

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, Haushaltungslehrerin

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 unsren 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 Znuni- 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 wohlschmeckenden 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 fabriziert. 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 auseinanderhalten. Der im Ausland hergestellte «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 Gruyerkäse (Gruyère) vom Emmentaler mit Sicherheit unterscheiden zu können. Er hat aber nicht nur einen andern Geschmack, sondern auch kleinere Löcher. Die Verwechslung kommt wohl

auch zum Teil daher, weil Frankreich und andere Länder die Fabrikation nachgeahmt haben und alle aus der Schweiz stammenden Käse, ob Gruyerkäse oder Emmentaler, sowie ihre eigene Produktion als Gruyerkäse verkaufen.

In den letzten Jahren haben sich die Schachtel- und andere Arten Konservenkäse sehr verbreitet. Sie bieten den grossen Vorteil der Aufbewahrungsmöglichkeit und enthalten als Rohprodukt Emmentaler und Gruyerkäse bester Qualität. Oft sind es einfach Käse, die als prima Qualität in der Käserei übernommen werden, später noch Gärungen durchmachen und deshalb nicht mehr jene Lochung aufweisen, wie der Export sie besonders beansprucht.

Viele Frauen, die auf eine gute Küche halten, verwenden als Reibkäse ausschliesslich Parmesan. Er ist allerdings unübertroffen in Qualität, aber ebenso unübertroffen im Preis. Man bekommt auch in der Schweiz sehr guten

Zehrt der Beruf Ihre Kräfte völlig auf?



Oder bleibt Ihnen noch Spannkraft genug, Ihre Freizeit 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 Schlafdauer, sondern vor allem

auf die Schlaftiefe ankommt? –

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.



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

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

Das Werk

Schweizer Monatsschrift für
Architektur
Kunst
Kunstgewerbe

Herausgeber: Bund Schweizer Archi-
tekten 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 Hoch-
schulen und Technischen Mittelschulen
der Schweiz.

Das **WERK** ist die grösste, reich
illustrierte Monatsschrift der Schweiz
für Architektur, Kunst und Kunstge-
werbe. Sie verfolgt die lebendigen
Bewegungen auf allen diesen Ge-
bieten 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 Spalenreib-
käse.

Sie unterscheiden sich sehr wenig von
einander. Beides sind ausgesprochene
Hobel- oder Reibkäse. Der Saanen und
auch der Sbrinz sollten mindestens drei
Jahre alt sein, bevor sie gebraucht wer-
den. Saanenkäse wird nur im eigent-
lichen 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 Weich-
käse 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: Va-
cherin à la main, den man direkt isst,
und Vacherin à fondue, den man zum
Fonduemachen verwendet.

Der Vacherin kommt aus dem Jouxatal.
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, näm-
lich als ausgesprochenen Dessertkäse.
Man kauft ihn aber nur im Winter, das
heisst von Ende September an; in den
heissen Monaten wird kein Vacherin ge-
macht. 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, gelegent-
lich 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 ein-
mal». Weshalb wird Fondue nicht öfters
zu Hause gemacht? Gerade Fondue ist
eigentlich eine Käsespeise, die immer ge-
lingt 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 Pruntruter-Geschirr mit Knoblauch ausreiben, den Wein darin erwärmen, dann den fein geschnittenen Käse beigegeben 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 herühren, 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

ZWEIGBUREAUX: BASEL
BERN - GENF - 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 
Bern und Liestal



Ein Frühstücks-
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

Kirchenteppiche

Verkauf ausschliesslich nur an Wiederverkäufer

Wir weisen gerne Firmen nach, die unsere
Fabrikate führen

gegend. 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 mundet. 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 einzwickeln, damit er nicht austrocknet.

Wer Käse einkauft, sollte einigermassen den fetten vom magern 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 ange schrieben 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 besondern 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



BERN, den 29. Juni 1934.

POLIZEI-ABTEILUNG
DES EIDGENOSSISCHEN
JUSTIZ- UND POLIZEIDEPARTEMENTS

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

Im Besitze Inres 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