

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 6 (1930-1931)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Jede Sauce ein Gedicht  
**Autor:** Schraemli, Harry  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1064824>

### **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](#)

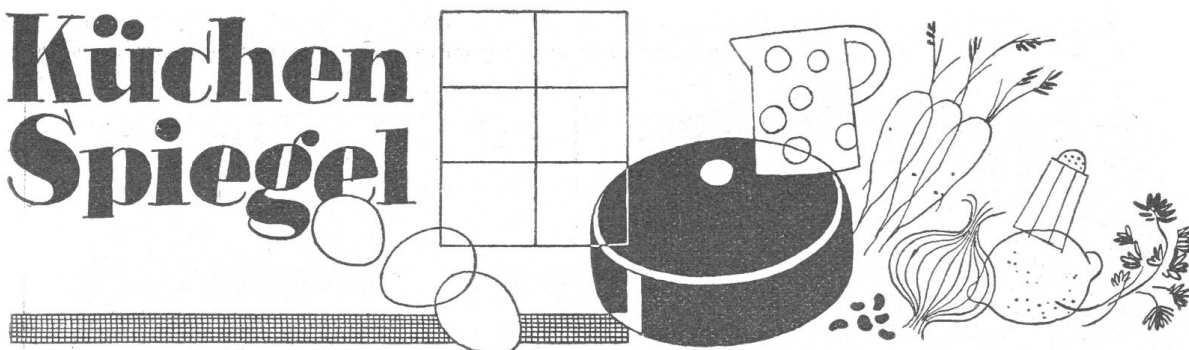
### **Terms of use**

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>**

# Küchen Spiegel



## J E D E S A U C E

Von Harry Schraemli, Direktor



## E I N G E D I C H T

des Hotel Eden au Lac, Lugano

**A**ls Alexander Dumas, der berühmte Autor von «Der Graf von Monte Christo» nicht mehr wusste, was er auf geistigem Gebiete produzieren sollte, ging er flugs hin und installierte eine... Saucenfabrik. Diese Idee muss man geradezu genial heissen, nämlich vom geschäftlichen Standpunkte aus. Der gute Romancier sagte sich nämlich: Ein Romanexemplar wird nur einmal bezahlt, jedoch von vielen gelesen, eine Sauce hingegen wird zwar auch nur einmal bezahlt, aber auch nur einmal gegessen, ergo muss sich das Fabrizieren von Saucen besser rentieren als das Schreiben von Büchern. Aber das Unternehmen verfolgte auch einen ideellen Zweck; es wollte nämlich den armen geplagten Hausfrauen aus tausendundeiner Saucennot helfen. Wir müssen mit Betrübnis feststellen,

dass auch der Lauf der Jahrhunderte noch wenig oder nichts an dieser chronischen Krankheit der kochenden Frau geändert hat. Hand aufs Herz, verehrte Leserin, auch Du wärest manchmal froh gewesen, wenn Dir ein hilfsbereites Heinzelmännchen die richtige Sauce zum fertigen Gericht angerührt hätte. Leider gibt es aber keine Heinzelmännchen, dafür aber hat es Überfluss an immer nörgelnden Ehemännern. Wir wissen heute, dass die in Fabriken hergestellten, sogenannten Blitz- oder Notsaucen nicht viel wert sind, denn es ist unmöglich, innerhalb einiger Minuten eine gute Sauce aufzustellen, nicht einmal ein Carème hätte dies vermocht. Nun, verehrtes Hausmütterchen, ich bin bereit, dir aus deinem ewigen Dilemma zu helfen, und in Zukunft soll das Saucenanrühren dir zur Freude werden.



**10 Cts.**

ein Würfel  
für eine  
grosse  
Tasse

für Kraft  
und Schlankheit

**CaoTonic**  
obler

Kürzlich wurde ich von einer Dame gefragt, wieso eigentlich die Hotel- respektiv Restaurantsaucen so viel besser seien als die der Hausalküche? Dies war eine kitzliche Frage, die mehrere Antworten heischte. 1. ist es leichter, ein grosses Quantum herzustellen, als das für die Hausalküche verlangte kleine; 2. stehen in der Regel dem Berufskoch ganz andere Mittel zur Verfügung als der Hausfrau; 3. kann sich der Berufskoch auf seine Kocherei konzentrieren, was wohl selten bei dem vielbeschäftigten Frauei der Fall sein dürfte; 4. spielt halt die Routine eine grosse Rolle... Einem Koch passiert es natürlich auch hin und wieder, dass ihm eine Sauce nicht gelingt, aber es wird ihm meistens nicht viel Kopfzerbrechen bereiten, um den Schaden zu heilen. Eine Frau jedoch kommt da in begreifliche Aufregung und nicht selten gibt es Tränen. Ehe ich deswegen mit Rezepten diene, möchte ich allen kochenden Frauen folgende Devise ans Herz legen: Zum Bereiten einer guten Sauce gehört: 1. Ruhe, 2. Ruhe und 3. wieder Ruhe. Mit dieser dreifachen Ruhe muss jede Sauce ein « Gedicht » werden. Was das zu verwendende Material anbetrifft, so macht gewöhnlich die Frau den ersten Fehler schon beim Einkauf. Sie kauft nämlich das Fleisch ohne Knochen und den Fisch ohne Gräte, und ohne diese wichtigen Bestandteile gibt es keine Grundsauce. In der Hotelküche unterscheiden wir mehrere Grundsaucen, von denen wir fast alle übrigen Saucen ableiten. Für den Familientisch kommt da in erster Linie die « Espagnole » oder besser gesagt die « Demi-Glace » in Frage. Die « Demi-Glace » ist ein Extrakt, das berufen ist, die Familienküche aus allen Wirrnissen der Saucebereitung herauszuführen. Nachfolgend ein Rezept:

