Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 10 (1934-1935)
Heft: 6

Artikel: Die gute Wähe
Autor: Kronauer, Berta
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066087

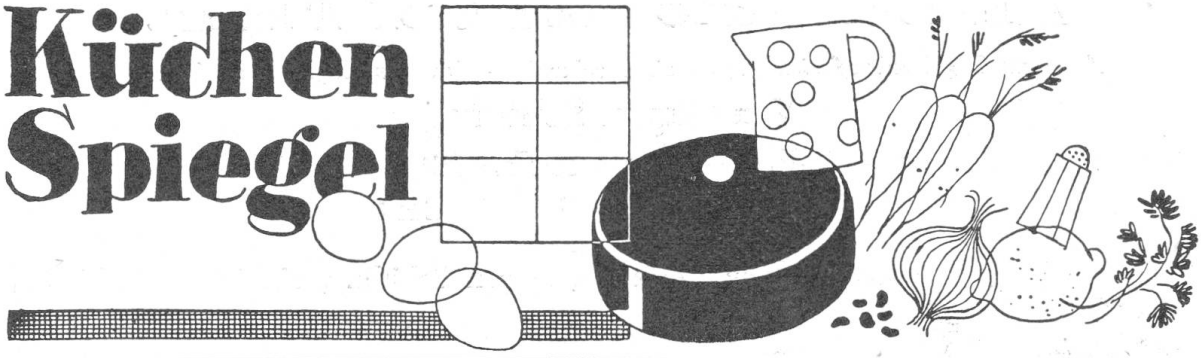
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern.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



DIE GUTE WÄHE

Von Frau Berta Kronauer

Die ganze Familie freut sich immer auf den Freitag, denn da haben wir nach alter Familientradition Kaffee mit Wähe, und zwar hausgemachte Wähe. Als ich letzten Sommer drei Wochen krank war, wurde die Wähe vom Bäcker bezogen, aber die Hälfte blieb jeweils stehen, weil sie niemandem recht schmeckte.

Eine gute Wähe muss zu Hause gemacht werden. Ich mache aber nie nur eine Sorte aufs Mal, das wäre langweilig. Jedes hat seine Spezialität, und wenn ich drei, vier Arten mache, kommen alle auf ihre Rechnung. Welche Sorte ich mache, hängt ganz von der Jahreszeit und von den Früchten ab, die gerade zu haben sind. So gibt es von selbst immer wieder Abwechslung.

Meine Wähen mache ich immer mit geriebenem Teig. Auf ein Kilo Mehl rechne ich ein halbes Kilo Butter, vermischt mit Schweineschmalz. Manche Frauen nehmen nur Schweineschmalz. Das kommt billiger, aber ich finde, mit Schweineschmalz wird der Teig zu fettig, und so mürbe, dass einem der Kuchen nachher vorweg in der Hand zerbricht. Die Butter hingegen gibt ihm mehr Halt. Ich kenne Frauen, die sagen: ich nehme lieber etwas weniger Butter, dafür aber kein Schweineschmalz. Meiner Meinung nach ist das Umgekehrte richtig. Wenn man zu wenig Fett nimmt, so wird der Teig

hart. Am besten und am billigsten verfährt man mit einer Mischung von Schweineschmalz und Butter, welche zusammen das halbe Gewicht vom Mehl ausmacht.

Mit sauberen Händen verreibe ich das Mehl und das Fett miteinander, bis sich kleine Flöcklein bilden. Diese Masse wird mit etwas Salzwasser glatt angerührt, dann verschaffe ich den Teig bis er glatt ist und nicht mehr klebt. Nun stelle ich den Teig auf die Seite und lasse ihn ruhen und zwar mindestens zwei Stunden. Am Freitagmorgen mache ich jeweils den Teig vor der andern Arbeit, so früh als möglich. Ich schlage ein nasses Tüchlein um den fertigen Teig, lege ihn in eine Schüssel und stelle ihn in den Keller. Bis ich ihn wieder brauche habe ich gewöhnlich die verschiedenen Füllungen bereit, die auf die Wähe kommen.

Manche ziehen für die Wähen Blätterteig vor, doch gibt er viel mehr Arbeit als der geriebene Teig. Deshalb, aber auch weil wir die andern Wähen vorziehen, wird in meiner Küche für die Wähen nie Blätterteig verwendet.

