Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 4 (1928-1929)
Heft: 7

Rubrik: Der kulinarische Völkerbund. 7. Rezepte aus England

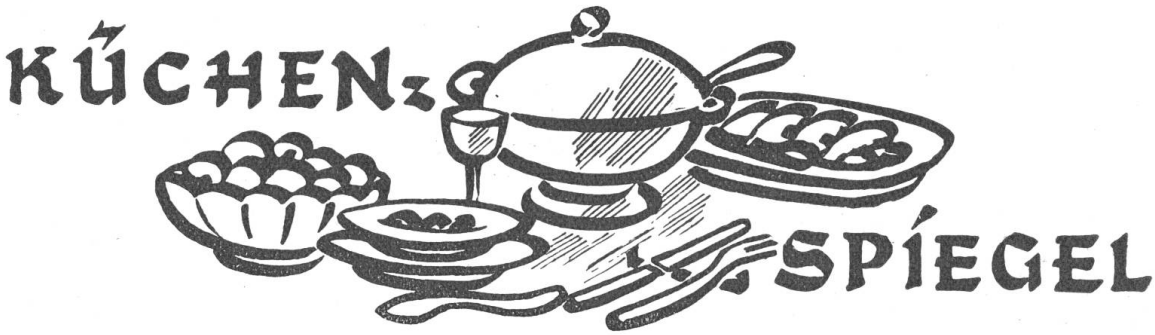
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 10.08.2025

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



DER KULINARISCHE VOLKERBUND

7. Rezepte aus England

Hot-pot

Das ist ein Eintopfgericht, das in England sehr oft am Waschtag gemacht wird, da es nicht viel Arbeit gibt. Am besten wird es, wenn man nicht zu fette Schafskoteletten dazu verwendet. Man kann aber auch andere Koteletten oder auch irgendwelches andere Fleisch brauchen.

In eine feuerfeste Schüssel gibt man eine Lage von mageren Schafskoteletten. Darüber kommt eine Lage grob geschnittener Zwiebeln, dann wieder eine Lage Koteletten, dann wieder Zwiebeln. Zu oberst legt man in etwa vier Stücke geschnittene Kartoffeln. Fleisch und Kartoffeln werden nach Geschmack gesalzen. Man giesst Wasser hinzu, etwa bis zur Hälfte des Gerichtes. Nun deckt man mit einem Deckel zu und lässt den Hotpot etwa 1½ Stunden im Ofen dämpfen. Kurz vor dem Anrichten entfernt man den Deckel, damit die obern Kartoffeln schön braun werden. Man serviert das Gericht in der gleichen Schüssel.

Mrs. *Mc Carthy, in Finchley, England.*

Shephard-Pie

Am besten wird diese Pie mit Fleischresten. Man verhackt sie fein, gibt Zwiebeln und nach Belieben 1 bis 2 aufgelöste Maggiwürfel und Tomaten dazu. Das so vorbereitete Fleisch kommt in eine feuerfeste Schüssel. Man streicht eine dicke Lage fertige Kartoffelpuree darüber. Damit er hübsch aussieht, garniert man die Kartoffeln, indem man mit einer Gabel Gitter zieht. Im Ofen lässt man das Gericht heiss werden, bis die Kartoffeln braun sind.

Mrs. *Mc Carthy*

Schottische Eier

5 Eier, zirka 450 Gramm Brät, Brösmeli. Vier Eier werden hart gesotten, das Brät in 4 Teile geteilt und jedes geschälte Ei mit einem dieser 4 Portionen umgeben. Man rollt die mit Brät umgebenen Eier im zerklopften 5. Ei und in Brösmeli und bäckt sie schwimmend im Fett bis sie goldbraun sind. Wenn erkaltet, schneidet man sie in Hälften und serviert sie auf grünen Salatblättern. *S. Schneebeli, früher in England.*

