

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 9 (1933-1934)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Auch ein Dessert  
**Autor:** Rutishauser, Marie  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1066024>

### **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:** 15.02.2026

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

# AUCH EIN DESSERT

Von Marie Rutishauser, Haushaltslehrerin

Was mir bei jedem Aufenthalt in Frankreich immer wieder angenehm auffällt, ist, dass nach jedem Essen Käse zum Dessert serviert wird. Ohne Käse keine richtige, französische Mahlzeit. Und zwar gibt man ihn unmittelbar nach dem Essen, immer vor der Süssspeise oder vor dem Obst. Das ist wichtig. Der Franzose ist Gourmand genug, um zu wissen, was er tut. Für ihn bildet der Käse den notwendigen Übergang vom Hauptteil des Essens zum Dessert, vom Gesalzenen zum Süssen.

Leider, und auch merkwürdigerweise, wird bei uns in der Schweiz der Käse viel zu einseitig verwendet. Wir nützen unsern guten Käse gar nicht recht aus. Wir sind uns gewohnt, den Käse weniger als Delikatesse denn als Nahrungsmittel zu verwenden. Man verarbeitet ihn zur nahrhaften Käsespeise, verwendet ihn gerieben zu Teigwaren oder gibt ein Stück davon den Kindern aufs Znüni- oder aufs Zvieri-Brot. Das ist gewöhnlich alles.

Mir scheint, etwas mehr Käsekultur in unserer Privathaushaltung käme nicht nur dem schweizerischen Käsehandel, sondern auch unserer schweizerischen Küche sehr zugut. An zwei Punkten könnten wir da vor allem ansetzen:

1. Der Käse sollte häufiger und zu verschiedenen Zeitpunkten geboten werden. Warum zum Beispiel so selten Käse zum Morgenessen? Zur Abwechslung wirkt er ge-

rade am Morgen recht anregend. Und warum nicht, wie in Frankreich, Käse als selbständigen Gang bei der Hauptmahlzeit? Gerade jetzt, wo auch bei uns allmählich die Sitte der schweren, süssen Nachspeisen, der Puddinge, Cremen und Aufläufe immer mehr verschwindet, könnte statt dessen der Käse als Dessert an Wichtigkeit zunehmen. Natürlich hat die vielseitigere Verwendung des Käses zur Voraussetzung, dass wir Frauen uns die Mühe nehmen, etwas vom Käse zu verstehen, dass wir ihn mit Interesse einkaufen und nicht wie Mehl oder Zucker jede Woche die gleiche, bewährte Sorte, in ungefähr gleicher Quantität nach Hause bringen.

2. Mehr Spezialitäten. Es gibt in der Schweiz so viel ausgezeichnete Spezialitäten Käse, die man aber viel zu wenig kennt. Selbstverständlich muss zum Morgenessen ein anderer Käse auf den Tisch kommen als abends zum Dessert. Selbstverständlich muss die Dessert-Käsesorte häufig gewechselt werden. Warum heute immer noch so wenig Käse gegessen wird, kommt sicher auch daher, dass tagaus, tagein Emmentaler oder Tilsiter auf den Tisch kommt. Sie setzen aber Ihrer Familie auch nicht jeden Tag Rindsbraten vor oder als Dessert siebenmal in der Woche Apfelmus.

Natürlich wird der Emmentaler unser Hauptkäse bleiben, deshalb müssen wir ihn auch kennen. Er kommt heute nicht nur aus dem Emmental, wie früher, son-



*So gesund und Kräftig  
ist der Peterli,*  
denn er wird täglich genährt mit dem wohl-  
schmeckenden Schöpplein aus

**Knorr**  
Hafermehl und Reismehl



dern man macht ihn im ganzen Kanton Bern, in einem Teil des deutschsprechenden Kantons Freiburg, Solothurn, Aargau, Luzern und auch in der Ostschweiz. Sogar im Ausland wird Emmentaler fabri- ziert. Doch ist im allgemeinen zu sagen, dass immer der Käse am besten ist, der aus seinem Ursprungsland kommt. So wird z. B. Camembert zwar auch in der Schweiz nachgemacht, aber der echte französische Camembert ist viel besser. Jeder Kenner kann auch hier Original und Imitation beim ersten Versuch aus- einanderhalten. Der im Ausland herge- stellte «Emmentaler» ist lange nicht so gut wie der unsere, der aber auch vom Ausland als der weitaus beste anerkannt wird. Richtiger Emmentaler ist immer vollfett.

