Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 19 (1943-1944)
Heft: 5

Artikel: Wie bewirten wir unsere Gäste in den verschiedenen Jahreszeiten?
Autor: P.C.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066595

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: 13.12.2025

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

Wie bewirten wir unsere Gäste in den verschiedenen Jahreszeiten?

Von P. Ch.

Wahre Gastfreundschaft, das gesellige Zusammensein mit Freunden ist etwas vom Schönsten in unserer mit Sorgen belasteten Zeit. Wie aber bewirten wir unsere Gäste?

Im allgemeinen habe ich jeweilen die besten Erfahrungen gemacht, wenn ich mich, was Auslagen und rationierte Lebensmittel anbetrifft, in bescheidenem Rahmen hielt, dafür reichlich gefüllte Platten servierte, von denen sich jedes ungezwungen bedienen konnte, ohne zu befürchten, daß sie uns damit die knappen Rationen wegessen würden.

Hier einige Beispiele:

Frühjahr :

1. Suppe aus Kartoffeln mit reichlich frischen Kräutern wie Kresse, Kerbel oder Nesselsprossen.

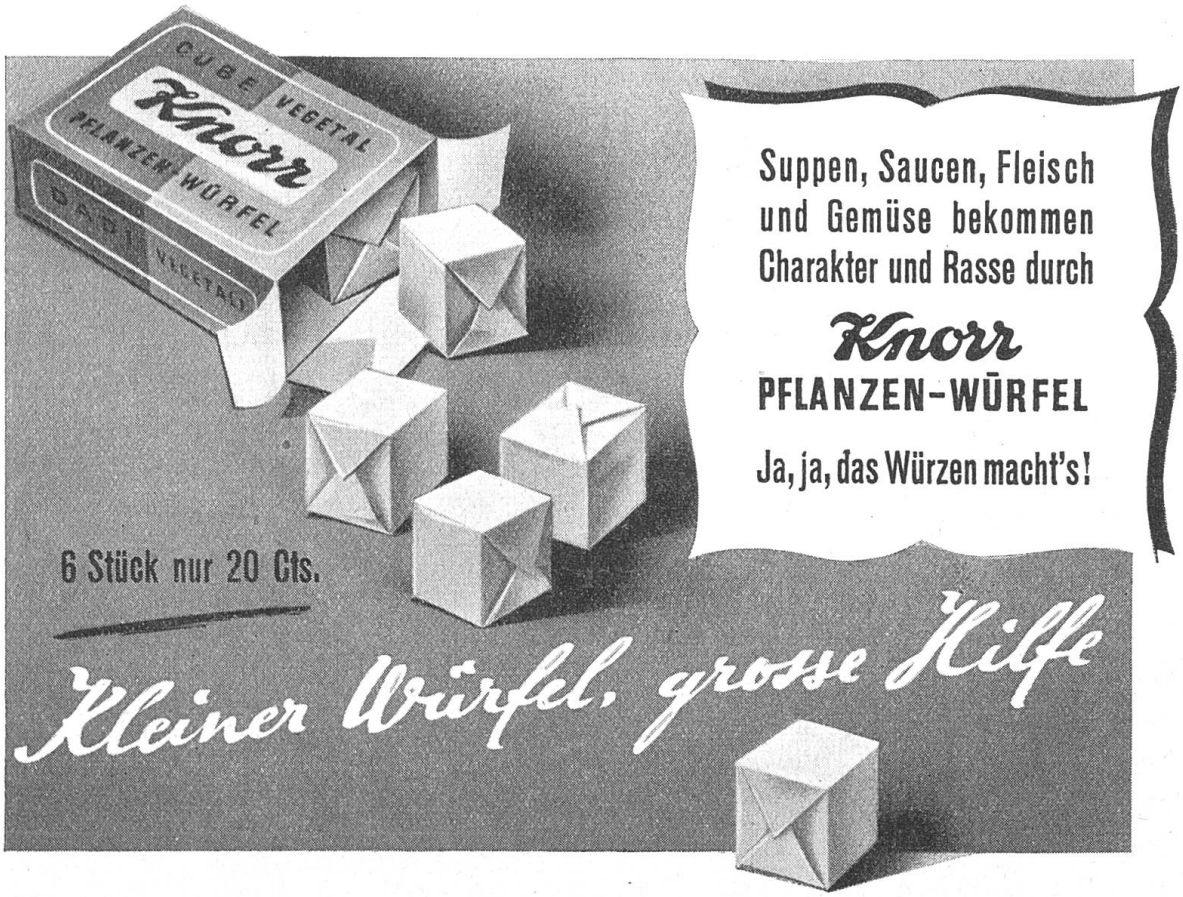
Tee, belegte Brötchen mit Käse, Kräuterquark, Radieschen, Streichwurst.

2. Tee, einfache Fleischplatte (z. B. heißen Fleischkäse an Kapernsauce, Kartoffelsalat mit Radiesli und Kresse garniert).

Sommer :

1. Tee, gebackene Tomaten mit Eierguß (aus Trockenei zubereitet), Saucenkartoffeln, Salat. Beeren mit Quarkcreme oder Joghurt.

