

Für die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 41

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

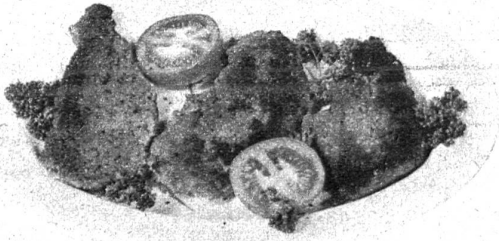
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen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

Für die Küche



Erbsflockenschnitzel. 250 g Erbsflocken (im Reformhaus gegen Hülsenfrüchtelecoupons erhältlich) werden mit Wasser zu einem dicken Brei gerührt. Langsam das Wasser zufügen. Lauch, Peterli, Zwiebeln werden fein gewiegt und beigegeben. Würzen mit Salz, Muskat, Paprika und etwas Liebigs Fleischextrakt. Von der Masse sind Schnitzel zu formen, die in wenig Fett knusperig gebacken werden. Man kann die Schnitzel auch in Paniermehl wenden. Vor dem Anrichten mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Würzige Tomatensauce. Rüebli, Zwiebeln, Peterli, Sellerie, Oel, Tomaten, Brühe, Salz, Kräuter (Mehl).

Rüebli, Zwiebeln, Peterli, evtl. Sellerie werden in kleine Würfel geschnitten und mit etwas Oel angedämpft. Wenn sie etwas Farbe haben, werden geschälte, wenig zerschnittene Tomaten zugegeben, mit Gemüsebrühe oder Wasser aufgegossen und die Sauce gut durchgekocht. Mit Salz und Kräutern würzen. Die Sauce kann auch mit geröstetem Mehl (ohne Fett) oder einem Mehlteiglein gebunden werden.

Tomatengemüse I. Art. 800 g Tomaten, 40 g Fett, 30 bis 40 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Brühe, Salz, Muskat, Kräuter. Man stelle eine dünne Mehlschwitze her, gebe dicke Scheiben geschälte Tomaten hinzu, lasse kurz aufkochen und würze vor dem Anrichten mit roh gehackten Kräutern.

Tomatengemüse II. Art. $\frac{1}{2}$ Löffel Fett oder Oel, 800 g Tomaten, 1 gehackte Zwie-

bel, fein gehackte Kräuter (Petersilie, wenig Kerbelkraut, Thymian oder Majoran in feinsten Verteilung), Salz evtl. wenig Gemüsebrühe oder Wasser. Tomaten mit Schale und Kernen mit gezacktem Messer in dicke Scheiben schneiden, sorgfältig in wenig Fett oder Oel mit gehackter Zwiebel durchdämpfen, evtl. mit wenig Mehl zum Binden leicht bestäuben. (Sehr gut ist auch

ohne Fett geröstetes Mehl.) Salzen. Im eigenen Saft auf kleinem Feuer gar kochen. Wenn nötig, noch Flüssigkeit dazu geben. Mit fein gehackten Kräutern anrichten.

Für fleischlose Tage: Sorgfältig in feuerfeste Platte legen, mit geriebenem Käse überstreuen und bei Oberhitze goldig überkrusten (evtl. mit einer Bechamelsauce übergossen).

Bindor, der Wärmesammler

Das Problem der besten Ausnutzung von vorhandener Wärme ist uralte und rechte schon von je her erfinderische Köpfe zu immer neuen Schöpfungen an. Vor allem ist es der entweichende heisse Dampf, der besondere Ausnutzungsmöglichkeiten bot. Während aber in den Fabriken grosszügige Anlagen eingerichtet wurden, sind für den Haushalt, dem konstanten Kleinverbraucher nur wenig Neuerungen geschaffen worden, die eine wirkliche Hilfe für die Hausfrau und einen effektiven Nutzen bedeuteten.

Zu diesen wenigen gehört der «Bindor», ein neuer Patent-Wasserdeckel, der durch seine geradezu ideale Form eine Gasersparnis von 25—30 Prozent ermöglicht. Der Schöpfer des «Bindor» ging vom gewöhnlichen Kaldor aus, der bereits eine grössere Arbeits- und Gasersparnis ermöglichte. Das Wesentliche aber, die Ausnutzung der Flamme oder des Dampfes ruhte auf den altbewährten Prinzipien, wie sie für jede Pfanne bestehen.

Hier setzt nun der Schöpfer des «Bindor» ein. Erstmals wird bei dieser interessanten Form die Wärme nicht zerstreut, sondern gesammelt. Sowohl der Dampf als auch die Flamme strömen durch den Kanal in der Mitte des Gefässes nach oben und erwärmen das Wasser (ca. 4—5 Liter) von innen heraus. Der umlegbare Griff sowie der Hitze-Verteilraum ermöglichen es weiterhin, diese gesammelte Wärme noch mehr auszunützen, indem man eine Pfanne zum Weiterkochen oder Erwärmen oben auf den «Bindor» setzen kann. Die gesammelte Wärme ist so gross, dass bereits kochende Speisen auf diese Weise konstant weiterkochen.

Die ursprüngliche Flamme kann somit mit dem «Bindor» dreifach ausgenützt werden, indem man zuerst eine Pfanne aufs Feuer gibt, darauf den «Bindor» stellt und obendrauf nochmals eine Pfanne setzen kann. Dabei kocht die oberste Pfanne, nachdem sie erhitzt ist, genau so gut weiter, als ob sie auf einer kleingestellten Gasflamme stehen würde.

Andererseits eignet sich der «Bindor» ausgezeichnet als gut verschliessbarer Deckel. Ein entfernbarer Zusatzdeckel schliesst den Kanal und den Hitze-Verteilraum ab, so dass sich die ganze Wärme auf die Erhitzung des Wassers auswirkt. Die Hausfrau erhält dadurch sehr heisses Wasser, das zur Zubereitung von Tee, Kaffee oder zum Abwaschen verwendet werden kann. Es ist der ideale Helfer für die Haushaltung mit einem kleinen oder gar keinem Boiler.

Selbstverständlich kann der «Bindor» zu jeder vorhandenen Pfanne verwendet werden und passt sich auf diese Weise angenehm in das bestehende Inventar ein.

Und wenn die kalte Winterszeit kommt und man wieder gerne vorgewärmte Platten hat, so hilft auch da der «Bindor». Man kann die Platten ruhig oben auf den «Bindor» setzen, und selbst angerichtete Speisen werden schön warm gehalten.

Der «Bindor» beginnt durch alle seine Qualitäten heute ein neuer Begriff im Haushalt zu werden und füllt mit seiner Bewährung eine Lücke aus, der man bis jetzt mit unzulänglichen Mitteln beizukommen suchte. Hoffen wir, dass ihn bald jede Hausfrau kennenlernt! H. K.

Juliane vous offre

ses LAINES de toute première qualité!
 ses CEINTURES haute couture!
 ses BOUTONS fantaisie!
 ses BOUCLES d'oreilles!
 ses CLIPS!

JULIANE S. A., AMTHAUSGASSE 16, BERNE

- Komplette Wohnungseinrichtungen. Einzelmöbel, Betten und sämtliche Polstermöbel
- Matratzen und Polstermöbel werden prompt umgearbeitet und desinfiziert. Vorhänge nach Mass
- Neuestes und sicherstes Verfahren für Mottenbekämpfung

Möbel- und Tapezierergeschäft
Franz Christen
 Eidg. dipl. Sattler- und Tapezierermeister
 Bern, Tscharnorstrasse 39, Tel. 27273

Fachgeschäft für **Uhren**

W. L. NYDEGGER BERN ZYTGLOGGELAUBE 4