Madeira Cake

½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 3 Eier, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Esslöffel Milch, etwas geriebene Zitronenschale. Man rührt die Butter schaumig, gibt den Zucker hinzu und verrührt alles mit den vorher etwas zerschlagenen Eiern. Dann mischt man das Mehl mit dem Backpulver und zuletzt die Milch darunter. In einem mit Butter ausgestrichenen Kuchenblech bäckt man den Cake in ¾ Stunden im mässig warmen Ofen. Man kann den Kuchen mit kandierten Früchten oder Citronat hübsch garnieren. Mrs. *Mc Carthy.*

Englischer Plum-Cake

½ Pfund Butter, 1 schwaches Pfund Mehl, ½ Pfund Grieszucker, ½ Pfund Sultaninen, ¼ Pfund Rosinen, 4 ganze Eier, 2 Kaffeelöffel Backpulver, die geschabte Rinde von zwei Zitronen. Man bereitet einen dicklichen, geriebenen Teig, indem man zuerst Butter und Mehl miteinander zerreibt, dann das Backpulver hinzufügt und zuletzt den Zukker und alle übrigen Zutaten darunter mischt. Damit der Teig nicht zu dick bleibt, gibt man zwei Esslöffel Milch darunter. Der

Für Kinder: ein Bedürfnis
Für Kranke: ein Labsal
Für Alle.....: ein Genuss !

Gibt es etwas Köstlicheres und gleichzeitig Bekömmlicheres als die herrlichen Früchte wie Erdbeeren, Aprikosen, Zwetschgen, Kirschen und Mirabellen!

Schon allein der Gedanke an den Genuss dieser Herrlichkeiten lässt uns das Wasser im Munde zusammenfliessen!

Alle diese Früchte haben Sie das ganze Jahr hindurch zu Ihrer Verfügung in den

Hero

Lenzburger-Compotes

Wie dankbar sind Ihnen Ihre Gäste, denen Sie nach eingenommenem Mahle „Lenzburger-Compotes" servieren! Wie leuchten die Augen Ihrer Kinder, wenn Sie ihnen zu leichten Speisen „Lenzburger Früchte" geben!

Sie kaufen in allen Geschäften die

Lenzburger-Compotes

wie folgt:

	Büchsen ½	Büchsen 1/1
Apfelmus ff. weiss	—.75	1.20
Zwetschgen, ganze	—.85	1.30
Mirabellen	1.—	1.65
Reineclauden	1.—	1.65
Kirschen, rote	1.30	2.20
Kirschen, schwarz	1.30	2.20
Weichseln mit Stein	1.30	2.20
Aprikosen, halbe	1.30	2.25
Erdbeeren	1.40	2.50
Pfirsich, halbe	1.80	3.40

Teig kommt in eine bebutterte Form. Es ist wichtig, den Kuchen in einen recht heissen Ofen zu geben, um ihn dann langsam, zirka 1 Stunde lang zu backen. Den Ofen darf man erst nach Ablauf einer halben Stunde öffnen. Die Oberfläche des frisch gebackenen Kuchens bedeckt man mit geschälten Mandeln. Dieser Kuchen lässt sich sehr lange aufbewahren und schmeckt ausgezeichnet zum Tee. Mrs. *Mc Carthy.*

Lemon-Pie

Eine Pastetenform wird mit Blätterteig ausgelegt. 3 Eier (wovon sogleich 2 Eiweiss in einer Tasse beiseite gestellt werden), 1 Teetasse Zucker, ½ Teetasse Wasser, Schale und Saft einer Zitrone, 1 Teetasse Maizena werden gut untereinander gemischt und in die Pastetenform geleert und in mässiger Hitze gebacken. Hierauf wird der Eischnee von zwei Eiern über die gebackene Pastete gelegt, mit Zucker bestreut und das Ganze noch einmal in den Ofen geschoben bis der Eischnee sich bräunt. (Es können zu dieser Pastete auch Orangen verwendet werden.)