Für Obstwähen sind natürlich frische Früchte, die Früchte der Jahreszeit, am allerbesten. Jetzt aber, wo frisches Obst so teuer ist, verwende ich oft gedörrte Aprikosen, manchmal auch Konfitüre. Die Aprikosen müssen jeweils im kalten Wasser etwas eingeweicht werden, sonst sind sie zu hart. Wenn ich gerade kein Obst habe, so lege ich irgendeine saure Konfitüre auf den Teig. In diesem Fall muss aber der Teig zuerst gebacken werden. Ich lege den Teig mit einem Seidenpapier aus und beschwere es mit Kirschensteinen, damit sich der Teig nicht wölbt. Auch wenn ich Erdbeeren oder Himbeeren auf die Wähe lege, backe ich den Teig ohne die Früchte, denn die Beeren sind meistens so saftig, dass der Saft beim Backen durch den Teig rinnt und dadurch die Wähe nicht gut richtig gebacken werden kann.

Das Wähenblech streiche ich immer tüchtig mit Butter ein. Wurde der Teig richtig gemacht, das heisst enthält er genug Fett, wird er sicher nie kleben.

Die Äpfel lege ich gewöhnlich in Achtelsteile zerschnitten schön im Kreis auf

Zwei neue Maggi-Suppen!

Maggi's Lauch-Suppe

Mehrere Tausend Hausfrauen haben schon nach einer Maggi-Lauch-Suppe gerufen. Nun ist sie da! Eine vorzügliche, gut gebundene Suppe aus bestem Lauch, mit verschiedenen wertvollen, nahrhaften Einlagen.

Maggi's Grünerbs-Suppe mit Rübli

An dieser Suppe werden die Liebhaber von grünen Erbsen (Pois verts) grosse Freude haben. Es ist eine seimige Suppe aus feinem Grünerbsmehl, ergänzt durch zarte Zuckererbsen und kleingeschnittene Rübli.

2 Würfel (für 4 Teller) 25 Rp.
1 Stange zu 4 Würfeln 50 Rp.

FABRIK von MAGGIS NAHRUNGSMITTELN KEMPTTAL

2 grosse Vorteile

kennzeichnen den **THERMA-BOILER:**

Hohe Lebensdauer infolge der Möglichkeit, das Material des Innenkessels der chemischen Zusammensetzung des Wassers anzupassen.

Störungsfreier Betrieb garantiert durch die absolut zuverlässigen Schaltapparate, Ventile und den erstklassigen Therma-Heizeinsatz.

Verlangen Sie unverbindliche Auskunft von Ihrem Elektrizitätswerk, Ihrer Elektro-Installations-Firma, oder der

Therma

AG. Schwanden

Nussa bleibt Nussa

Nuss-Speisefett

rein vegetabil

NUSSELLA - Kochfett gleichfalls.

NUXO-Mandelpüree für Mayonnaisen und für Fruchtmilch.

Nuxo-Werk J. Kläsi, Rapperswil

Zu Lebenstüchtigkeit erzieht das voralpine

Knaben-Institut Dr. Schmidt

auf dem Rosenberg über **St. Gallen**

Gesunde Höhenlandschaft. **Matura. Handelsdiplom.** Sport. **Einziges** Schweiz. Institut mit **staatlichen** Sprachkursen. **Spezialabteilung für Jüngere** in besonderer Schulvilla. **Individuelle Führung** aller Schüler. Prospekte durch **Dir. Dr. Lusser**

die Wähe. Zur Abwechslung hacke ich sie auch fein. Zwetschgen steine ich aus und lege sie in die Hälfte zerteilt auf den Kuchen, ebenso Aprikosen.

Bei Früchten, die sehr saftig sind und Wasser ziehen, wie bei Zwetschgen oder bei Rhabarber, ist es ratsam auf den ausgewallten Teig eine Lage Paniermehl nach Belieben vermischt mit etwas Zimt und geriebenen Haselnüssen zu streuen. Diese Mischung nimmt den Saft auf.

Nun schiebe ich die Wähe in den Backofen und erst nach einer Viertelstunde gebe ich ein Teiglein darüber. Es enthält pro Wähe eine Tasse Sauerrahm, zwei Eier und zwei Esslöffel Zukker. Zu Zwetschgenwähen eignet sich Vanillezucker sehr gut.

