Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 9 (1933-1934)
Heft: 3

Artikel: Wenn Gäste kommen. II. Après souper
Autor: Dank, Elisabeth
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065938

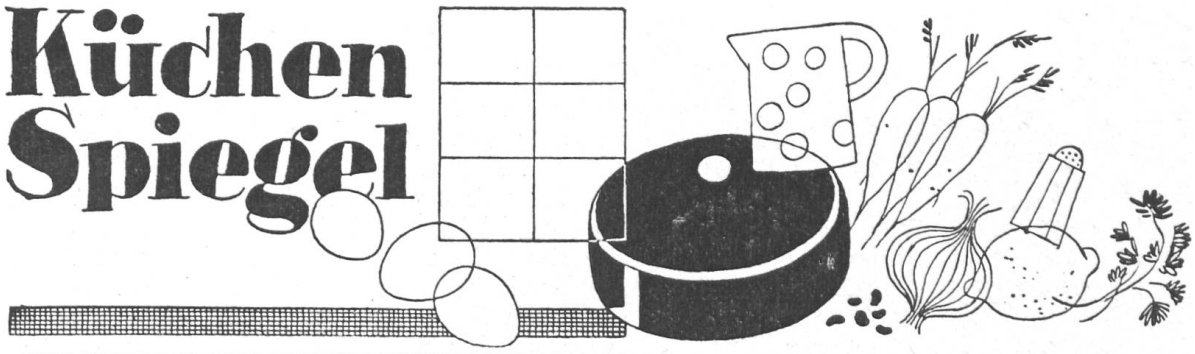
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 26.12.2025

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



WENN GÄSTE KOMMEN

Eine neue Serie, von Elisabeth Dank

II. Après souper

Kaltes Büfett – jene Form der Bewirtung, die der Phantasie der Hausfrau am meisten Spielraum lässt und durch und durch praktisch ist. Da gibt es keine Sorge wegen des Servierens, keine Hetze im letzten Augenblick, keine Angst, ob bei etwaiger Verspätung der Gäste der Braten etwa zu hart werde oder der Pudding zusammenfalle. Bei Tanzunterhaltungen, bei Familienfesten oder intimen Beisammensein, immer wird das kalte Büfett freudig begrüsst. Man hat es gern, ob es nun einfach oder reich bestellt ist. Schon das Auswählen macht den Gästen Spass, das Prinzip der Freiheit überhaupt. Man kann hingehen oder wegbleiben. Im Anfang wenig und nachher viel nehmen oder umgekehrt, ganz wie man will. Und was man will. Gerade dieses Ungezwungene – va et vient – kann ein währschaftes, sitzendes Essen niemals bieten.

Und soviel Abwechslung für Gaumen und Auge! Das kann das kalte Büfett, jedes, auch das einfachste, bieten. Wissen Sie, dass eine kalte Platte, die aus sehr gewöhnlichem Hackbraten besteht, auch festlich und reizvoll aussehen kann? Man tut einfach ein paar hartgekochte, geschälte Eier unter die Fleischmasse. Und beim Aufschneiden leuchtet dann das mitaufgeschnittene Gelb und Weiss auf das appetitlichste heraus.

Prinzip und Grundlage des kalten Büfetts ist (wie überall im Leben) das Nachdenken. Die Auswahl der Gerichte gut ausbalancieren, nichts vergessen. Nicht einmal Papierservietten, die schon durch die Wahl ihrer Farbe festlich wirken können. Alles muss von vornherein handlich auf Tisch oder Tischen bereitliegen.

Unter den heutigen Rezepten sind einige, deren Zubereitung im geschriebenen Wort bedeutend komplizierter klingt, als sie in Wirklichkeit ist. Ich meine die Sandwichtorte und den Jagdwecken. Beide sind mit wenig Kosten herzustellen, schmecken ausgezeichnet und machen viel Effekt.

Die beiden Rezepte von pikantem Toast und Toast mit Käse sind zu empfehlen, weil sie auch in kaltem Zustand ausgezeichnet schmecken und wenig kosten.

Die ebenfalls billigen Reissalate können auch gut ohne Beigabe von rotem oder grünem Paprika zubereitet werden, die im Winter nicht leicht erhältlich sind. Die Rezepte von Sellerie und Schwarzwurzeln mit Mayonnaise sind originell und dankbar.

