

Haus und Heim

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **30 (1940)**

Heft 41

PDF erstellt am: **21.09.2024**

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.

Haus und Heim

Küche

Salatsoße mit Speckwürfeln für Kartoffel-, Rindensalat, Krautsalat usw.:

Zutaten für 750 gr:

50 gr geräucherter Speck wird in Würfeln geschnitten. Diese werden in der Pfanne so lange geschmolzen, bis sie hellbraun werden und dann vom Feuer genommen. 2 Löffel Essig, 1 geriebene Zwiebel und gehacktes Grünes zugeben. Dem Kartoffelsalat wird noch eine Tasse heißes Wasser oder Brühe beigelegt, Krautsalat wird mit den Zutaten in der Pfanne gedünstet bis er zusammenfällt.

Für Kopf-, Endivien-, Rühl-, Kresse- und alle Blattsalate:

Zutaten für einen Salatkopf:

3 Eßlöffel Rahm (von der Tagesmilch abgeschöpft), 2 Löffel Zitronensaft oder Essig, Schnittlauch oder gehackte Petersilie und eine Prise Salz werden gut verrührt und mit dem gewaschenen, abgetropften Salat vermischt.

Salatsoße mit kleiner Ölzugabe für alle Blattsalate, Gurken, Bohnen, Rühl und Sellerie:

Zutaten für einen Salatkopf:

1—2 Löffel Essig oder Zitronensaft, ½ Kaffeelöffel Senf, 3 Löffel rohe Milch, 1 Löffel Öl und Salz werden gut miteinander vermischt.

Salat auch mit wenig Öl.

Zum Speisezettel der Herbstwochen gehören Salatgerichte. Sie sind schmackhaft und ermöglichen eine rationelle Verwertung vieler Gemüse. Mit wenig Geld vermag die geschickte Hausfrau Gaumen und Augen ihrer Familie zu erfreuen. Die kleine Ölration soll kein Hindernis bilden, aber auch ganz ohne Speiseöl vermag man sich zu helfen. Folgende erprobte Rezepte sind zu beachten:

Für zeitgemäße Fleischgerichte wäre folgendes zu empfehlen:

Muffata: Zwei Auberginen werden geschält, in Scheiben geschnitten und in Speck oder Butter gebraten. Im selbem Fett bratet man dann sechs geschälte, entkernte und in Viertel geschnittene Tomaten. Ein Pfund mageres Hammelfleisch wird fein durch die Maschine fahrt und mit Salz und Pfeffer, Gewürz, Petersilie und zwei klein gehackten Schalotten vermischt. Man füllt man eine gut gebutterte Terrine oder tiefe feuerfeste Schüssel schichtweise mit dem Gehackten, den Auberginen und den Tomaten, legt ein gebuttertes Papier darauf und stellt sie im Wasserbad ungefähr 40 Minuten in den mäßig heißen Ofen. Dazu kann man auch eine Soße aus frischen Tomaten servieren.

Frisches Hammelragout: Klein geschnittenes Hammelfleisch bräunt man in Butter, streut Mehl darauf, rührt gut um, fügt ein Wasserglas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und ein Buttefett hinzu, läßt aufkochen und auf kleinem Feuer schmoren. Währenddessen bratet man ein paar in kleine Stücke geschnittene Zwiebeln, Karotten und weiße Rüben leicht an, fügt sie samt einigen Kartoffelchen zum Ragout, gießt nötigenfalls noch etwas Fleischbrühe dazu und läßt langsam einkochen. Vor dem Anrichten schöpft man das Fett ab und fügt, wenn man will, zuletzt noch ein paar Erbsen oder grüne Bohnen hinzu.