Wenige von uns sind imstande, den Greyerzerkäse (Gruyère) vom Em- mentaler mit Sicherheit unterscheiden zu können. Er hat aber nicht nur einen an- dern Geschmack, sondern auch kleinere Löcher. Die Verwechslung kommt wohl

auch zum Teil daher, weil Frankreich und andere Länder die Fabrikation nach- geahmt haben und alle aus der Schweiz stammenden Käse, ob Greyerzer oder Em- mentaler, sowie ihre eigene Produktion als Greyerzerkäse verkaufen.

In den letzten Jahren haben sich die Schachtel- und andere Arten Konserven- käse sehr verbreitet. Sie bieten den gros- sen Vorteil der Aufbewahrungsmöglich- keit und enthalten als Rohprodukt Em- mentaler und Greyerzer bester Qualität. Oft sind es einfach Käse, die als prima Qualität in der Käserei übernommen werden, später noch Gärungen durch- machen und deshalb nicht mehr jene Lochung aufweisen, wie der Export sie besonders beansprucht.

Viele Frauen, die auf eine gute Küche halten, verwenden als Reibkäse aus- schliesslich Parmesan. Er ist aller- dings unübertroffen in Qualität, aber ebenso unübertroffen im Preis. Man be- kommt auch in der Schweiz sehr guten

## ***Fehrt der Beruf Ihre Kräfte völlig auf?***



Oder bleibt Ihnen noch Spannkraft genug, Ihre Frei- zeit zu einem Höhepunkt des Tages zu steigern? - Wissen Sie auch, daß der unerschöpfliche Quell, aus dem wir Tag für Tag neue Kräfte schöpfen, der Schlaf ist? Wissen Sie, daß es nicht nur auf die Schlaf- dauer, sondern vor allem

auf die Schlaftiefe an- kommt? -

Meiden Sie deshalb alles, was Ihren Schlaf stören kann. Trinken Sie den coffeinfreien Kaffee Hag. Er kann keine Reizwirkung auf Nerven und Herz ausüben und den Schlaf nicht stören.

Kaffee Hag regt an, aber nicht auf.



***Also:  
Kaffee Hag trinken:  
Herz und Nerven schonen.  
gut schlafen.***

Trinken Sie einmal 4 Wochen lang Kaffee Hag und urteilen Sie selbst, ob Sie sich nicht wohler fühlen.

# Das Werk

Schweizer Monatsschrift für

**Architektur**

**Kunst**

**Kunstgewerbe**

Herausgeber: Bund Schweizer Architekten BSA und Schweizerischer Werkbund SWB

Redaktor: Peter Meyer

Verlag: Gebr. Fretz AG., Zürich

Abonnement für das Inland jährlich Fr. 30.— ermässigt auf Fr. 24 für die Mitglieder des „Oeuvre“, Schweiz. Ingenieur- und Architekten-Verein SIA, Schweiz. Baumeister-Verband, Schweiz. Techniker-Verband, ferner für die Studierenden sämtlicher Hochschulen und Technischen Mittelschulen der Schweiz.

Das **WERK** ist die grösste, reich illustrierte Monatsschrift der Schweiz für Architektur, Kunst und Kunstgewerbe. Sie verfolgt die lebendigen Bewegungen auf allen diesen Gebieten mit kritischer Sympathie, sie will nicht nur darstellen, sondern auch werten und zu wichtigen Tagesfragen im Kunstleben und Bauen Stellung nehmen.

einheimischen Reibkäse, der bedeutend billiger ist. Vor allem sind es zwei Sorten:

1. Der Saanenkäse.
2. Der Sbrinz- oder Spalenreibkäse.

Sie unterscheiden sich sehr wenig voneinander. Beides sind ausgesprochene Hobel- oder Reibkäse. Der Saanen und auch der Sbrinz sollten mindestens drei Jahre alt sein, bevor sie gebraucht werden. Saanenkäse wird nur im eigentlichen Saanengebiet hergestellt und auch dort gelagert. Er ist teurer als der Sbrinz und eigentlich ein Luxuskäse. Der Sbrinz bietet zu billigem Preise fast das gleiche wie der Saanenkäse und wird in Schwyz, Unterwalden und Luzern fabriziert.