Ich möchte besonders auf den Apfelpudding hinweisen, der im kalten Zustand sehr gut schmeckt. Und dass Orangensalat immer Freude macht, braucht ja nicht besonders betont zu werden.

Im Geschmack gut ausgewählte Gerichte, farbenfreudig, hübsch arrangiert, das ist das Geheimnis des kalten Büfetts. Dankbar zu bereiten, dankbar begrüsst.

Wenn
EIER-COGNAC
dann nur
WEISFLOG'S
ARISTO
die Vertrauensmarke!
Erhältlich in allen Apotheken und Spezialgeschäften

Graphologie
Die Informationsquelle des modernen Menschen! Zuverlässige Beantwortung all Ihrer Fragen durch:
Willy E. Meier, Graphologe, Vi la Berna, Davos-Dorf

Sandwichtorte:

Man bäckt Milchbrot (Teig vom Bäkker zu beziehen) oder einfachen Hefeteig ohne Zuckerbeigabe in Tortenform. Am besten nimmt man eine recht hohe Form. Tags darauf rindet man die Torte sorgfältig ab, wobei man achten muss, dass sie an der Oberfläche ganz flach erscheint. Man schneidet die Torte je nach ihrer Höhe zwei- bis viermal auseinander und bestreicht jedes Tortenblatt mit andersfarbigem Aufstrich. Zum Schlusse wird die Torte mit einem der Aufstriche sorgfältig seitlich und an der Oberfläche überzogen, wobei man dieselben Verzierungen machen kann, wie wenn der Aufstrich aus Schlagrahm oder einer Crème bestünde.

Sardinenfülle zur Sandwichtorte:

Man putzt und entgrätet (für eine Torte mittlern Umfangs) sechs Oelsardinen sowie vier grössere Bücklinge. Das Fleisch wird mit etwas Sardinenoel oder Butter verrührt und auf die Tortenblätter aufgetragen. Schliesslich bereitet man aus zwei Esslöffeln Butter und Anchovispaste eine Sardellenbutter, mit der man die Torte überzieht.

Vegetarische Sandwichtorte:

Man bereitet Tomatenbutter (Tomatenmark, Zucker, Salz und Butter), Kräuterbutter (verschiedene gehackte Kräuter, Salz und Butter), sowie Käsebutter (geriebener Parmesan, Butter, Salz und Paprika). Man muss die Zutaten nach Geschmack untereinandermengen. Bei einer hohen Torte muss die Fülle pikanter sein als bei einer teigarmen. Man bestreicht die Tortenblätter mit verschiedenfarbiger Butter und überzieht die Torte mit einer derselben. Man kann auch mit Kapern, feingeschnittenen Radieschen oder gehacktem hartgekochtem Eigelb verzieren. Es lassen sich noch die verschiedenartigsten Kombinationen verwenden, zum Beispiel Nussbutter, Kapernbutter, in Scheiben geschnittene frische Gurken mit einem Mayonnaiseaufstrich usw.

Jagdwecken:

Ein zwei Tage altes Sandwich-Brot (Toastbrot) wird an beiden Enden auf-

geschnitten. Mittels eines Messers oder Löffels entfernt man die Brotkrume, im Innern des Brotes aber so, dass unter der Rinde noch ein ein Zentimeter breiter weisser Rand bleibt. Man bereitet eine Fülle aus Braten-, Fisch-, Sardinen- oder Schinkenresten, in kleine Würfel geschnittenen Emmentalerkäse, Salzgurken, die man mit etwas Butter verrührt und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer oder Paprika würzt. Man kann auch einen sauren Apfel schälen und kleinwürfelig geschnitten dazu geben. Diese Fülle, der man, wenn sie sehr pikant ist, zwei Hände voll der Brotkrume beigeben kann, wird gut verrührt und mittels eines Löffels beiderseitig in den ausgehöhlten Wecken gefüllt. Man muss darauf achten, dass der Wecken ganz voll gefüllt ist. Man verschliesst die beiden Oeffnungen mit den abgeschnittenen Rinden und lässt das Brot einen Tag, zumindest aber einige Stunden an einem kalten Orte liegen, worauf man es in Scheiben aufschneidet. Man kann den Inhalt dieses Brotes durch den Saft roter Randen rot färben. Ebenso empfiehlt es sich, harte Eier, Anchovis oder entgrätete, abgehäutete Bücklinge kleinwürfelig geschnitten zur Fülle zu verwenden.

