene Herdgrube mit Steinen ausbauen, ein altes Scharrgitter darüber legen und mit Reisigen kochen und manchmal in der Glut Kartoffeln braten. Es wird alles etwas zeitraubend und unbequem, aber sicher sehr romantisch sein.

Auch Zirkulations-Störungen können vernachlässigt werden

und dann werden sie vielleicht chronisch, dadurch wird ihre Heilung oder Besserung schwieriger als wenn Zirkulan sofort genommen wird. Gelegenheit dazu gibt die Frühlingszeit und Frühlingskur mit Zirkulan, denn wer hat jetzt nicht den Wunsch nach Gesundheit? — Zirkulan wird die Gesundheit erneuern, die Zirkulations-Störungen mit Erfolg bekämpfen, den Beinleiden entgegenwirken, das Herz entlasten, für bessere Durchblutung der Organe sorgen und die Adern jung und elastisch erhalten. Hand in Hand mit der verbesserten Blutzirkulation vollzieht sich eine Umstellung, ein Wechsel der darum positiv ist, weil man sich wohl, frisch und bei besserer Gesundheit fühlt.



Frühlings-Kur