

Zeitschrift: Puls : Monatsheft der Gruppen IMPULS + Ce Be eF

Herausgeber: IMPULS und Ce Be eF : Club Behindter und Ihrer FreundInnen (Schweiz)

Band: 24 (1982)

Heft: 10: Kochen, Essen, Verdauen

Artikel: Für die gesunde Herbstküche

Autor: Buchmann, Ruth

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-156373>

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

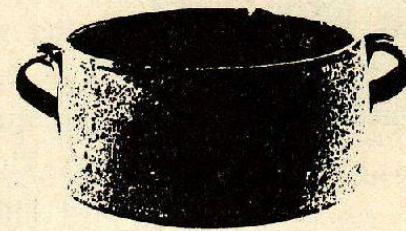
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.02.2026

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

Für die gesunde herbstküche

Folgende rezepte haben eine lange zeit der überlieferung hinter sich. Sie bewähren sich vor allem an kalten herbsttagen.



44. Äpfelsuppe.

Ein Teller voll ungeschälte Äpfelstücke werden in Wasser zu einem Mus gekocht, durch das Sieb gestrichen, hernach 2 Löffel voll Mehl mit Milch angerührt, dann mit dem Äpfelmus vermischt, Zucker, Rosinen und etwas Ei- tronensast dazu gethan, mit Milch verdünnt aufgekocht.



Gorgonzola-Sauce
fein zu Teigwaren
und Knöpfli

150 g Gorgonzola mit 1 dl
Milch im Wasserbad schmel-
zen, viel frischen, feinge-
schnittenen Salbei (oder ge-
trockneten, den man kurz
eingeweicht hat) beigegeben.

Für 4 Personen

1 grosse Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
2 Essl. Butter
500 g Lauch
1 Teel. Mehl (nach
Belieben)
7 1/2 dl Bouillon
300 g Reis (Vialone
oder Arborio)
Salz, Pfeffer
120 g Urner Bergkäse
oder Sbrinz, gerieben
1 Stück frische Butter

Nach Belieben

4 Zwiebeln
3 Essl. eingesottene
Butter



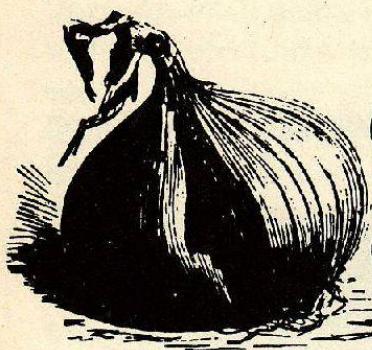
Vollkornknöpfli
(für 4 Personen)

250 g Vollkornmehl mit
2 dl Wasser, 2 Eiern und
1 Teel. Meersalz verrühren
und klopfen. 1 Std. ruhen
lassen. Den Teig durch das
Knöpflisieb streichen und
in 2 l leicht siedendem
Salzwasser ca. 5 Min. zie-
hen lassen. Gut abtropfen
lassen.

Rys und Pohr

Zwiebeln hacken und Knoblauch durchpressen. In der Butter hellgelb dünsten. Lauch in 1 cm breite Rädchen schneiden, zugeben und 2-3 Minuten anziehen lassen. Nach Belieben mit Mehl bestreuen (bindet besser!), mit Bouillon auffüllen und 3-4 Minuten kochen. Den Reis hineingeben, würzen und etwa 20 Minuten auf kleinem Feuer kochen. Vor dem Anrichten Käse und frische Butter unter den Reis ziehen.
Nach Belieben eine Zwiebelschwitze zubereiten: Zwiebeln in Ringe schneiden, in der Butter goldbraun braten und über das Gericht verteilen.





Kartoffelküchlein (für 4 Personen)

700 g ungeschälte rohe Bio-Kartoffeln mit der Bircher-raffel raffeln, mit 1 feingeschnittenen Zwiebel, 1–2 Eiern und vielen möglichst frischen Kräutern mischen, nur knapp salzen. Für 1 Küchlein einen gehäuften Essl. der Masse in eine Bratpfanne mit wenig Oel geben und auf beiden Seiten ca. 5 Min. goldbraun backen. Dazu Salat servieren.

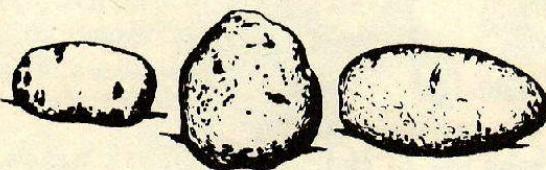
Ohne Zwiebeln und Kräuter sind sie auch gut zu rohem Apfelmus.

238. Ein großes gebädnes Ei.

Man kochte ein Ei, schäle es ab; darnach röhrt man $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl mit Milch, gestoßene Mandeln, 2 Eigelb, Zucker und Salz zu einem dicken Teig, unter welchen man den Gierschnee mischt, dann läßt man in einer tiefen Pfanne Butter und Oel recht heiß werden. Nun wendet man das Ei in dem Teig um, backt es von allen Seiten hellgelb; dann nimmt man es aus dem Fett heraus, läßt es auf einer Brodschnitte erkalten, kehrt es dann wieder in dem Teig und backt es wie vorher, auf diese Weise fährt man fort, bis das Ei ganz groß ist. Das letzte Umlenden darf nicht im Teig, sondern in geschlagenem Ei geschehen. Dieses Ei wird ganz mit Zucker bestreut und eine warme Mandelsauce dazu gegeben.

