Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 13 (1937-1938)
Heft: 11

Artikel: Melonendessert für heisse Tage
Autor: Klein, Frieda
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066427

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: 14.12.2025

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

Melonendessert für heisse Tage

Von Frieda Klein, Haushaltungslehrerin

Der erfrischendste, beste Dessert, den es gibt, sind wohl immer alle Arten von unsern einheimischen Beeren aus dem Garten, vom Markt oder am allerbesten im Wald gesammelt, einfach mit Zucker und mit flüssigem oder geschwungenem Nidel serviert. Beeren mit Nidel kommen viel zu selten auf den Tisch.

Zwischenhinein aber dürfen es auch ausländische Früchte sein. Als Anregung für eine nette Abwechslung in Fruchtdesserts, vielleicht für ein Familienfest oder einen Besuchsabend, hat eine Haushaltungslehrerin für den Küchenspiegel drei Melonenrezepte aufgeschrieben. Die Melone ist übrigens mit unserm « dankbaren Kürbis » nahe verwandt, gedeiht aber nur in wärmern Klimas (Italien, Frankreich). *H. G.*

Es gibt Wasser- und Zuckermelonen. Die Wassermelone wird vor allem in südlichen Ländern gern gegessen. Es ist eine grosse, dunkelgrüne Frucht mit rotem Fleisch. Sie ist sehr süss und sehr wässerig, schmeckt aber etwas fad. Bei uns ist die Zuckermelone viel beliebter, aber auch teurer. Es gibt viele Arten von Zuckermelonen. Diejenige, welche sich für unsere Rezepte am besten eignet, ist die Cantaloup-Melone.

Beim Einkauf der Melone ist darauf zu achten, dass man eine saftige, reife Frucht bekommt. Kennzeichen: Ums Stielende muss sich eine kreisrunde, weiche, aber nicht schwammige Stelle befinden, die «Couronne». Ausserdem beklopft der Kenner die Frucht mit dem Finger, um durch die Art des Tones Reifestadium und Qualität der Melone festzustellen.

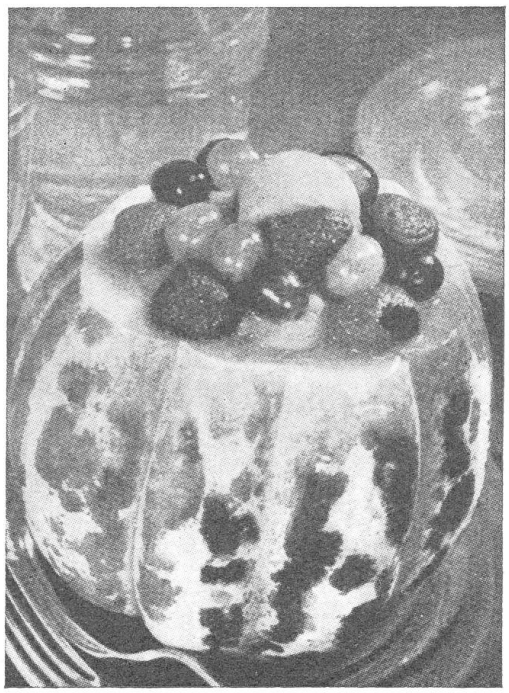
Wichtig ist, dass die Melone vor dem Servieren unter allen Umständen gut abgekühlt wird. Am besten wäre, sie ein bis zwei Stunden vorher auf Eis zu legen. Man vermeide es, eine Melone, wie übrigens auch andere Früchte, mit einem gewöhnlichen Messer aufzuschneiden, sondern man verwende nur Silber oder rostfreien Stahl dazu.

Die Melone wird manchmal am Anfang der Mahlzeit als Hors d'oeuvre gegeben. Der Franzose zum Beispiel würzt sie dann häufig mit Salz, oft sogar mit Pfeffer. Am häufigsten isst man sie aber als Dessert.

1. Die gebräuchlichste und einfachste Art, Melone als Fruchtdessert zu servieren: man schneidet die gut abgekühlte Frucht am Tisch in Schnitten, deren zartes Fleisch mit feinem Zucker und je nach Geschmack mit einem Tropfen Kirsch oder Rum gegessen wird.

2. Festlicher und besser ist sie auf folgende Art. Man hebt am Stilende einen kleinen Deckel ab oder schneidet die Melone in zwei Hälften. Nun entfernt man sorgfältig alle Kernen und Fasern, löst das Fleisch aus der Schale, ohne diese zu verletzen, und schneidet es in kleine Würfel, welche man mit verschiedenen, ebenfalls in Stücke geschnittenen

Fruchtsalat, in einer Melone serviert



Früchten, wie Aprikosen, Birnen, Pfirsichen oder aber auch mit Beeren, je nach der Jahreszeit, mischt. Gut ist auch nur eine Sorte Beeren, zum Beispiel Himbeeren oder Trauben. Man zuckert und gibt etwas Süssmost oder ein bis zwei Löffel Kirsch, Maraschino oder Portwein dazu. Mit diesem Fruchtsalat füllt man die Melonenschale, die, wenn möglich, in eine Glasschale mit Eisstücken gestellt und auf dem Eis serviert wird. Man kann sie auch mit geschwungenem Nidel kunstvoll verzieren oder einfach flüssigen Nidel dazugeben.

3. Die Weinmelone. Deckel abheben wie oben und den Stiel daran lassen. Kerne und Fasern entfernen. Die Melone mit zwei bis drei Löffel Zucker und drei Deziliter Süsswein (Frontignan, Madeira, Marsala, Tockayer usw.) füllen, den Deckel wieder auflegen und die Frucht zwei Stunden kühl stellen. Man serviert sie wenn möglich auf Eis und schneidet sie nicht in Scheiben, sondern entnimmt der Frucht mit einem grossen silbernen Löffel möglichst schöne Stücke. Nach Belieben wird geschwungener Nidel dazu serviert.

Was gibt's Schöneres als solches Nichtstun - -
und als Belohnung dafür eine feine **Maggisuppe!**