Diese beiden Reibkäse, wie auch der Emmentaler, der Gruyère und Tilsiter sind Hart- und Schnittkäse. Die Weichkäse sind im Gegensatz zu den harten aus weichem Teig hergestellt, d. h. sie werden weniger lang im Kessel gekocht. Ein solcher Weichkäse ist zum Beispiel der Vacherin. Es gibt zweierlei: Vacherin à la main, den man direkt isst, und Vacherin à fondue, den man zum Fondue machen verwendet.

Der Vacherin kommt aus dem Jouxthal. Er ist ein pikanter Dessertkäse und wird beim Aufschneiden flüssig. So wie man in Frankreich den Camembert isst, so kann man bei uns den Vacherin essen, nämlich als ausgesprochenen Dessertkäse. Man kauft ihn aber nur im Winter, das heisst von Ende September an, in den heissen Monaten wird kein Vacherin gemacht. Er ist meistens 1–2 Monate alt beim Verkauf. Der einzige Nachteil ist seine beschränkte Haltbarkeit. Er muss sofort konsumiert werden. Man darf also nur soviel kaufen, als gerade gebraucht wird.

Jedem Ausländer, der in die Schweiz kommt, wird man empfehlen, gelegentlich eine Fondue zu essen. Es gibt wenig Schweizer, die Fondue nicht gern haben, und wenn man irgendwo von Fondue spricht, so heisst es regelmässig, «das möchten wir auch gern wieder einmal». Weshalb wird Fondue nicht öfters zu Hause gemacht? Gerade Fondue ist eigentlich eine Käsespeise, die immer gelingt und immer mit Freude begrüsst

wird. Es braucht auch nicht unbedingt Vacherin dazu, sogar mit gewöhnlichem Emmentaler kann sie ausgezeichnet werden.

#### Rezept für Neuenburger Fondue:

*Pro Person 125 Gramm Vacherin oder Emmentaler und 1 Deziliter Fendant, oder andern Weisswein. Ein feuerfestes Pruntrutergeschirr mit Knoblauch ausreiben, den Wein darin erwärmen, dann den fein geschnittenen Käse begeben und das Ganze unter stetem Umrühren zum Kochen bringen. 1 bis 2 Teelöffel Kartoffelmehl, mit wenig Wein angerührt, wird beigegeben, ebenso ein Esslöffel Kirsch. Nach 3—4 Minuten ist die Fondue dicklich und kann auf den Tisch gebracht werden. Auf einem Spirituskocher oder einer andern Flamme soll die Fondue während des Essens ohne Unterbruch auf dem Siedepunkt erhalten werden. Alle essen aus dem gleichen Geschirr. An einer Gabel aufgespiesste Brotstückli werden unter Umrühren in die Fondue getaucht und ohne Benützung des Tellers zum Munde geführt.*

Die Petits Suisses kennt jeder, der sich schon einmal in Frankreich aufgehalten hat, denn dort werden diese Käselein häufig im Restaurant zum Dessert serviert. Es ist eine Art Quarkkäse, mild und von schwachem Geschmack. Der Franzose vermengt sie gern mit Konfitüre. Sie werden heute auch in der Schweiz, speziell in Genf gemacht.

Der Brie ist ebenfalls ausgesprochener Dessertkäse, sehr mild und doch kräftig, ursprünglich französischer Herkunft, aber auch in der Schweiz fabriziert.