Lammbraten à la Jardinière: In einer gußeisernen oder irdenen Kasserolle läßt man ein wenig Schweinefett zergehen und bratet darin in Hälften geschnittene Karotten und weiße Rüben, sowie einige Zwiebelchen an. Wenn sie Farbe genommen haben, legt man eine Hammelkeule oder Kotelettenstück hinein, deckt zu und bratet auf allen Seiten an, damit sich sämtliche Poren schließen. Dann fügt man Salz, Pfeffer und zwei Glas herben Weißwein hinzu und läßt zugedeckt ungefähr 2 Stunden langsam schmoren. Wenn das Fleisch gut durch ist,

nimmt man es samt den Gemüse heraus, schöpft das Fett vom Bratensaft, schmeckt ab, läßt etwas einkochen, bindet gerade vor dem Anrichten mit ein wenig Rahm und fügt etwas Petersilie und Estragon hinzu. Den Braten schneidet man in Scheiben, setzt ihn wieder zusammen, legt die Gemüse ringsherum und serviert die Soße in einer besonderen Schüssel. Eine gute Zugabe sind Kartoffeln, die man in der Schale kocht, dann schält und in Butter schwenkt. Berta Schaffs.

Warum kann man nicht elektrisch heizen?

Am 1. Januar 1940 kostete in Zürich ein Doppelzentner guter Anthrazit Fr. 10.50; Anfangs August ist sein Preis auf Fr. 17.50 gestiegen. Je teurer die Kohle wird, umso wirtschaftlicher würde das Heizen mit dem elektrischen Strom, wenn wir genügend Strom hätten. Natürlich bloß im Niedertarif. Immerhin kann ich mir heute sagen, heize ich mit dem elektrischen Ofen zur Zeit des Niedertarifs, so kommt mich das nicht mehr teurer, als wenn ich mit Kohle meinen Etagenofen anheize. Und der elektrische Ofen ist dazu noch sauberer. Er ist durch einen einzigen Griff ein- und einen weiteren Griff ausgeschaltet. Mein Zimmerbrandofen aber muß angefeuert werden. Und brennt auch dann noch weiter, wenn ich die Wohnung schon verlassen habe.

Ein Kilogramm Kohle hat eine Heizkraft, die 6 Kilowattstunden entspricht. Als die Kohle je Kilo 10 Rappen kostete, mußte ich für den gleichen Wärmebetrag durch den elektrischen Heizstrom — ich zahle im Niedertarif 3 Rappen für die Kilowattstunde Heizstrom — 18 Rappen bezahlen. Heute kostet die Kohle pro Kilo 17½ Rappen, die 6 Kilowattstunden immer noch 18 Rappen. Praktisch ist dies der gleiche Preis.

Aber gerade dann, wenn ich die elektrische Heizung brauchen würde, im Winter und am Nachmittag und am Abend, gilt der Niedertarif nicht. Mit guten Gründen! Denn der elektrische Strom kann nicht gespeichert werden. Elektrische Kraft ist Bewegung wie der Wasserstrom. Man kann zwar das Wasser eines Flusses speichern durch Dämme. Aber das ist kostspielig. Besonders im Winter, wenn unsere Flüsse überhaupt wasserarm sind. Da kann ich die Elektrizität nur für die wichtigsten Verwendungsarten brauchen, zur Erzeugung von Licht, die mit Elektrizität immer noch viel billiger und bequemer und sauberer zu stehen kommt, als mit Kerzen und Talglichtern und Petroleum- oder Röhllampen. Oder zum Kochen oder zum Bereiten von heißem Wasser im Boiler während der Nacht zum Niedertarif. Mit dem Speichervasser des ganzen Waggitalsees könnten im Winter bloß 500 Wohnungen geheizt werden, denn ein Kilogramm Kohle zu ersetzen, braucht es 6 Kilowattstunden elektrische Energie. Und das Waggitalwerk leistet maximal 60 Milliarden Kilowattstunden, was der Heizkraft von bloß 10,000 Tonnen Kohle entspricht. Und dabei kostet der elektrische Strom oben in Siebnen schon 6 Rappen die Kilowattstunde, in Zürich aber 8—9 Rappen. Sechs Kilowattstunden würden also 36 Rappen in Siebnen und in Zürich 54 Rappen kosten und eine mittlere Wohnung im Winter elektrisch zu heizen, würde, abgesehen von den notwendigen Neuanlagen, etwa 1000 Franken kosten. Deshalb kann man unsere Wohnungen diesen Winter nicht elektrisch heizen! (—r.)

Le Fourreur qui fait Fureur

ANTOINE SCHMID, FILS

Tel. 2 79 32 — Kornhausplatz 2 — 1^{er} étage, gegenüber dem Zeitglocken.

Vertrauenshaus für **sämtliche** Pelzsachen. Gegründet 1870.