

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 22 (1946-1947)
Heft: 12

Artikel: Von Abraham zu Truman : uralte und ganz neue Rezepte
Autor: Lüscher, Marie-Louise
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1068992>

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: 15.01.2026

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



VON ABRAHAM ZU TRUMAN

URALTE UND GANZ NEUE REZEPTE

Von Marie-Louise Lüscher

Es werden in unserem Jahrhundert Tausende und aber Tausende von Rezepten publiziert, in Buchform, in Zeitschriften und Tageszeitungen. Einmal gibt der Feinschmecker roten Pfeffer zu, um einen langweiligen Fisch «heißen» zu machen, worauf ein berühmter Koch «à la manière de moi» demselben Rezept den roten Pfeffer entzieht und an dessen Stelle fein gehackten grünen Pfeffer gibt, etwas Zucker, Worcester-Sauce und Zwiebeln, und aus dem langweiligen Fisch einen sanften Hasenbraten macht!

Wir meinen manchmal, daß erst unser Zeitalter aus der Küche das Paradies des Gaumens gemacht hat. Wir denken selten nach, woher die Rezepte eigentlich stammen, noch seltener wissen wir, wie alt sie sind.

Im folgenden zeigen wir nun, was unsere vorchristlichen Urväter gegessen haben. Es sind dies aber nicht etwa Rezepte, wie sie uns wohl ein Hollywood-

Dinosaurierzeit-Film hätte glaubhaft machen wollen. Die Rezepte sind das Resultat längerer Forschungsarbeit und das Nachschlagen in ehrwürdigen, vergilbten Büchern.

MENU DES ABRAHAM (Altes Testament)

Frische Weggli. Die aus zerstoßener Gerste und Wasser geformten weißen Brötchen wurden zum Backen unter heiße Asche gelegt, was ihnen einen speziell würzigen Geschmack gab. Dazu: Kalbfleischstücke, am Spieß gebraten und mit den Händen gegessen. Und zum Trinken: Ein Getränk, das aus einer Mischung von Milch, zerlassener Butter und Dattelhonig bestand.

NEKTAR (oder der erste Cocktail?)

Die Früchte des jungen Weines wurden in einem Topf mit etwas Mehl und wenig



Eine Frau von Welt, nicht wahr?
Eine Frau, die weiß, was gefällt...
und vorurteilsfrei dazu! Sie traut
ihrem guten Geschmack, sie hat
Sinn für das Schöne und sie wagts es,
zu ihrer Meinung zu stehen. Darum
erklärt sie uns unumwunden: «Die-
ser Hausdress—mein Mann findet
ihn charmant—ist aus Zellwolle.
Auch Vorhang- und Möbelstoffe
schaffe ich mir aus Zellwolle an.
Denn der eigenartig schmeichelnde
Griff, der wohltuend vornehme
Fall, die wundervolle Leuchtkraft
der Farben... ich finde das alles so
schön; nichts Schöneres könnt' ich
mir wünschen.»



Société de la Viscose Suisse
Emmenbrücke bei Luzern

Honig «geknetet». Kurze Zeit stehenge-
lassen und vor dem Servieren zu $\frac{1}{50}$ mit
Salzwasser gemischt. Dann wurde der Saft
aus dem Topf abgegossen und aus Kel-
chen getrunken.

ODYSSEUS-COCKTAIL

Rahmkäse wird in einer Mischung von
Honig und Wein, unter Zugabe von wenig
Mehl, flüssig geschlagen. Das Getränk
wird in Becher abgegossen und mit Teilen
von Knoblauchzehen getrunken ...

AUSTERN UND MUSCHELN A LA ARISTOPHANES (400 v. Ch.)

Die von den Muscheln gelösten *Austern*
werden mit einer Art Rhabarber zusam-
men aufgekocht. Die warme Masse wird
wieder auf die Muschelschalen gegeben
und so serviert und warm gegessen.

Die ebenfalls aus den Schalen gelösten
Mollusken werden mit Petersilie und Pfef-
ferminz zusammen in etwas Öl gebraten
und vor dem Servieren noch mit gebratener
Petersilie garniert.

GRIECHISCHER PUDDING (400 v. Ch.)

Eine gewisse Menge von geklärtem
Schweinefett wird solange mit Milch ver-
rührt, bis sie zu einer ziemlich dicken
Masse geworden ist. Dann werden in glei-
chen Teilen junger Käse, Eigelb und fein-
stes Mehl dazugegeben. Das Ganze wird
fest in stark riechende Blätter gerollt und
in Hühnerbrühe gar gekocht. Dann wird
die Hühnerbrühe abgegossen, und die Blät-
ter werden von den Formen entfernt. Nun
werden die Puddingchen noch in kochen-
dem Hornig gerollt und spritzend heiß
serviert.