2. Tee, gedämpfte Zucchetti, neue geschwellte Kartoffeln, Tomatensauce, Reibkäse. Fruchtsalat mit Beeren.



Herbst :

1. Tee, Bohnensalat mit rohen, gefüllten Tomaten garniert, geschwellte Kartoffeln, Quarkmayonnaise. Früchte.

2. Minestra mit geriebenem Käse. Einfaches Gebäck, Apfelcreme mit Trauben garniert.

Winter :

1. Tee, Rösti mit Käse überbacken, Salat. Früchte.

2. Tee, Kartoffelsalat mit Quarkmayonnaise angemacht und mit Sardinen garniert. Bratäpfel mit Nüssen.

* * *

Suppe aus Kartoffeln mit Kräutern

750 g Kartoffeln, 2 l Wasser, Salz, Bouillonwürfel, Suppengemüse, 1 großer Büschel Kresse oder Kerbelkraut oder 100 g Nesselsprossen. Milch oder Rahm.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit den fein geschnittenen Suppengemüsen und der Hälfte des Wassers weichkochen, durchpassieren, mit der übrigen Flüssigkeit wieder aufkochen, Salz und Bouillonwürfel beifügen, ebenso die fein gehackten Kräuter, nochmals 5 Min. kochen und über rohe Milch oder etwas Rahm anrichten.

* * *

Gebackene Tomaten mit Eierguß

1 kg Tomaten, Salz, 35 g Trockeneipulver, 2½ dl Milch, 4 Löffel kleine Haferflöckli, 2 Löffel Reibkäse, 2 Löffel Rahm, gehackte Kräuter.

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, salzen und in eine Gratinplatte stellen. Das Eierpulver beizeiten mit einem Teil der Milch anrühren und aufquellen lassen. Dann Salz, Haferflöckli, die übrige Milch, Reibkäse und Rahm beifügen, nochmals ¼ Stunde stehen lassen, an die Tomaten gießen, im Ofen backen und mit gehacktem Grünem bestreuen.

* * *

Egli gibt Rat:

Bo.

Wenn Besuch kommt . . .

sind Sie nicht in Verlegenheit!
In wenigen Minuten lassen sich mit dem haltbaren EGLI-Knusperbrot und nicht rationiertem Brotaufstrich pikante, nahrhafte Brötchen zubereiten; der aromatische, köstliche EGLI-Karkadètee wird Ihre Besucher freudig überraschen.

So können Sie mit wenig Mühe und ohne die nette Unterhaltung lange zu unterbrechen, Ihren Gästen den Aufenthalt in Ihrem Heim angenehm und gemütlich gestalten.

EGLI-Knusperbrot
Paket zu 250 g (300 g Brot-Cp.) Fr. —.97
Haselnußcrème
Nicht rationiert, Paket .. .. „ 2.96
EGLI-Karkadètee
(afrik. Rosenblüten) Paket .. „ —.73
Preise netto, WUST inbegr.

Bei schriftlichen Bestellungen von auswärts bitten wir, die erforderlichen Lebensmittelcoupons beizulegen.

Egli-Nährmittel helfen Ihnen, die Gastfreundschaft trotz erschwerten Umständen hochzuhalten.

Reformhaus Egli A.-G.
zur Meise, Zürich 1, Telephon 5 26 26
FILIALEN:
1. Universitätstrasse 118, Zürich 6
2. beim Bahnhof, Küsnacht-Zch.
Egli

der Name Astra
altbekannt und altbewährt
für erste Qualität
ASTRA

Quarkcreme mit Früchten

1 Löffel Trockeneipulver, 3 Löffel Rahm oder Milch, 4—5 Löffel Zucker, 400 g Speisequark, 2 Joghurt, frische Beeren, sterilisierte Früchte oder geriebene Äpfel.

Das Trockeneipulver mit Rahm oder Milch anrühren, aufquellen lassen, Zukker, Speisequark und Joghurt beifügen, die Masse tüchtig schlagen und sorgfältig mit den Früchten mischen.

* * *

Quarkmayonnaise

1 gehäufter Löffel Trockenei, 1½ Löffel Öl, Salz, Senf, 100 g Vollmilchquark, knapp 1 dl rohe Milch, Zitronensaft.

Das Trockenei mit Salz, Senf und Öl anrühren, 15 Min. stehen lassen, Quark und Milch beifügen und tüchtig schlagen. Mit Zitronensaft leicht säuerlich abschmecken.

Die schmackhafte Quarkmayonnaise eignet sich zu Kartoffelsalat (Kartoffeln vorher mit etwas heißer Brühe und Essig anbrühen) oder auch als Beigabe zu Tomaten, Gemüsesalat und kalten Fischen.

* * *

Rösti mit Käse überbacken

Geschwellte Kartoffeln wie üblich fein schnetzeln oder an der Röstiraffel reiben, sparsam in Fett mit fein geschnittenen Zwiebeln und Salz rösten, gegen Ende der Röstzeit eine passende, runde Platte darüberstülpen, auf die Platte wenden, dicht mit geriebenem oder geschnetzeltem Käse bestreuen, in den Backofen stellen und den Käse bei eingeschalteter Oberhitze schmelzen lassen.

* * *

Bratäpfel mit Nüssen

Gleichmäßig große Äpfel abreiben, jedoch nicht schälen, das Kernhaus herausstechen und die Äpfel in eine feuerfeste Platte legen.

Crème: 2 Deziliter Buttermilch, 2 Eßlöffel Traubenkunsthonig, 100 g geriebene Haselnüsse. Diese Zutaten gut verrühren, die Äpfel damit füllen und sie mit etwas Süßmost beträufeln. Die Bratäpfel eine halbe Stunde im heißen Ofen backen und heiß servieren.