Portugiesischer Salat:

Man mischt zu gleichen Teilen gekochten kalten Reis, geschälte, entkernte und in Scheiben geschnittene Tomaten, sowie geröstete, vorher geschälte und in Scheiben geschnittene rote Paprika. Man salzt, pfeffert und gibt Oel, Essig und etwas Zwiebelsaft nach Geschmack hinzu.

Gefüllte Tomaten:

Grosse Tomaten schneidet man in der Mitte auseinander und entnimmt ihnen mit einem silbernen Löffel ihren Inhalt. Man füllt sie mit französischem Salat.

Französischer Salat:

Kartoffeln, Karotten, Kohlrüben, grüne Bohnen, junge Erbsen und etwas Blumenkohl werden je nach ihrer Zartheit kürzer oder länger gekocht. Man lässt gut abkochen, schneidet ganz kleine Würfel, vermischt sie mit einer Mayonnaise. Man füllt den Salat in die ausgehöhlten Tomaten oder in eine mit Wasser ausgeschwenkte Puddingform, stürzt

RUHE,

befreiende Bewegung, stärkende, naturgemässe Behandlungsmethoden, gute, reichliche Verpflegung im ideal gelegenen Kur- und Ferienheim

Sennrüti

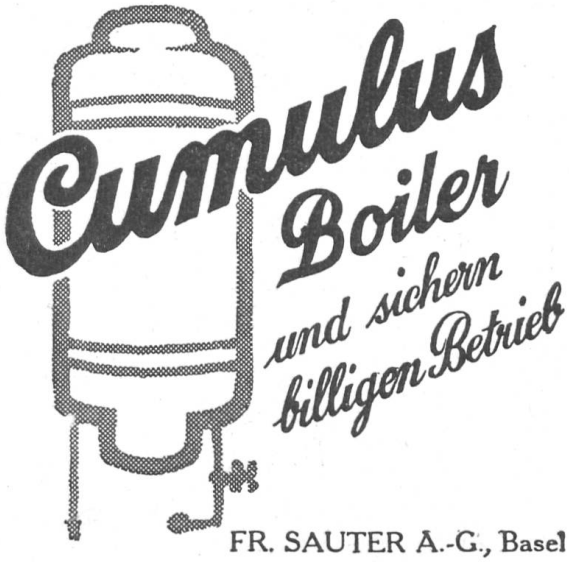
bei Degersheim, 900 Meter hoch.
Prospekt „eg" kostenlos.

Haben Sie uns die in der Oktober-Nummer beigelegte Karte mit Adressen von Bekannten, die sich für den „Schweizer-Spiegel" interessieren könnten, schon zugeschickt?

„Schweizer-Spiegel"

Die automatischen Apparate

garantieren ein tadelloses Funktionieren des



FR. SAUTER A.-G., Basel

Schweizerische Teppichfabrik Ennenda

liefert

Bettvorlagen **Bettumrandungen**
Waschtischmatten **Badematten**
Spiel- (Jass-) Decken **Salon-Milieux**
Läuferstoffe **Spannteppiche**
Kirchenteppiche

Verkauf ausschliesslich nur an Wiederverkäufer

Wir weisen gerne Firmen nach, die unsere Fabrikate führen

ihn und garniert ihn mit grünem Salat oder Scheiben aus harten Eiern. Es empfiehlt sich auch, ein bis zwei saure Aepfel, geschält und in Würfel geschnitten, dazuzugeben, ebenso eine Salzgurke.

Selleriesalat mit Nüssen:

Zu gleichen Teilen mischt man je in Würfel geschnittene Aepfel, Selleriewurzeln und frische, geschälte Nusskerne. Das Ganze wird mit einer Mayonnaise vermischt und auf Endiviensalatblättern serviert.

Tomatensalat mit Reis:

Kleine Tomaten werden halbiert, durch Druck von Kernen und Wasser befreit und im Oel gebraten, wobei man auf acht halbe Tomaten eine Knoblauchzehe beigibt. Die gleiche Menge in Salzwasser gekochter und länglich geschnittener grüner Bohnen, die gleiche Menge geschälter und würfelig geschnittener grüner und roter Paprika, die man röstet, und schliesslich die gleiche Menge in Salzwasser gekochten Reis wird dazu gemischt. Man lässt das Ganze in Essig und Oel oder Zitronensaft und Oel liegen und serviert auf grünen Salatblättern. Man kann den Salat auch in der Marinade von Oel und Essig servieren.

