

# Der Zeitungsverkäufer

Autor(en): **Graf, W.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 4

PDF erstellt am: **27.04.2024**

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

## **Nutzungsbedingungen**

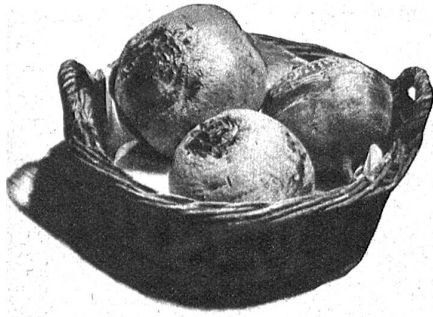
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



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 Randen** folgen:

Wir herrlich roten, doch sehr bescheiden billigen Randen 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 geräfelt) 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).

# Rote Randen

**Randensaft:** Gut gewaschene und gerüstete Randen werden mit der Bircherraffel geräfelt und in einer Fruchtpresse oder in einem Geleutuch gut ausgepresst. Der Saft wird mit Zitronensaft, nach Wunsch mit wenig Salz und Kräutern gewürzt und dann als Randensaft oder Cocktail getrunken

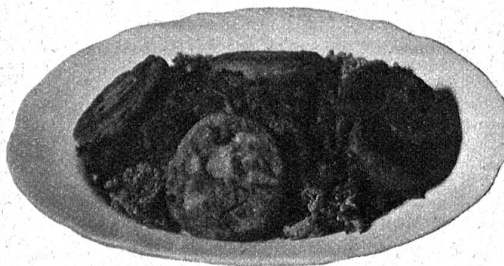


**Roher Randensalat mit Mayonnaise:** 1 mittlere Rande und 2 grosse, saure Äpfel raffeln, 2 Esslöffel Sellerie, 2 Esslöffel Lauch, 1 Esslöffel Zwiebeln, ½ Esslöffel Kräuter, alles fein geschnitten beifügen und mit einer Mayonnaise mischen

**Kriegsmayonnaise:** 1 Kaffeelöffel Senf, 1 Kaffeelöffel Salz, ¼ Esslöffel Mehl, ½ 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



**Gekochter Randensalat:** Gewaschene Randen weich kochen (4—5 Stunden auf dem Herd, 10 Stunden in der Kochkiste). Die gekochten Randen 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 besteckte Zwiebel, alles zusammen aufkochen und heiss über die geschnittenen Randen giesen. Die Randen 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 Rande, 1 grosser saurer Apfel, ½ Liter Wasser oder Bouillon, Salz. Die Randen und der Apfel werden mit der Röstiraffel in Stängeli geräfelt und in Fett und Zwiebeln gedämpft, mit Flüssigkeit abgelöscht und 1¼—1½ Stunden gar gekocht.

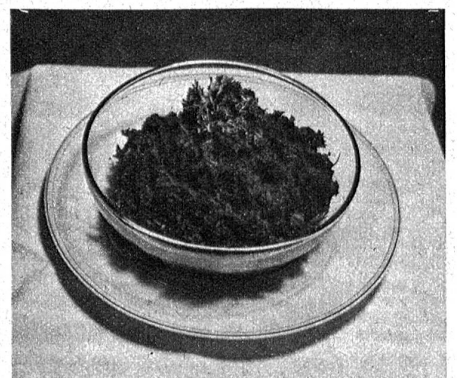
**Hülsenfrucht-Beefsteaks:** 200 gr. Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen oder Linsen) 24 Stunden in kaltem Wasser einweichen, dann 1¼ Stunden weichkochen und durchpassieren. Das Hülsenfruchtpüree wird mit 100 gr. Mehl gemischt, eine feingehackte Zwiebel und 1 Esslöffel feingehackte Kräuter werden in wenig Fett gedämpft und dem Püree beigemischt. 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.)

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. Morreblatt!

Wie Godi vergleichenden Betrachtungen seines Stehplatzes mit dem mollieren 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 Zwanzigrappenstück 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 wächsle...“ 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 gewiegter Zeitungsmann. „He nu!“ entschliesst er sich, und zählt umständlich das Münz in die dargestreckte Hand. „Aber i giben Ech jitze gliich e Zütig, i zahle se de esem 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 Rande 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. Morreblatt!

W. Graf

## DER ZEITUNGSVERKÄUFER

Missmutig trappelet Beyeler-Godi, der Zeitungsverkäufer, beim Einnachten auf seinem gewohnten Verkaufsplatz auf und ab. Morreblatt! Sport-Toto! Wenige der Vorübergehenden schenken seinen

monotonen Rufen Beachtung. Das Geschäft geht lausig, selten stellt sich ein Käufer ein. Godi kennt den Grund. Die Bise — der Moskauer Föhn — wie er den grimmen Wintergast nennt, führt