Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 3 (1927-1928)
Heft: 5

Rubrik: Praktische Einfälle von Hausfrauen

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: 15.12.2025

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

die Fruchtsäfte samt der Orangenrinde bei. Gib diesen Teig in eine bebutterte Kuchenform und backe den Kuchen in mässiger Hitze 35 bis 40 Minuten. Der Kuchen wird entweder mit Orangenschnitzen oder mit einem Orangen-Zuckerguss garniert.

Orangen-Zuckerguss. Gib in eine Pfanne eine Tasse Zucker, ⅓ Tasse Orangensaft und ein wenig geriebene Orangenrinde. Mische gut untereinander. Bringe den Sirup zum Sieden, ohne darin zu rühren, bis er mit dem Löffel einen langen Faden zieht. Nimm den Zuckerguss vorsichtig vom Feuer und während er tüchtig umgerührt wird, gib langsam ein verschlagenes Ei bei. Rühre solange darin, bis der Zuckerguss steif genug ist. Giesse ihn dann so schnell als möglich über den Kuchen und streiche den Zuckerguss mit einem flachen Messer glatt.

Sie kennen das Orangeat. Etwas Aehnliches lässt sich sehr leicht selbst herstellen aus Orangenschalen und Zuckersirup. Diese Orangenschalen werden manchmal gerne zum Tee oder als Bereicherung des Desserts serviert.

Gezuckerte Orangenschalen. Schäle vier Orangen. Bedecke die Schalen in einer Pfanne mit kaltem Wasser. Bringe sie zum Sieden und koche sie, bis sie weich sind. Nimm die Schalen mit einem Sieb aus dem Wasser. Entferne mit einem Löffel sorgfältig das Weisse innerhalb der Schale und schneide die halbe Schale mit einer Schere in dünne Streifen. Siede eine halbe Tasse Wasser mit doppelt soviel Zucker zu einem dicklichen, fadenziehenden Sirup. Koche die zerschnittenen Schalen 5 Minuten im Sirup lasse sie abtropfen und bestreue sie mit Mehlzucker.

Wenn Sie diese Orangenschalen besonders schön machen wollen, damit sie sich zum Garnieren einer süssen Platte eignen, so machen Sie das folgendermassen: Schälen Sie die Orangen mit dem Messer, ähnlich wie Sie einen ganzen Apfel schälen und achten Sie darauf, dass die Schale ein langes, zusammenhängendes Band bildet. Dieses Band legen Sie in Schneckenspiralen zusammen, binden es mit einem Faden in dieser Form fest und behandeln diese Schale im übrigen so wie oben.

Da gerade jetzt nicht nur Orangen-, sondern auch immer noch Aepfelzeit ist, so wollen wir trotz der vielen schönen Orangenrezepte nicht vergessen, dass sich auch Aepfel sehr gut zu einem Dessert verarbeiten lassen.

Eine gute, hier nur selten gebräuchliche Art Aepfel als Nachtisch zu servieren ist diese:

In einer bebutterten Auflaufform backe man schöne, grosse, mit Zucker bestreute Aepfel. Auf jeden Dessertteller geben Sie nun einen solchen gebackenen Apfel und unmittelbar vor dem Servieren übergiessen Sie den Apfel mit flüssigem Rahm.

Darf ich Ihnen zum Schluss noch einen guten Rat geben? Wenn Sie das eine oder andere dieser Rezepte ausprobieren, so halten Sie sich nicht zu sehr an den Buchstaben. Das ist gerade das schöne bei diesen Fruchtrezepten, dass sie nicht wörtlich befolgt sein wollen, sondern zehnmal besser geraten, wenn Ihre eigene Phantasie das Ihre tut. Geben Sie hier eine neue Zutat bei und lassen Sie dort etwas Unerschwingliches weg. Neue Rezepte haben wir viel weniger nötig, als immer wieder Anregung zu eigenen Versuchen.

PRAKTISCHE EINFÄLLE VON HAUSFRAUEN

Viel Zeit und Flickerei ersparen wir, wenn wir es uns zur Regel machen, die neu gekauften, also noch ganzen Strümpfe, da zu flicken, wo wir sie am meisten und ehesten zerreissen. Mit gleichfarbigem Stopffaden unterlegen wir die Rückseite dieser Stellen mit kleinen Vorstichen. Dies sieht man auf der Vorderseite kaum, und die Strümpfe bleiben viel länger ganz.

Luise Spannuth.

Wenn man die Drahtsiebli, die in der Küche gebraucht werden, nicht ganz gut abtrocknet, so werden sie in kurzer Zeit rostig. Um dem vorzubeugen, trockne ich sie folgendermassen: Ich stopfe vom Küchentuch soviel wie möglich in das Siebli, so dass dieses ganz ausgefüllt ist; mit dem übrigbleibenden Zipfel reibe ich das Siebli von aussen trocken. Alle Feuchtigkeit, die durch Reiben nicht entfernt werden kann, wird vom Tuch im Sieb aufgesaugt. Auf diese einfache Art habe ich nie ein rostiges Sieb in der Küche.

Frau E. V., Basel.