Eine Wähe darf nie zu langsam gebacken werden. Sie muss in einer schönen mittleren Hitze stehen, damit der Teig nicht austrocknet. Bei einem guten Bratofen braucht eine Wähe ungefähr drei Viertelstunden. In welcher Höhe das Blech in den Bratofen kommt, hängt davon ab, ob man Ober- oder Unterhitze hat. Im Winter oder bei besondern Anlässen verwende ich für Fruchtwähen statt dem Rahmteiglein frischen geschwungenen Rahm, den ich vor dem Servieren daraufgebe.

Die Käsewähe mache ich gewöhnlich nicht auf dem Wähenblech, sondern in einer hohen Springform, denn auf den flachen Wähenformen hat für unsern Geschmack zu wenig Füllung Platz. Für die Käswähe, wie für alle andern Wähen, verwende ich den gleichen Teig. Die Käsefüllung besteht aus 300 Gramm geriebenem Emmentaler oder Sprinz, 2 Löffel Reismehl, 1 Prise Salz, 1 Tasse saurem Rahm, 3 Eigelb, etwas Pfeffer und manchmal etwas Kümmel. Ich vermenge alles und ziehe, bevor ich die Füllung auf den Teig gebe, den Eierschnee darunter. Die Wähe wird gebacken bis sich oben eine hellbraune Schicht bildet.

Am liebsten aber haben bei uns alle meine Zwiebelwähen. Die Füllung besteht aus 750 Gramm Zwiebeln, 50 Gramm Butter oder ein Stücklein Speck, 20 Gramm Mehl, 3 Dezilitern Rahm, 3 Eiern und Salz. Ich schneide die Zwie-

beln in längliche Schnitze, dämpfe sie in Butter oder im glasigen gebratenen Speck weich (sie dürfen ja nicht braun geröstet werden) und vermische sie nach dem Auskühlen mit den übrigen Zutaten. Da mein Mann den Speck besonders gern hat, lege ich auf die eine Hälfte der Wähe kleine Würfelchen Spickspeck.

Nicht so beliebt wie die Zwiebelwähe ist die Krautwähe. Der vorbereitete, rohe, fein gewiegte Spinat wird mit etwas Zwiebeln in Butter gedämpft und nach dem Auskühlen mit Milch, etwas Mehl, Salz, 2 Eiern und 3–4 Dezilitern Rahm vermischt, so dass ein flüssiger Teig entsteht, den ich in das mit dem Teig ausgelegte Wähenblech giesse.

Die Nidelwähe ist eine andere Variation. Seitdem die Kinder grösser sind, mache ich sie seltener, da sie Fruchtwähen vorziehen. Die Füllung mache ich aus einer Tasse Rahm, etwas Zucker und ein wenig abgeriebener Zitronenschale. Ich vermische damit 3–4 Eier und gebe 2 Löffel Reis- oder Kartoffelmehl dazu.

Bei allen diesen Wähen kann selbstverständlich statt Rahm Milch verwendet werden, doch wird die Wähe bedeutend weniger fein. Seitdem ich mein Essbudget verkleinern musste, rahme ich jeden Tag die Milch ab, so dass ich am Freitag mit einem kleinen Zuschuss genug Rahm habe.

Im Sommer haben wir alle die Topfenwähe besonders gern. Von aufgekochter, geschiedener Milch lasse ich das Wasser durch ein Tuch ablaufen, den Quark, der zurückbleibt, vermische ich mit drei Eiern, 2 Löffeln Kartoffelmehl, etwas Rosinen, Zucker, Zimt, gemahlenen Mandeln oder Haselnüssen. Diese Füllung kommt auf den Wähenteig und wird im Ofen gebacken bis er Farbe hat.

Ich weiss, dass es auch beim Wähenbacken, wie immer beim Kochen, aufs Gefühl ankommt, mit denen man sie zubereitet. Die Rezepte allein sind nur das Gerüst. Wer sie mit Liebe ausführt, dem wird's bald gelingen, wer keine Freude am Wähenbacken hat, dem nützt das beste Rezept nichts.