In einer Pfanne röstet man 1 kg klein zerhackte Kalbsknochen braun, gibt dann in Carré geschnittene Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Carotten (zirka 100 g pro Sorte), sowie 1—2 Lorbeerblätter und Nelken dazu und lässt dies mit anziehen. Hierauf rührt man 300 g braun geröstetes Mehl darunter und füllt auf mit 2 Liter Wasser (so man hat, nehme man Bouillon),  $\frac{1}{2}$  Liter Weisswein und  $\frac{1}{2}$  Liter Tomatenpurée. Man entfettet die Sauce von Zeit zu Zeit und lässt sie 2—3 Stunden auskochen. Hat man Schinkenabfälle oder Speekreste zur Verfügung, so gibt man diese auch mit den Gemüsen



Besuchen Sie die Berner  
Kaffee- und Rüdliwirtschaften  
J. Geller-Rindlisbacher  $\frac{A.}{G.}$

Gute z'Dieri  
sorgfältig zubereitete  
Mittag- und Abendessen

Bern  
Bärenplatz 21

Basel  
Eisengasse 9

 Zürich  
Löwenplatz

sowie das  
Kurhaus

Blausee  
im Randertal



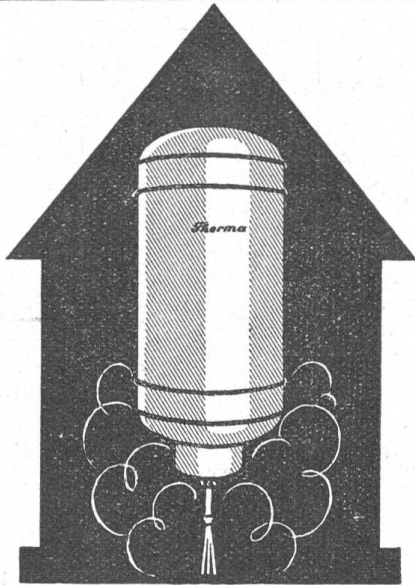
**Kauft**

**Blinden-Arbeiten**

**Bürsten- und Korbwaren  
Türvorlagen**

**in den Blindenheimen**

St. Gallen Heilig-  
kreuz Zürich, St. Jakobstrasse 7  
und Dankesberg  
Horw b. Luzern Basel, Kohlenberg  
**Vereinigte Blindenwerkstätten in Bern und Splez**



**Therma-Boiler**  
der Warmwasserquell  
im Hause

THERMA A-G SCHWANDEN • (GLARUS)

**Warum  
Schmidt  
flohr?**



Schmidt-Flohr Pianos  
sind Qualitätsinstrumente,  
die sich seit **1830**  
100 Jahren bewährt **1930**  
haben

**Schmidt  
Flohr** 

A. Schmidt-Flohr A.G. Bern Marktgasse 34  
Vertreter auf allen grössern Plätzen

hinein. Kocht die Sauce zu schnell ein, so fülle man Wasser (Bouillon) nach. Zum Schluss wird die Demi-Glace durch ein feines Sieb passiert. Ist man gezwungen, die Sauce aufzuheben, so Sorge man dafür, dass sie, wenn möglich, auf Eis gestellt wird. Dies ist nun eine ganz einfache Demi-Glace, deren Zubereitung in der Hotelküche bedeutend komplizierter ist. Für den Familientisch genügt sie jedoch vollauf. Wollen wir nun einige Ableitungen dieser Grundsaucen unter die Lupe nehmen und auch gleichzeitig sehen, wozu sie hauptsächlich serviert werden. Lamm- und Schweinkoteletten, auch geschmorte Ochsenzungen serviert man schmackhaft mit einer Sauce Robert.

**Sauce Robert.** Man hackt einige Schalotten, Kapern, Champignons und Essiggürkchen und gibt sie mit  $\frac{1}{4}$  Glas Weisswein und Essig in eine Kasserolle, wo man das Ganze eindünsten lässt. Hierauf füllt man auf mit Demi-Glace (entsprechend der benötigten Quantität) und lässt die Sauce aufkochen.

Eine Sauce Madère ist das Richtige zu gekochtem Schinken, Kalbsroulade oder auch Hammelnieren.

**Sauce Madère.** Zu einer fertigen Sauce Demi-Glace gibt man ein Gläschen Madère. (In diesem Fall muss die Sauce Demi-Glace vorher abgeschmeckt werden, d. h. sie muss gewürzt werden. Solange wir sie nämlich nur als Grundsaucen benutzen, geschieht das Würzen bei der Ableitung.