Sellerieschei ben mit Mayonnaise:

Sellerieknollen werden in Scheiben geschnitten. Man kocht die Scheiben in Salzwasser, dem man einige Tropfen Zitrone hinzufügt, lässt sie nach dem Weichwerden abtropfen und serviert mit Mayonnaise.

Schwarzwurzeln mit Mayonnaise:

Schwarzwurzeln werden geputzt, in fingerlange Stücke geschnitten und im übrigen wie im vorigen Rezept angegeben behandelt.

Pikanter Toast:

Man hackt zwei Esslöffel frischen grünen Paprika oder Petersilie und ein Esslöffel Zwiebel und lässt das Gehackte in ein Esslöffel Butter goldgelb werden. Dann fügt man eine Tasse Tomatensauce oder verdünnten Tomatenmarkes

dazu und lässt die Masse 5 Minuten lang auf schwachem Feuer ziehen. 1½ Tassen kleinwürfelig geschnittener Käse, ½ Teelöffel Salz, sowie einige Pfefferkörner kommen dazu. Man rührt bis der Käse geschmolzen ist. Dann fügt man ein geschlagenes Ei dazu, lässt die Masse noch bis zum Dickwerden kochen und streicht sie auf Toast oder Biskuits.

Toast mit Käse (Welsh Rarebit):

Ein Esslöffel Butter wird zum Schmelzen gebracht. Man fügt 250 g in kleine Stücke geschnittenen Käse, eine Prise Salz, 1¼ Teelöffel Senf und, wenn der Käse geschmolzen ist, unter fortwährendem Rühren, ½ Tasse Milch dazu. Dann kommt ein geschlagenes Ei dazu. Man lässt noch eine Minute kochen und serviert auf Toast oder Biskuits.

Käse-Canapé:

Canapés sind entrindete Brotscheiben, die man in verschiedenen Formen aussticht und deren Dicke niemals ½ cm übersteigen darf. Sie werden in Butter oder Oel gebacken. Man lässt sie gut abtropfen, bestreicht sie mit einer Masse und serviert warm oder kalt.

Runde Canapés werden mit Senf bestrichen. Man mischt geriebenen Käse mit etwas Butter, Salz und Paprika und streicht die Masse auf den Senf.

Schinkenpudding:

Schinken oder Rauchfleisch wird fein gehackt. Zwei Handvoll Weissbrotkrume wird mit vier Esslöffel Milch unter stetem Rühren ganz fein verkocht. Ist die Masse erkaltet, vermengt man sie mit dem Schinken, gibt ein Esslöffel Butter, Salz, gehackte Petersilie, etwas Pfeffer, ein Eidotter und den festen Schnee von zwei Eiweiss dazu und kocht sie eine Stunde lang in gebutterter Puddingform im Wasserbad. Der Pudding kann kalt in Schnitten serviert werden oder als Brotaufstrich dienen.

Pastete von Auberginen:

Auberginen werden geschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, gesalzen, vom Wasser befreit, in schwimmendem Oel auf schwachem Feuer drei Viertel gebacken (sie dürfen nicht hart oder geröstet werden). Man bereitet

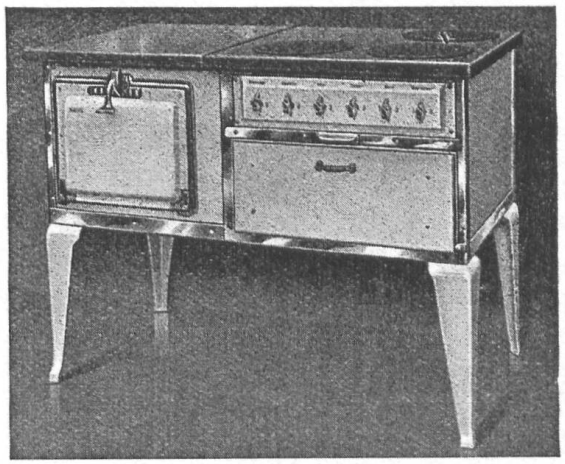
5

Plinius,
der röm. Schriftsteller

rühmte die natürliche Lebensweise der Germanen. Ihr beliebtestes Nahrungsmittel war der Haferbrei. – Auch heute geht man an dieser Feststellung nicht achtlos vorüber. Alle, die auf eine gesunde Lebensweise bedacht sind, essen mit Vorliebe die Kraftkost