Frau Pfarrer Sp.

Apple-Pie

Fülle eine feuerfeste Schüssel mit klein geschnittenen Aepfeln, Zucker nach Belieben und etwas Wasser.

In die Mitte der Schüssel stelle ein umgekehrtes Eierbecherchen und bedecke dann die ganze Schüssel mit geriebenem Teig. Mache einen Schnitt in den Teig gerade beim Eierbecher, so dass der Dampf der Aepfel hinaus kann. Statt Aepfel können auch andere Früchte verwendet werden. Die Pie kommt in einen warmen Ofen, bis der Teig durchgebacken ist. Mrs. *Mc Carthy.*

Orange-Cake

3 Eier werden gewogen und deren Gewicht in Butter, Mehl und Zucker abgewogen. Die Butter wird schaumig gerührt und hierauf der Zucker beigemengt. Schlage ein Ei hinein, rühre gut, ein Drittel des Mehles wird hineingesiebt und die abgeriebene Schale und Saft einer Orange beigefügt. Hierauf wird das zweite Ei hineingeschlagen, Mehl, Schale und Saft der zweiten Orange hinzugegeben, und mit dem dritten Ei so fortgefahren. Mit dem dritten Teil des Mehles werden noch 3 Kaffeelöffel Back-

pulver vermischt. Der Kuchen wird in einer gebutterten Form während 45 Minuten gebacken. Dieser Cake sieht weiss glasiert mit Orangenschnitz-Garnitur sehr hübsch aus.

Frau Pfarrer Sp.

Rock-Buns

½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Korinthen, 100 Gramm Butter, 30—40 Gramm Orangeat, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Messerspitze Ingwer, 1 Ei, etwas Milch.

Das Mehl wird gesiebt und die Butter hinein gerieben, die gewaschenen Korinthen, das fein geschnittene Orangeat, Backpulver, Zucker und Ingwer beigefügt und alles tüchtig vermischt. Das geklopfte Ei und die Milch werden dazu gegeben und alle Zutaten so zu einem steifen Teig gerührt. Davon werden 15—20 Häufchen geformt und auf einem eingefetteten Blech zirka 15 Minuten lang im heissen Ofen gebacken.

J. Schneebeli.

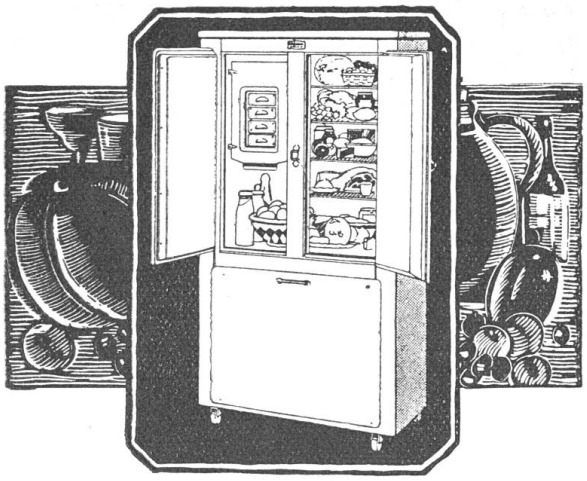
Trifle

Eine Bisquit-Torte wird in längliche, 1 bis 2 cm dicke Stücke aufgeschnitten. Diese Schnitten werden in eine flache Platte gelegt, mit einer guten Marmelade ausgestrichen und mit ein wenig heisser Milch, Wein oder Schnaps (je nach Belieben) befeuchtet. Es können 3—4 oder mehr solcher Biskuitschnitten aufeinander gelegt werden, je nach Bedarf. Zuletzt wird der Trifle mit einer Vanillecreme übergossen und mit Früchten oder grob zerschnittenen Mandeln garniert.

Frau Pfarrer Sp.

