Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben

**Band:** - (1953)

**Heft:** 14

**Artikel:** "Die Liebe geht durch den Magen"

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-651533

## 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:** 29.11.2025

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

# «Die Liebe geht durch den Magen»

#### Aepfel sind Medizin...

Der Apfel hat einen hohen Phosphorgehalt, er wirkt bei häufigem Genuß wohltuend auf die Nerven, er fördert die Verdauung und wirkt, wenn er regelmäßig abends gegessen wird, schlafbringend.

APFELMEERRETTICH. Zutaten: Ein kleines Stück Meerrettich, 2 große Aepfel (Boskop), Salz, 1 Eßlöffel Zuk-ker, Saft einer halben Zitrone, nach Belieben ¼ Glas Süßmost. Aepfel und Meerrettich reiben und mit den anderen Zutaten vermischen. Schmeckt sehr gut zu kaltem Rind-fleisch oder Fisch.

APFELPUDDING. Zutaten: 1½
Pfund Aepfel, ¼ Pfund geriebenes
Schwarzbrot, 50 g Zucker, etwas Nelkenpulver, abgeriebene Zitronenschale,
Zimt, ½ Päckchen Backpulver.
Aepfel in dünne Scheiben schneiden,
weichdünsten und durch ein Sieb streichen. Das geriebene Brot mit den Gewürzen vermengen, die Aepfel zugeben
und gut mischen. Zum Schluß das
Backpulver dazugeben, die Puddingmasse in eine Form füllen und eine
Stunde im Wasserbad kochen. Eine
Fruchtsauce dazu servieren.

APFELRINGE. Zutaten: 6-8 mürbe Aepfel, Zimt, Zucker, ein wenig Rum, ½ Pfund Mehl, Süßmost, ½ Teelöffel Oel, 2 Eiweiß.

Die Aepfel schälen und das Kernhaus ausstechen, in Ringe schneiden und mit Zucker, Zimt und Rum marinieren. Mehl mit Süßmost ziemlich dick anrüh-Mehl mit Süßmost ziemlich dick anrüh-ren, das Oel und den steifgeschlagenen Eischnee darunterziehen. Die abge-trooften Apfelringe in den Teig tau-chen und in heißem Oel oder Fett braun und knusprig backen. Mit Zuk-ker bestreuen und sofort servieren.

WEINÄPFEL. Zutaten: 4—6 Aepfel, 1 Glas Wein, fertige Mürbteigtörtchen, gesüßtes Hagebuttenmark, 1 dl Schlag-

rahm.

Die Aepfel schälen, halbieren, das Die Aepfel schälen, halbieren, das Kernhaus entfernen und mit einem Glas Wein dämpfen, ohne daß sie zer-fallen. Jeden halben Apfel auf einem Törtchen anrichten und mit dickem, gesüßtem Hagebuttenmark überziehen. Den Schlagrahm dazu servieren.

FEINE APPELCREME. Zutaten:

FEINE APFELCREME. Zutaten: 750 g Aepfel, Saft einer halben Zitrone, 1 Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 1 Prise Zimt, 50 g geschälte, geriebene Mandeln, ½1 Milch, 1 Teeffel gescheinen Fries Salz, 75 g Zucker, 1—2 dl Schlagrahm.

Die Aepfel werden geschält, in Würfel geschnitten und auf kleinem Feuer mit Zitronensatf, Rum, Vanillezucker und Zimt weichgedämpft. Die Apfelwürfel sollen aber nicht zerfallen. Die Milch wird mit den Mandeln aufgekocht. Das «Maizena» mit etwas kalter Milch anvilheren und zusammen mit dem Salz und dem Zucker zur Flüssigkeit geben. Die Aepfel werden daruntergemischt, das Ganze kurz aufgekocht und dann kaltgerührt. Zum Schluß wird der steifgeschlagene Rahm daruntergezogen und die Creme in Gläser gegfült, garniert mit etwas Gelee oder einem Baumnußkern.

UMGEDREHTE APFELTORTE. Zu-UMGEDREHTE AFFEITURIE. Zatatan: 40 g Butter, 90 g Zucker, 75 g Baumnußkerne, 500—700 g säuerliche Aepfel. Teig: 80 g Butter, 160 g Zuk-ker, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 100 g «Maizena», 80 g Mehl, 3 Tee-löffel Backpulver, 1 Pries Salz, 2 Eier, evtl. ein wenig Zitronensaft.

Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Pergamentpapier auslegen. Die flüssige Butter daraufgeben, den Zucker darüber streuen und nun abwechselnd ringförmig Baumnüsse und die geschälten, in dicke Scheiben geschnittenen Aepfel auf den Beden der Springform legen. Für den Teig die Butter mit dem Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren, und das mit «Maizena» und dem Backpulver gesiebte Mehl und Salz sowie die ganzen Eier und etwas Zitronensaft daruntermischen. Der Teig wird über die Aepfel gefüllt und die Torte bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde gebacken. Den fertigen Kuchen etwa 10 Minuten auskühlen lassen, den Rand der Springform lösen, den Kuchen stürzen, das Papier entfernen und die Torte mit gesiebtem Staubzucker bestäuben. Den Boden einer Springform (26 cm urchmesser) mit Pergamentpapier

### Kastanien . . .

KASTANIENPUDDING. 225 g Maroni werden 20 Minuten geröstet. Man entfernt die Schalen und kocht die Kastanien in ½ Liter Milch weich. 60 g Butter werden mit 120 g braunen Zukler gut verrührt und dazugegeben.

Dann fügt man der Maronimasse noch 225 g geriebenes Brot, 100 g gewaschene und gebrühte Sultaninen, 1 Eßlöffel geriebene Mandeln sowie 2 Eier bei und läßt sie in einer Puddingform 1½ bis 2 Stunden im Wasserbad kochen.

KASTANIEN MIT SPECK, 500 g
Maroni werden von den Schalen befreit, eingeweicht und am nächsten Tag
mit etwas Wasser eine Stunde lang
gekocht. Dann fügt man 375 g Speck
hinzu und läßt die Kastanien weiterkochen. 30 Minuten vor dem Anrichten
gibt man schließlich 5 bis 6 Aepfel in
Schnitzen (mit ein wenig Zucker bestreut) in die Pfanne. Beim Anrichten
wird alles miteinander vermischt und
so serviert. so serviert.

KASTANIEN ZUM BRATEN. 1 kg KASTANIEN ZUM BRATEN. 1 kg Maroni in der Pfanne oder im Backofen erhitzen, bis sie platzen. Man befreit sie von der Schale und kocht sie 
so lange in Salzwasser, bis sich auch 
die braune Haut entfernen läßt. Dann 
müssen die Maroni mit einem Eßlöffel 
Butter, einer Prise Salz, 1 Teelöffel 
Butter, einer Prise Salz, 1 Teelöffel 
Butter, einer Prise Salz, 1 heibelben kann man sie in eine Zwiebelschwitze geben. Die Kastanien werden 
als Beilage zu Schweinebraten ge-Beilage zu Schweinebraten ge-

KASTANIENKRANZ. 500 g Kasta-nien von den Schalen befreien, knapp mit Wasser bedeckt weichkochen, ent-häuten, zerdrücken und mit 150 g Zuk-ker, 1 Teelöffel Kakao sowie 1 Päck-chen Vassiliusuukansen siiska B. ker, 1 Teelöffel Kakao sowie I Päck-chen Vanillinzucker vermischen. Dann kocht man die Maroni nochmals mit so-viel Milch auf, daß ein steifer Brei ent-steht. Die Maronimasse wird durch ein Sieb gestrichen, in eine kleine Kranz-form gedrückt und gestürzt.

form gedrückt und gestürzt.

BÖMISCHE KASTANIENTORTE.

140 g Maroni vorbereiten, in Wasser weichkochen und durch ein Sieb streichen. 100 g Schokolade reiben; 140 g Zucker und 6 Eigelb schaumig rühren. Alles miteinander vermischen, den steifen Schnee der 6 Eiweiß dazugeben und aus dem Teig in einer Springform einen Tortenboden backen. Nach dem Erkalten wird der Tortenboden durchschnitten und mit Schlagrahm gefüllt. Dann erhitzt man 250 g Würfelzuserin <sup>1</sup>/s Liter Wasser unter Rühren so lange, bis die Zuckerlösung in Perlen vom Kochlöffel herunitertropft. Sie wird mit drei Rippen aufgelöster Blockschokolade zu einem dichfüssigen Brei vermischt, den man als Glasur über die Torte streicht.

