Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 41

Artikel: Bindor, der Wärmesammler
Autor: H.K.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-648447

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

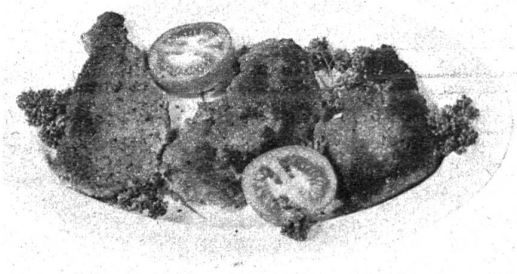
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 16.07.2025

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

Für die Küche



Erbsflockenschnitzel. 250 g Erbsflocken (im Reformhaus gegen Hülsenfrüchtecoupons 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, ¾ 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. ½ Löffel Fett oder Oel, 800 g Tomaten, 1 gehackte Zwiebel, fein gehackte Kräuter (Petersilie, wenig Kerbelkraut, Thymian oder Mayoran in feinster 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 übergiessen).

Bindor, der Wärmesammler

Das Problem der besten Ausnützung von vorhandener Wärme ist uralt und regte schon von je her erfinderische Köpfe zu immer neuen Schöpfungen an. Vor allem ist es der entweichende heisse Dampf, der besondere Ausnützungsmöglichkeiten 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 Ausnützung 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.

Anderseits 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.

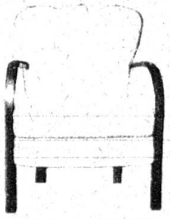
Und wenn die kalte Winterszeit kommt und man wieder gerne vorgewärmte Platten hat, so hilft auch da der «Bindor». Man kann die Platten ruhig oben auf den «Bindor» setzen, und selbst angerichtete Speisen werden schön warm gehalten.

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, Tscharnerstrasse 39, Tel. 27273

W. NYDEGGER BERN ZYTGLOGGELAUBE 4
Fachgeschäft für Uhren