Sehr pikant sind gebratene Kalbskoteletten, Rumpsteak oder Tournedos mit der Sauce Bordelaise.

**Sauce Bordelaise.** Gehackte Schalotten und Pfefferkörner dünstet man mit einem Gläschen Rotwein ein, füllt dann das verlangte Quantum Demi-Glace nach, lässt die Sauce aufkochen und passiert sie. Die Sauce gibt man über das Fleisch. Bei Rumpsteak empfiehlt es sich, auch einige Markscheibchen, die man vorher etwas in heissem Wasser liegen hatte, darüber zu legen.

Eine Sauce Italienne eignet sich ausgezeichnet als Beigabe zu gebratenem Huhn, Ente, Hammel- und Kalbskoteletten, zu braisierter Kalbsleber und gebackenen Milken.

**Sauce Italienne.** Gehackte Schalotten, Zunge, Schinken und Champignons werden mit  $\frac{1}{4}$  Glas Weisswein eingedünstet. Man löscht dann ab mit Demi-Glace,

gibt etwas Tomatenpurée hinzu und lässt die Sauce kurz aufkochen. (Angenommen, man braucht 4 Esslöffel Demi-Glace, so gibt man 1 Esslöffel Tomatenpurée hinein.)

Wenden wir uns nun einer andern Sauce zu, und zwar dem Schreckgespenst der Familienküche, der *Mayonnaise*. Die Verwendungsmöglichkeiten der Mayonnaise sind sehr gross, und wenn man stets eine solche fertig im Vorratsraum hält, darf der Mann getrost unerwarteten Besuch mitbringen.

**Sauce Mayonnaise.** In eine Schüssel gibt man 2 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Senfpulver, einige Tropfen Worcestershiresauce (englische Sauce), eine Prise Salz und etwas Pfeffer und rührt dann 1 Esslöffel Essig darunter. Dies lässt man nun etwa 5—10 Minuten stehen. Nun rührt man nach und nach 3—4 Deziliter Oel, welches nicht grieselig sein darf, hinzu und gibt von Zeit zu Zeit auch einige Tropfen Essig hinein. Grösste Vorsicht muss man walten lassen beim Hineingeben des Essigs, denn sobald man zuviel nimmt, geht's schief. Auch darf unter keinen Umständen Essigessenz verwendet werden, sondern, wenn kein guter Essig zur Hand ist, lieber noch Zitronensaft. Hat man im Sinn, die Mayonnaise aufzubewahren, so empfiehlt es sich, einen Kaffeelöffel heisses Wasser darunter zu rühren. Bei den Vorspeisen (*Hors d'œuvres*), spielt die Mayonnaise eine grosse Rolle (russische Eier, Fisch-Mayonnaise, usw.). Die bekannteste Ableitung der Mayonnaise ist die Sauce *Remoulade*, die mit Vorliebe zu gebackenem oder grilliertem Fisch serviert wird.

**Sauce Remoulade.** Unter eine fertige Mayonnaise mischt man gehackte Essiggürkchen, Zwiebeln und Kapern.

Gebackenes Kalbshirn oder Kalbskopf gewinnt an Geschmack, wenn mit einer Sauce *Tartare* serviert.

**Sauce Tartare.** Gehackte Zwiebeln, Kapern, Essiggürkchen und ein gehacktes Ei, wird unter eine fertige Mayonnaise gemischt.

Mischen wir unter eine Mayonnaise (oder auch Tartare) etwas Tomatenpurée und Petersilie, so erhalten wir ein *Sauce Tyrolienne*, die sehr gut zu gebackenen Gerichten passt, z. B. gebackenem Kalbsfuss, gebackenem und paniertem Hähnli usw.

*Der 2. Teil folgt in einer der nächsten Nummern.*

# Kleiderstoffe

Modedessins in vielseitiger Auswahl und guten Qualitäten

## Fabrikpreise

Muster auf Verlangen bereitwilligst u. franko

**Tuchfabrik**

**Schild & Bern**

*Die maschinelle*  
**Waschküche**



**Ad. Schulthess**  
& Co. Zürich, Mühlebachstr. 62.  
Prospekt gratis · Musterwaschküche

Die Redaktion des „Schweizer-Spiegel“ bittet, bei unverlangt eingesandten Manuskripten, Anfragen usw. Rückporto beizulegen. Die Blätter sind nur auf einer Seite zu beschreiben.





*Man hört  
gar nichts..*

selbst nach Jahren andauernden Gebrauches  
verrichtet er seine vortreffliche Kühlung in  
tiefster Ruhe.

## **Der motorlose, schwedische Electrolux-Kühlschrank**

besitzt auch im Verborgenen keine kom-  
plizierte Maschinerie, das erklärt seine dau-  
ernde Zuverlässigkeit.

Verlangen Sie unsere A-Prospekte!

**ELECTROLUX A.G.** SCHMIDHOF-URANIASTR.40 **ZÜRICH**  
ABT. KÜHLSCHRÄNKE