Kräftigere Dessertkäse sind der Gorgonzola (italienisch) und der Roquefort (französisch). Von Rechts wegen sollte der Schweizer Roquefort «fromage façon Roquefort» heissen, denn echter Roquefort ist immer französisch. Roquefort und Gorgonzola sollten unbedingt im richtigen Stadium genossen werden. Sie sind ziemlich scharf, aber ausserordentlich kräftig. Man erkennt sie äusserlich an den grünen Flecken, die von Kräutern herrühren, welche dem Käseteig beigegeben sind.

Piorakäse kommt aus der Gotthard-

## Six Madun

Selbst dem Miggi sträubt  
sich's Haar,  
Six Madun saugt wunderbar.



Six Madun ist der einzige Schweizer Staubsauger. Unerreicht in Qualität, sehr handlich, geräuschlos, radiostörfrei, preiswert. Verlangen Sie Prospekte und unverbindliche Vorführung!

**SIX MADUN WERKE**  
RUDOLF SCHMIDLIN & CIE., SISSACH

ZWIEGBUREAUX: BASEL  
BERN - GENÈVE - LAUSANNE  
LOCARNO - LUZERN -  
ST. GALLEN - ZÜRICH

## Kleiderstoffe

für Herren- und  
Damenkleider bemu-  
stern wir Ihnen auf  
Verlangen sofort und  
franko

## Fabrikpreise

Annahme von  
Wollsachen

**Tuchfabrik Schild & Co.**  
**Bern und Liestal**





Ein Frühstück-  
und Nahrungsge-  
tränk von seltenem  
Wohlgeschmack ist

# HACOSAN

HACO GESELLSCHAFT A.G.  
GÜMLIGEN - BERN



## Schweizerische Teppichfabrik Ennenda

liefert

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

Verkauf ausschliesslich nur an Wiederverkäufer

Wir weisen gerne Firmen nach, die unsere  
Fabrikate führen

gend. Er ist halbweich und hat einen würzigen Alpengeschmack. Er wird besonders im Tessin viel gegessen und ist deshalb auch dort am besten erhältlich. Piora eignet sich besonders gut als Beigabe zu leichten Mahlzeiten, zu Obst oder zu Kartoffeln und Butter.

Ziegenkäse ist eine Spezialität, die nicht jedermann mündet. Gewöhnlich gefällt er den Leuten, die Ziegenmilch gern haben, da er «geisselet». Man macht ihn nur im Sommer und kann ihn gegen den Herbst kaufen.

Raquelette ist ein Walliserkäse. Wer schon im Wallis in den Ferien war und nie Raquelette gegessen hat, kennt das Wallis nicht. Er wird über dem Feuer geschmolzen, mit einem Messer abgeschabt und noch warm zu Kartoffeln gegessen.

Die meisten der jetzt aufgezählten Spezialsorten gehen nicht ins Ausland. Sie werden nur in der Schweiz gegessen, aber viel zu wenig. In der Hauptsache essen wir Emmentaler, Tilsiter oder Gruyère. Alle andern Käse machen zusammen kaum mehr als 10 % aus.

Ich glaube, manche Leute würden gern Spezialsorten essen, doch kennen sie ihre Bezugsquellen zu wenig. Wohl gibt es in allen Städten gute Käsegeschäfte, die je nach der Saison alle Spezialitäten führen. Man kann sich aber auch die Spezialitäten aus der Gegend selber kommen lassen.

Käse lässt sich leider nicht gut auf Vorrat einkaufen, es sei denn, man habe einen besonders kühlen, trockenen Keller als Aufbewahrungsraum.

Dass man in manchen Detailgeschäften und besonders auf dem Lande so schlechten Käse bekommt, liegt nicht zum kleinsten Teil daran, dass er wochenlang angeschnitten liegenbleibt, ohne richtig gepflegt zu werden. Es ist immer sicherer, Käse in einem gangbaren Lebensmittelgeschäft zu kaufen. Muss der Käse zu Hause einige Tage aufbewahrt werden, so sollte er unbedingt im Keller oder im Kühlschrank liegen, und zwar in ein sauberes, trockenes Tüchlein eingewickelt. Soll er ziemlich lang halten, so muss das Tüchlein alle zwei bis drei Tage in Salzwasser getränkt und dabei der Käse jedesmal umgekehrt werden, denn da,

wo er unten aufliegt, « setzt er sich an ». Ist der Käse nur wenige Tage aufzubewahren, so ist es ausgezeichnet, ihn in Stanniolpapier einzuwickeln, damit er nicht austrocknet.

