

Die Seite der Frau

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **18 (1943)**

Heft 3

PDF erstellt am: **29.04.2024**

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.

DIE SEITE DER FRAU

Speckwürfeli als Universalhelfer

Von ***

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 Speckstückchen sein.
4. Die Speckhäute soll man auch verwenden, und zwar sollen auch sie angebraten werden.
5. Beim Salzen der Speisen daran denken, daß schon Salz im Speck ist.

*

Sauerkartoffeln werden noch einmal so gut, wenn sie mit ein paar angebratenen 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 abgebrüht 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 Geschwellte. 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 Pikante eingestellt ist, löst mit Vorteil noch einen Maggiwürfel auf, sowie etwas Senf.

*

Es gibt wenig Teigwaren. Somit ist das Spaghettiessen zum Festmahl vorgerückt. 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 in ganz 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 Rühlein aus entschwundenen 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 bei, einmal wieder läßt man es sein. Niemals aber koche ich Fenchel, Kieflerbsen oder Zuckererbsen mit Speck. Nach meinen Begriffen und denen meiner Familie passen die «Chüschтли» nicht zusammen.