257. Salat von getrockneten Bohnen.

Hiezu eignen sich die Wachsbohnen am besten, wenn man diese nicht hat, andere Brechbohnen; man stellt sie Abends vor dem Gebrauch reichlich mit warmem Wasser bedekt in eine noch warme Nöhre, kocht sie am andern Morgen weich und behandelt sie wie die frischen Bohnen zum Salat.



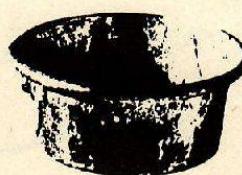
Schnitz und drunder

(Aargauer Rezept)

Die Schnitze am Vorabend waschen und in kaltes Wasser legen. Zucker mit Butter in einer Pfanne unter Rühren hellbraun rösten. Die abgetropften Schnitze hineingeben, gut wenden und mit genügend Einweichwasser ablöschen. Den Speck darauflegen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und beifügen. Salzen und zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden bei kleiner Hitze schmoren lassen.

Für 4 Personen

250 g gedörrte süsse Apfelschnitze
100 g gedörrte Birnen
100 g Zucker
20 g Butter
750 g Dörrspeck
6 grosse Kartoffeln
Salz



Einige deftige rezepte:

1. Rustikale schildkrötensuppe

Zutaten: 1 Schildkrott (ohne panzer), $\frac{1}{2}$ dl wildschweinblut, 2 echsenschwänze, 1 dinosaurierknochen (in besseren museen erhältlich), einige brennessel-spitzen, 2 essl. elchfett, wasser

Die in kleine (etwa mausgrosse) stücke geschnittene schildkröte im elchfett anbraten. Echsenschwänze und knochen beigegeben. Mit mehl bestäuben und mit dem wildschweinblut ablöschen. Wasser je nach geschmack zugeben. Dann lange köcheln lassen, am besten im freien im offenen feuer, auf heissen steinen.

Achtung: Tip für feinschmecker: das schildkrottfleisch bleibt innen schön blutig, wenn man es nach dem anbraten aus der pfanne nimmt und erst kurz vor dem anrichten wieder in die suppe gibt.

2. Heinzelmännchen's natursaft

Quellwasser mit würzelchen möglichst alter eichenbäume sowie einem stück ahorn-baumrinde zum kochen bringen. Bärentraubenblätter, schachtelhalm, spitz-wegerich und schafgarbe darin ziehen lassen. Den guss mit einem kännchen wermut, waldhonig und zerstampften traubenbeeren verfeinern. Dann die flüssigkeit in schafleder-beuteln, die mittels kaninchenfell vor kälte geschützt werden, 2 tage lagern.

Der saft hilft gegen unpasslichkeiten und durst.

3. Kalbsbrust gefüllt, nach chirurgenart

Eine kalbsbrust sorgfältig mit servietten abdecken. Eine kleine öffnung frei lassen. Durch diese mit einem scharfen messer einen oberflächenschnitt unterhalb der kalbsbrust-spitze machen. Dann bis zum hohlraum durchstossen. Ausfliessendes blut laufend abtupfen.

Füllung: je nach gewünschter grösse der brust 1 kg oder weniger der nachstehenden masse einfüllen:

Kompaktes, gut gewürztes, mit kleinen zwiebeln-, karotten- und speckwürfeln vermischt brät in die hohle brust stopfen. Dann die brust sorgfältig zunähen. Sich-selbst-auflösenden faden benützen. Die ecken mit metall-klammern vor dem einreissen schützen. Mit einer pincette überbleibsel wegpicken. Servietten entfernen. Brust in gewünschte form klatschen. Dann braten.

mm mhh

4. Schlei(m)nikoner schnecken

Zutaten: Schnecken (inkl. schleim), butter, kräuter, plastiksäcke für leute mit sensiblen magennerven.

Die schnecken aus den häuschen holen (locken). Achtung: schleim nicht wegtun, sondern im gegenteil diesen noch mit etwas von ähnlicher konsistenz strecken. Marinade aus obigem sowie kräutern und gewürzen zubereiten. Schnecken darin ziehen lassen. Sie wieder in die häuschen füllen. Kurz in den bratofen schieben und dann: herhaft zubeissen.

Ruth Buchmann



Mitarbeit an einem kochkurs «getreide auf dem speisezettel»

Wie kam es dazu?

Seit Jahren unterstütze ich die arbeit der «Erklärung von Bern» finanziell – mit der zeit genügte mir dies nicht mehr, und ich fragte mich, was kann ich praktisch in meinem eigenen lebensraum tun?

«Die heutige welt steht nicht nur der anomalie der unterentwicklung gegenüber. Wir müssen ebenso von den **formen der fehlentwicklung** sprechen, die dem **überkonsum** entspringen und die inneren grenzen des menschen wie die äusseren grenzen der natur verletzen. – In dieser definierung brauchen wir alle eine neudefinierung unserer ziele, neue entwicklungsstrategien, neue lebensstile, die **bescheidenere konsumverhalten unter den reichen einschliessen**. Obwohl die erste priorität der sicherung des lebensminimums dient, müssen wir uns auch nach entwicklungsstrategien umsehen, welche den reichen ländern in ihrem aufgeklärten eigeninteresse helfen, einen **menschlicheren lebensstil** zu finden, der sich gegenüber der natur, gegenüber den andern menschen und gegenüber sich selbst weniger ausbeuterisch verhält.»

Wie kann ich diese einsicht in den alltag umsetzen und dieses anliegen auch andern näher bringen?