Wer Käse einkauft, sollte einigermaßen den fetten vom mageren unterscheiden können. Es braucht aber eine gewisse Übung dazu. Meistens ist vollfetter gelblicher. Allerdings ist junger Käse weiss und doch vollfett. Der fette Käse ist schmelzend, Magerkäse bröcklig oder zäh. Der fette Käse zerreibt sich zwischen den Fingern wie Butter, magerer hingegen bleibt aneinander hängen wie Teig. Tilsiter gibt es in allen Fettgehalten, aber ohne besondere Aufschrift ist er vollfett. Der Nährwert des Käses richtet sich übrigens nicht nur nach dem Fettgehalt. So kann ein viertelfetter Appenzeller ebenso nahrhaft sein wie ein vollfetter Käse.

Nach dem Lebensmittelgesetz muss ein vollfetter Käse 45 % Fett enthalten. Ist er nicht vollfett, soll der Fettgehalt angeschrieben sein. Es gibt vier Kategorien Käse:

1. Magerkäse . . bis zu 15 % Fett.
2. Viertelfett . . . 15–25 % »
3. Halbfett . . . . 25–35 % »
4. Vollfett . . . . 35–45 % »

Vielleicht liegt der Grund des verhältnismässig kleinen Käsekonsums in der Schweiz zum Teil darin, dass Käse als populäres Nahrungsmittel gilt. Er ist zu wenig vornehm. Vielleicht ist das auch die Ursache, weshalb man in Restaurants und Hotels nie Käse serviert, es sei denn auf besonderen Wunsch. Und ist es nicht beinahe unglaublich, dass in manchem Hotel Käse zum Frühstück nur gegen Extrabezahlung erhältlich ist?

Ich weiss nicht, ob wir es in der Käsekultur je einmal so weit bringen werden wie die Franzosen. Ich habe letzthin in einem Kochbuch des bekannten französischen Schriftstellers Paul Reboux folgenden Ausspruch gelesen:

« Un bon fromage atteste le discernement d'une maîtresse de maison. Et, pour ma part, j'estime plus une femme qui sait jouer des spécialités de fromage, qu'une femme qui parle de Descartes ou qui me demande, au dessert, si je trouve „la vie digne d'être vécue“. »



Auch Ihre Schuhe werden ein solch feinglänzendes Aussehen erhalten, wenn Sie dieselben mit MARGA behandeln. Diese Creme gibt nicht nur jedem Schuh intensiven und dauerhaften Glanz, sondern erhält das Leder auch weich und fleckenrein.

Fabrikant: **A. Sutter, Chem.-techn. Fabrik Oberhofen/Thurgau.**

## H. Vogt-Gut AG. Arbon

bürgt für Qualitätsprodukte



## Voga-Gasherde

sind geschätzt in der  
sparsamen und gepflegten Küche



POLIZEI-ABTEILUNG  
DES EIDGENÖSSISCHEN  
JUSTIZ- UND POLIZEIDEPARTEMENTS

BERN, den 29. Juni 1934.

Ref. Nr. P.11.636 Sch.  
Bitte in der Antwort angeben.  
Ihre Ref. Nr.

Im Besitze Ihres Schreibens vom 26.d.M. teilen wir Ihnen mit, dass wir es als ein sehr verdienstliches Werk betrachten, wenn Sie durch eine dokumentarische Darstellung des spanischen Briefschwindels dieser Landplage auf den Leib rücken wollen.

Mit vorzüglicher Hochachtung  
DER CHEF DER POLIZEIABTEILUNG :  
Der Stellvertreter:

Im Oktoberheft des «Schweizer-Spiegels»  
erscheint der obenerwähnte Artikel

## DER GEHEIMNISVOLLE KOFFER

SCHWEIZER-SPIEGEL VERLAG ZÜRICH