Almond-Tart

Man macht einen geriebenen Teig aus ¼ Pfund Butter und schwach einem ½ Pfund Mehl, einer Prise Salz und wenig Milch. Diesen Teig wallt man aus und legt mit ⅔ davon ein bebuttertes Blech aus. Dann streicht man eine dünne Lage Konfitüre darüber. Die nächste Lage ist eine Mandelfüllung: ¼ Pfund gemahlene Mandeln, 1/8 Pfund Grieszucker, 1—2 Eier. Alles gut durcheinandergemischt und über die Konfitüre gestrichen. Aus dem vorigen Teig macht man ein Gitter über die Füllung. Man bestreicht die Teigstreifen mit Milch, damit sie schön glänzend werden. Im heissen Ofen kann dieser Kuchen in 10—15 Minuten fertig gebacken werden. Mrs. *Mc Carthy.*



Das feine Gefühl der Frau

Mit dem sichern Gefühl der Frau wird jede Hausfrau, die einen Frigidaire in einer Küche gesehen hat, auch einen Frigidaire in ihrem Haushalt haben wollen.

Sie braucht nicht erst die wissenschaftlichen Gründe für die Kälteaufbewahrung von Lebensmitteln zu untersuchen — sie versteht sofort, dass der Frigidaire mit seinen Fächern aus fugenloser Porzellanemaille, in denen die trockene, kalte Luft ununterbrochen zirkuliert, der unvergleichlich beste Schutz der Frische und Bekömmlichkeit der Nahrungsmittel ist, und dass der feuchte, den schädlichen Keimen in der Luft ausgesetzte Speiseschrank endlich ausgedient haben sollte. Sie wünscht sich einen Frigidaire.

Ohne Zahlen oder Unterlagen zu verlangen, versteht die Hausfrau schon rein gefühlsmässig, dass sich die Anschaffungskosten eines Frigidaire schnell durch seine Ersparnisse und seine Sicherstellung der Gesundheit bezahlt machen. Sie wünscht sich einen Frigidaire.

Verlassen Sie sich auf Ihr Gefühl, gnädige Frau, es täuscht Sie nicht! Der Frigidaire ist wirklich so.

Wissenschaftliche Gründe für die Kälteaufbewahrung von Lebensmitteln

Die Nahrung ist der Brennstoff der menschlichen Maschine. Lebensmittel in verdorbenem Zustand verursachen Störungen und machen die Maschine schnell gebrauchsunfähig. Die Bakterien sind es, die die Nahrungsmittel zum Verderben bringen. Sie greifen die Esswaren an, noch ehe wir ihre Existenz feststellen können. Bakterien entwickeln sich in Hitze und Feuchtigkeit, eine Temperatur von unter + 10 ° zerstört sie. Der Frigidaire erzeugt solche Temperatur und erhält sie automatisch. Er bringt die Esswaren nicht zum Gefrieren, sondern er erhält sie nur keimfrei, frisch und appetitlich.

Exklusiver Import für die Schweiz:

APPLICATIONS ELECTRIQUES S.A.

Administration

ZÜRICH: Bahnhofstrasse 58 — GENF: Boulevard Helvétique 17 — BERN: Bundesgasse 18

Achten Sie genau auf die Marke

Frigidaire

ELEKTRISCH-AUTOMATISCHE KÜHLUNG

PRODUKT DER GENERAL MOTORS

Knorr Haferflocken

im Birchermüesli das ideale Frühstück und Abendessen.

Verlangen Sie die durchsichtigen Cellophane-Beutel à ½ Kilo

Cumulus Spar-Boiler spart Strom u. Geld

FR. SAUTER A.-G., BASEL

Elektrische Therma-Kochherde sind zuverlässig im Betrieb!

★

„Therma" A.-G. Schwanden (Glarus)

Queen of Puddings

Zutaten: 2 Eier, 100 Gramm Brosamen, 70 Gramm brauner Zucker, 35 Gramm Butter, ½ Liter Milch, die zerriebene Schale einer Zitrone, ein wenig Konfitüre.