Knorr
Haferflocken

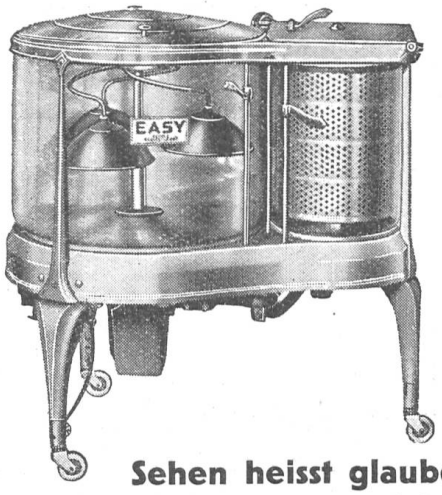
Salvis



Der neuzeitliche elektrische SALVISHERD — ein gediegenes, praktisches Weihnachtsgeschenk für Sie, verehrte Dame.

SALVIS Apparate sind erhältlich bei Elektrizitätswerken und Installateuren.

SALVIS AG., LUZERN



Sehen heisst glauben

dass mit der elektr. EASY-Waschmaschine 50% Zeit und 90% körperliche Arbeit eingespart wird. Das ist leicht zu beweisen. Lassen Sie sich eine EASY-Demonstration geben. Sie wäscht, spült, trocknet, lässt sich überall aufstellen, wo heisses Wasser und ein Steckkontakt vorhanden sind.

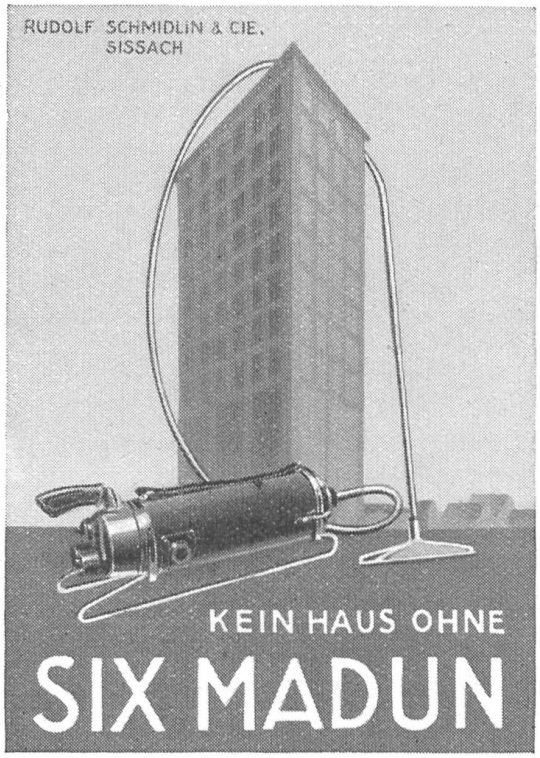
E. GROSSENBACHER & Co.

St. Gallen **Zürich**

Demonstrationen in

Zürich
Löwenstrasse 11

St. Gallen
Baslerhaus, Ob. Graben



eine sehr dicke Tomatensauce, der man einen gehäuften Suppenlöffel voll Zukker beifügt, nimmt eine Tortenform, gibt eine Schicht Auberginen, 1 Kaffeelöffel Paniermehl, eine reiche Schicht Tomatensauce, dann wieder Auberginen usw. hinein, bis die Form gefüllt ist, wobei die letzte Schicht Auberginen sein müssen. Die Form wird 30 bis 40 Minuten in einen nicht zu heissen Backofen gestellt. Die Speise wird gestürzt, heiss oder kalt serviert, wobei zu bemerken ist, dass sie am nächsten Tag ebenso gut oder besser schmeckt. Auberginen sind nur gut, wenn man sie von ihrem bittern Wasser befreit; dies geschieht dadurch, dass man sie in jeder gewünschten Form schneidet, salzt, unter einem von zwei Eisen oder Steinen beschwerten Teller aufhäuft und sie dort zwei Stunden lässt, wodurch das Wasser abfliesst.