KASTANIENDESSERT. Man kocht

KASTANIENDESSERT. Man kocht 500 g Kastanien eine Stunde in Wasser und befreit sie von der Schale und der

braunen Haut, Dann erhitzt man 1 Eßbraunen Haut. Dann erhitzt man 1 Eß-löffel Butter und 1 Eßlöffel Zucker in der Pfanne, gibt die Kastanien hinein und läßt sie unter Schütteln 15 bis 20 Minuten schmoren. Die Pfanne muß zugedeckt bleiben. Schließlich gibt man 1/s Liter Madeira oder Sherry und ein wenig kalt angerührtes Kartoffelmehl oder Maizena dazu. Einige Male auf-kochen lassen und sofort servieren.

### Sauerkraut...

GEFÜLLTES KRAUT MIT SAUER-KRAUT. Schöne Krautblätter werden überbrüht und mit folgender Füllung eingerollt: 1 Pfund gehacktes Schweinefleisch, Salz, etwas Pfeffer, 1 Ei, fein gehackte und in Fett angeröstete Zwiebeln, einige Eßlöffel gekochten Reis gut vermischen. In eine Pfanne gibt man nun eine

Lage etwas vorgedämpftes Sauerkraut, belegt dieses mit Krautrollen, gibt wie-der Sauerkraut darüber und Kraut-rollen darauf, bis alles aufgebraucht ist, und dämpft das Gericht gut zu-gedeckt so lange, bis das Kraut schön weich ist. Vor dem Anrichten mit 1 dl saurem Rahm übergießen.

POLNISCHES KRAUTFLEISCH. POLNISCHES KRAUTFLEISCH.
Gedämpftes Sauerkraut, glasig gebratene Speckwürfelchen, klein gehackte
Essigurken, einige Löffel Tomatenpfüree, gehackte, in Fett angeröstete
Zwiebeln, etwas Salz, Kümmel und eine
Prise Zucker gut mischen und in eine
tiefe Auflaufschüssel geben. 1 Ei mit

¼ Liter Milch gut verklopfen und dar-

übergießen. Dann enthäutet, entgrätet übergiellen. Dann enthäutet, entgrätet und wäscht man ein Stück Seefisch (Kabeljau, Merlan usw. oder Fisch-fillets), salzt und pfeffert nach Ge-schmack, teilt den Fisch in gleich-mäßige Stücke und bettet ihn im Sauer-kraut ein. Das Ganze wird ungefähr 40 Minuten in starker Hitze gebacken.

SAUERKRAUT AUF UNGARISCHE SAUERKRAUT AUF UNGARISCHE ART. Man läßt fein gehackte Zwiebeln und etwas Mehl in heißem Fett anschwitzen, gibt kleine Speckwürfel und das nur kurz vorgekochte Sauerkraut dazu und dämpft es ungefähr eine Stunde. Dann erst fügt man Salz, fein gehacktes Dillkraut und Paprika sowie einen Maggi Fondorwürfel hinzu und dämpft das Kraut nun schön weich. Kurz vor dem Anrichten übergießt man es mit saurem Rahm.

GEDÄMPFTES SAUERKRAUT MIT GEDÄMPFTES SAUERKRAUT MIT AFFELN. Das Sauerkraut wird mit etwas Wasser, Kümmel, einer in vier Stücke geschnittenen Zwiebel, einem in Stücke geschnittenen Apfel und 1 bis 2 Eßlöffel Fett weichgedämpft. Kurz vor dem Anrichten gibt man 1 Eßlöffel mit etwas Wasser angerührtes Mehl und einen Maggi Fondorwürfel dazu und etwas sauren Rahm.

BAYRISCHES KRAUT. Ein Krautsopf wird gewaschen, vom Strunk und

BAYRISCHES KRAUT. Ein Kraut-kopf wird gewaschen, vom Strunk und den äußern Blattrippen befreit, in feine Streifen geschnitten und abgebrüht. 150 g Speck werden angebraten, dann gibt man das Kraut, Salz, Kümmel und ein wenig Zucker dazu und dämpft mit einem Schuß Essig weich. Zuletzt gibt man einen Eßlöffel Wein dazu und bindet mit etwas Mehl.