Zubereitung: Zuerst werden die Eigelb gut zerklopft, dann die Brosamen, Zucker und die geriebene Zitronenschale hinzugefügt. Hierauf erhitzt man die Milch und lässt die Butter in der heissen Milch zergehen. Dann wird dies an die vorher gemischte Masse geschüttet, alles gut vermengt und in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform geleert. Der Pudding wird während einer Stunde sorgfältig gebacken, hierauf mit etwas Konfitüre garniert, der steife Eischnee darüber gelegt und nochmals für einige Minuten in den Ofen geschoben bis sich der Eischnee leicht bräunt. *Frau Pfarrer Sp.*

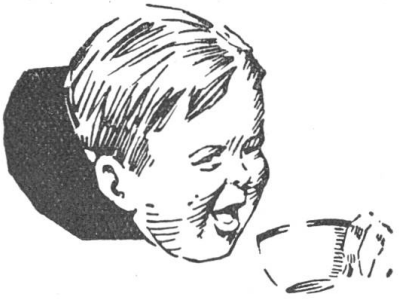
Orangen-Marmelade

Man braucht dazu nicht die gewöhnlichen Orangen, sondern die sogenannten « Seville-Oranges », die bitter im Geschmack und ungeniessbar zum Rohessen sind. Man erhält 14 Pfund Marmelade aus: 8 Seville-Oranges, 2 süssen Orangen, 2 Zitronen, gut 3 Litern Wasser und 8 Pfund Zucker.

Man schneidet die Orangen in die Hälfte und drückt sie aus. Die Kerne davon gibt man in eine Tasse, den Saft in eine grosse Schüssel. Die Rinde sämtlicher Orangen schneidet man in ganz feine Streifen und gibt sie ebenfalls zum Saft. Nun giesst man zirka 1½ Liter Wasser zum Saft in die grosse Schüssel und nur wenig Wasser zu den Kernen. Man lässt den Saft und die Kerne zwei Tage lang stehen. Nun giesst man das Wasser von den Kernen in ein anderes Schüsselchen und giesst siedendes Wasser über die Kerne, damit sämtliche gelbbildende Stoffe den Kernen entzogen werden. Nun giesst man dieses Wasser samt dem vorher weggeschütteten in die Pfanne, gibt auch den gestandenen Orangensaft und den Rest des Wassers dazu. Mit dem Zitronensaft lässt man alles 1½ Stunden lang sieden, jetzt erst kommt der Zucker dazu. Die Marmelade muss nochmals eine Stunde möglichst lebhaft kochen, damit die Farbe und der gute Geschmack nicht verloren gehen. Die fertiggekochte Marmelade gibt man in einen vorgewärmten Konfitürentopf und verschliesst ihn nach üblicher Methode.

Mrs. *Mc Carthy.*

c2



Ihr Junge ist gesund und froh durch BANAGO.

BANAGO das ideale Getränk für Frühstück und Zwischenmahlzeit kostet pro 250 gr. nur **95** Cts. 500 gr Fr. 1.80

Nur verschlossene Pakete „BANAGO". In bessern Lebensmittelgeschäften

NAGO Nährmittel-Werke A.-G., OLTEN

Zur PROTOS Staubsauger

Wohnungsreinigung

Blocher

Zum Abziehen und Polieren von Parkettfußböden.
Zum Reinigen und Polieren von Linoleum- und gestrichenen Fußböden, von Stein-, Holz- und Kunst-Fußböden.

Unverbindliche Vorführung

Raten-Zahlungen

Erhältlich bei allen Elektrizitätswerken und Elektro-Installationsfirmen sowie bei der

PROTOS-VERTRIEBS A.-G., Stampfenbachstr. 69, ZÜRICH

mit Verkaufsbureaux in Bern, Basel, Luzern, St. Gallen, Lausanne