Tomatensauce:

¼ Zwiebel, eine Zehe Knoblauch, ein fingerlanges Stück Sellerie, einige Basilikumblätter und eine schwache Handvoll Petersilie werden gehackt, mit etwas Oel, Salz, Pfeffer und sieben bis acht in Stücken geschnittenen Tomaten aufs Feuer gesetzt. Von Zeit zu Zeit mischt man und kann dabei sehen, wie der Saft sich kondensiert. Er wird durch ein Sieb passiert und serviert.

Kastanienreis:

2 kg Kastanien werden leicht eingeschnitten, gekocht und passiert. Man vermengt sie mit ein bis zwei Tassen bis zur kleinen Perle gekochten erkalteten Zucker, so dass ein fester Brei entsteht. Der Brei wird durch ein Gemüsesieb auf die Schüssel durchgedrückt und mit geschlagener Nidel serviert.

Apfelpudding:

Die Aepfel werden geschält, ausgenommen und in sehr dünne Scheiben geschnitten. In eine gebutterte Backform kommt eine Lage Apfelscheiben, eine Lage Zucker, wieder Apfelscheiben usw. Man schliesst mit einer Lage Zucker ab, bestreut sie mit Butterflöckchen, deckt die Backschüssel zu und bäckt den Pudding in mässig warmer Hitze zirka zwei Stunden. Nach dem Auskühlen lässt er

sich stürzen und wird am besten mit geschlagener Nidel serviert. Man kann auch Datteln darunter schneiden.

Obstsalat:

Eine Tasse Zucker wird mit einer Tasse Wasser zum Kochen gebracht. Wenn der Zucker bis zum grossen Faden gekocht ist, nimmt man die Flüssigkeit weg und lässt sie auskühlen.

Frisches Obst jeder Art wird in kleine Würfel geschnitten, die man mit dem Obstsaft in eine tiefe Schüssel legt. Zum Schlusse wird der Zucker darüber gegossen. Der Obstsalat wird kalt und meistens mit geschlagenem oder ungeschlagenem Nidel serviert.

Man muss bei der Mischung der Früchte darauf achten, dass ein gewisser pikanter Geschmack vorherrscht. Es geht nicht an, lauter süsse Früchte zu mischen, wie z. B. Birnen, Bananen und süsse Trauben. Man erreicht diesen Geschmack je nach der Jahreszeit durch Sauerkirschen, Johannisbeeren, Brombeeren oder Orangen. Im Winter kann man sich damit behelfen, eine Zitrone wie eine Orange zu schälen, ein Stück Zitrone von der weissen Schale zu befreien und die Fäserchen des Zitronenfleisches einzeln in den Obstsalat zu verteilen. Oder man kann das Gelbe der Orangenschale fein hacken und in den Obstsalat geben.

Sämtliche Früchte können nur in geschältem und entkerntem Zustand verwendet werden.

Orangensalat

Man kocht 10 Minuten lang 1 Tasse Zucker mit 1 Tasse Wasser und lässt ihn auskühlen.

Orangen werden geschält, sorgfältig von der weissen Haut befreit, in Scheiben geschnitten, samt dem Saft in eine Schüssel gelegt und mit dem Zucker übergossen. Man kann an der Oberfläche mit roten und gelben Orangenscheiben ein hübsches Muster legen. Wenn das Weisse daran bleibt, wird der Orangensalat bitter, ebenso wenn er mehr als 12 Stunden steht.

In unserer vergrößerten Sport-Abteilung

eine noch größere Auswahl guter Qualitäten zu zeitgemäß niedrigen Preisen. Wir beraten Sie unverbindlich.

JELMOLI Zürich

Ein Feind der schlanken Linie ist der fettbildende Zucker

Hermesetas

die neuen Kristall-Saccharin-Tabletten, süssen Getränke durchaus rein und ohne jede Gefahr der Fettbildung. Garantiert absolut unschädlich.

Erhältlich in Apotheken und Drogerien zu Fr. 1.- das Döschen mit 500 Tabletten. AG. „Hermes" Zürich 2

Die Brücke

vermittelt als grösstes und bestempfohlenes Unternehmen der Schweiz unauffällig und diskret erstklassige Ehen aus nur bessern Kreisen. Über 1000 Anmeldungen. Nähere Auskunft bereitwilligst und unverbindlich durch den Verlag.

Die Brücke

Freigutgstr. 8 Zürich-Enge Telephon 59.582