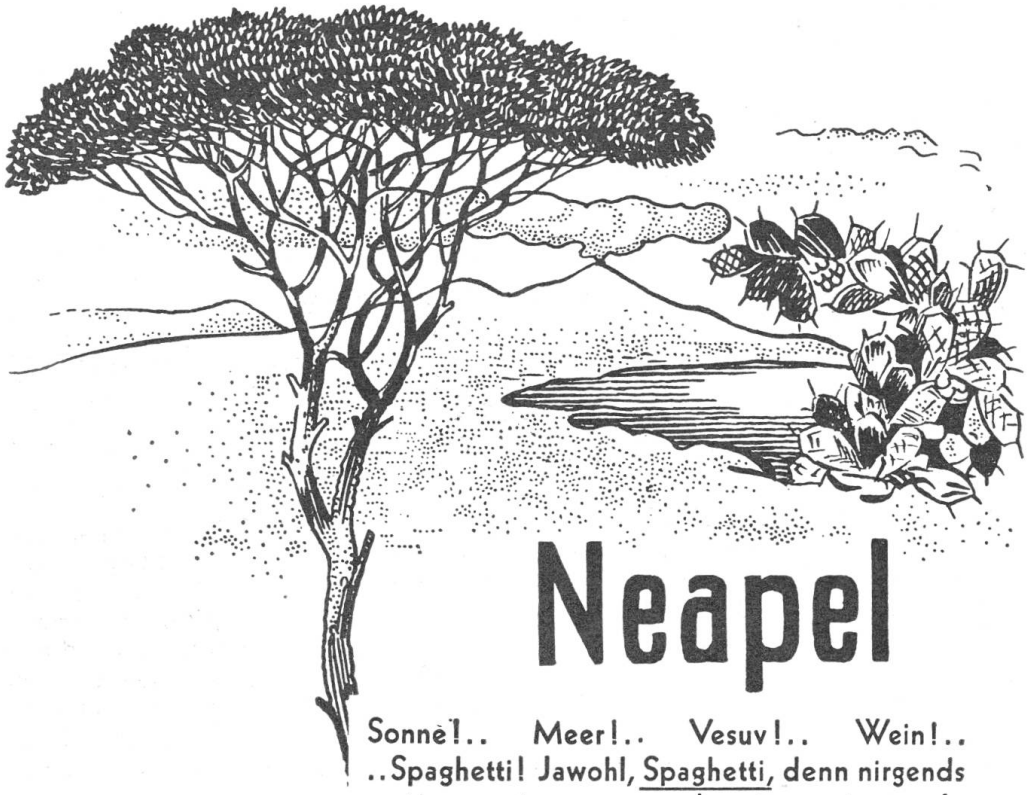
Man ahnt es . . .
er trägt
COSY

Spörtler u. auch Berufsleute tragen die Cosy-Combinaison, die an Hals und Armen weit offen ist und auch der raschesten Bewegung freies Spiel lässt. Verschiedene Sportsmannschaften wurden mit dieser hochklassigen Cosy-Qualität ausgerüstet.

Aufgeweckt
in der Schule, stark und lebensfroh durch
BANAGO
NAGO „Chocolat" OLTEN

CAPRI
Hotel Pagano Vittoria
RUHE — SONNE — MEER — GARTEN
Moderner Komfort Pension 28.— bis 35.—

ZUR MANEGG Töchterinstitut
Leiterin: M. Hitz
Zürich 2, Bellariastr. 76 Internat — Externat
Fortbildungsschule. Vorbereitung für die Zürcher Mittelschulen. Moderne Sprachen. Hauswirtschaftslehre. Charakterbildung im Gemeinschaftsleben des Internats. Prospekte durch die Verkehrsbureaux.



Neapel

Sonne!.. Meer!.. Vesuv!.. Wein!.. ..Spaghetti! Jawohl, Spaghetti, denn nirgends weiss man sie so gut zuzubereiten, wie gerade in Neapel. Diesen Genuss kannst Du, lieber Leser, Dir nun auch zu Hause leisten dank **Hero-Sugo,** der bekannten, nach neapolitanischem Original-Rezept hergestellten **Lenzburger Sauce.** Die Zubereitung der Spaghetti ist die denkbar einfachste:

Spaghetti lediglich in Salzwasser kochen und abtropfen lassen; gleichzeitig den Inhalt eines Büchsli **Hero-Sugo** recht heiss machen und unverdünnt dazu servieren. Je nach Belieben, mit geriebenem Käse bestreuen.

1/4-Büchse —.65
(4 Portionen)

Jegliche weitere Zutaten sind überflüssig, denn **Hero-Sugo** enthält Alles was es braucht: Tomaten, fein gehacktes Fleisch, bestes Olivenöl, sowie verschiedene aromatische Kräuter. Maccaroni, Ravioli, Risotto mit **Hero-Sugo** zubereitet, schmecken ebenfalls ganz vorzüglich. Aber nur mit

Lenzburger

Hero-Sugo