

Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 77 (2011)
Heft: [4]

Rubrik: Recipe : "Schnitz und drunder"

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

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

Resuscitation for the Hallwilersee

Durch die äusserst intensive Landwirtschaft rund um den See mit dem entsprechenden Einsatz von Düngemitteln war der Hallwilersee Anfang der 1980er Jahre beinahe ein "toter" See. Wegen des hohen Anteils an Phosphat bildeten sich riesige Algentepiche. Die abgestorbenen Algen sanken auf den Seegrund und verrotteten dort, dabei wurde der dort vorhandene Sauerstoff verbraucht. Andere Wasserpflanzen und Fische bekamen dadurch nicht genug Sauerstoff, um zu überleben. Seit 1985 wird der See deshalb künstlich belüftet. Im Winter wird Druckluft am See-



Hallwilersee

grund über Düsen eingeblasen. So erhält der See zusätzlich zur natürlichen Umwälzung eine künstliche Zirkulationshilfe. Wasser wird aus der Tiefe an die Oberfläche transportiert und mit Sauerstoff aus der Atmosphäre versorgt. Der vollständig durchmischte See wird so mit rund 1000 Tonnen Sauerstoff angereichert.

Im Sommer wird dem See auch künstlich Sauerstoff zugeführt, direkt über dem Seegrund. Die erwärmte Oberflächenschicht des Sees wird dabei nicht gestört.

Durch diese "künstliche Beatmung" sowie durch die Reduzierung des Düngereinsatzes konnte der Phosphatgehalt des Wassers von 250 mg/l (1975) auf etwa 30 mg/l (2006) reduziert werden.

from the internet

Bells from Aarau

The bell foundry trade has been carried out in Aarau for almost 700 years. "Fusa sum arow" – "cast in Aarau" says the inscription on a bell in Hilterfingen that was cast in the 14th century. The label on the Barbara bell which still rings in Fribourg cathedral, declares its year of origin as 1367 and its Aarau foreman Walter Reber.

The Reber family, the first authenticated founder family, were renowned as bell and gun founders both at home and abroad as verified by an entry in the 'Augsburg Chronicles'. Bells cast by Walter's son Johann also still exist today and are partially still in use.

Other founder families succeeded the Rebers in the middle of the 15th century. According to the records of the town council of Aarau, a smelting works was built by the bell founder Hans-Jakob Stalder "am Rain" – which is where the Aarau bell foundry still stands today.



Workers in the foundry at Rüetschi AG

At the beginning of the 19th century, Johann Heinrich Bär sold the foundry to his co-workers Jakob and Sebastian Rüetschi. The combination of bell and cannon casting, which had existed since the Middle Ages, came to an end with Emanuel Rüetschi's last delivery in 1873, due to the introduction of Krupp steel guns.

The last of the founder family Rüetschi died in 1917. In 1920 the foundry was converted into a shareholder company, the Rüetschi AG.

from the internet

"Schnitz und drunder"

An old recipe from Aargau

- 300 g dried apple/pear slices; soak in cold water for a few hours
- 1 T butter; melt in pan
- 1 T sugar; add, then add the drained apple/pear slices; stir.
- some salt; add, stir
- 300 g smoked pork, or bacon, if possible in one big piece; add and cover with water; cover the pan and simmer for about 1 hour
- 500g quartered, peeled raw potatoes; add and simmer till the potatoes are cooked.



En guete!

I had eaten Schnitz and drunder in Switzerland, ages ago, and I had sweet memories of the old farm house, with the low ceiling, where I had eaten it. Maybe it had become better in my memories? So I tried it. I replaced the Schnitz – readily available in Switzerland; my farming friends had veritable mountains of Schnitz- with gooey pitted prunes, and the Speck came in rashes of bacon. But it turned out all right, and I'm certainly going to cook it again, maybe even for adventurous, appreciative guests, as a type of Swiss Sweet and Sour!

tb