*Nein, es sind nicht alle Rezepte zum
Ausprobieren da, und manche Gerichte
sind mehr ein Genuss für die Phantasie als
für den Gaumen.*

*Und jetzt machen wir einen Sprung
über mehr als 2000 Jahre hinweg und
schauen uns zum Vergleich ein paar Re-*

zepte des modernen Amerikaners an. Was ist er?

SCHINKENSTEAK MIT ÄPFELN

Der Schinken wird vom Metzger in zwei Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Diese Steaks werden auf dem Rost im Ofen beidseitig braun gebraten. Darauf werden im abgetropften Schinkenfett dünne Apfelscheiben kurz geschmort. Zum Servieren wird ein Steak auf die Platte gelegt, dann eine Lage Apfelscheiben, und darüber kommt das zweite Schinkensteak. Das Ganze mit Peterli und in Blütenblätter geschnittenen Ananas servieren.

KOTELETTEN MIT KARTOFFELSPIESSLI

Die Koteletten werden im heißen Ofen braun gebraten, das Fett abgegossen. Dann wird das Fleisch mit einer Sauce aus 1 Löffel Worcestersauce, 3 Löffel Knoblauchessig, $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser, $\frac{1}{2}$ Tasse Ketchup, einer guten Prise Salz, etwas Senf und rotem Pfeffer übergossen und langsam fertig gebacken mit gelegentlichem Übergießen.

Die Kartoffeln werden gekocht und dann in zirka 2 cm dicke Scheiben geschnitten. Zwiebeln werden ebenfalls in Scheiben geschnitten und mit den Kartoffelscheiben zusammen in einer Sauce aus



Als Grossmutter noch jugendfrisch dank VITAMOL

Sie bleiben jung, solange Ihre Haut jung bleibt. Und die Haut bleibt jung, solange die Zellgewebe im jugendlichen Tempo sich erneuern.

VITAMOL, die einzigartige Komposition von erprobten Hautnährstoffen mit dem aufbauenden Vitamin F vermag die Blutzirkulation und die Zell-Bildung so intensiv zu aktivieren, daß die Haut sich von selbst immer wieder erneuert. Das ist das Geheimnis der VITAMOL-Hautpflege.

Vitamol

1. Nährcreme, grüne Tube, zur Haut-Regeneration über Nacht
2. Tagescreme, blaue Tube, zum Schutz der Haut über Tag
Tube Fr. 3.75

Würziges Oel

enthält der aus auserlesenen
Senfkörnern hergestellte,
milde und geruchbindende

Helvetia-Tafelsenf

immer begehrter! Tube 61 Rp.



**Mit Mettler-Faden
wäre das nicht passiert!**

Er gleitet leicht
und ist trotzdem reißfest,
der gute Mettler-Faden
aus Rorschach.



Mettler
FADEN
aus Rorschach

Milch, etwas Salz und Zucker zudeckt gekocht. Dann werden die Kartoffeln und Zwiebeln abwechselungsweise auf Spießli gesteckt, neben die Koteletten auf die Platte gelegt und mit Cornichons und Peterli garniert serviert.

ROTKRAUTSALAT-RING ZUM COCKTAIL

Ein schön gewachsener Rotkäutkopf wird ausgehöhlt, d. h. der Boden und die äußern Blätter werden stehen gelassen und zurückgebogen. Zum Cocktail wird der Ring gefüllt mit Käsestückchen und Essigzwiebeln auf Zahnstochern, mit Oliven und Salzmandeln und aufgeschnittenen Radieschen. Zum Nachtessen wird der Ring mit einem Salat aus Rot- und Weißkohl mit Stückchen von Edamer Käse und Zwiebelstreifen gefüllt.

TEEGBÄCK
in 10 Minuten

Mit verschiedenen Förmchen wird das Weiche aus mitteldick geschnittenen Weißbrot scheiben ausgestochen, in Kondensmilch, gemahlenen Haselnüssen und Mandeln gedreht, dann acht Minuten im Ofen gebacken, und fertig ist's.

FISCHOMELETTE

1 kg gekochter, zerstückelter Fisch wird mit einer großen Tomate (geschält und in Würfel geschnitten), etwas Selleriewürfelchen, gehackter Petersilie, feingehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer und drei Eiern fest verrührt. Das Ganze wird mit wenig Öl in eine Auflaufform gegeben und im Ofen langsam leicht braun gebacken (25–30 Minuten).

BANANES SAUTÉES

In einer Bratpfanne wird etwas Fett oder Öl heiß gemacht. Unterdessen werden sechs noch grüne Bananen geschält und in Viertel geschnitten, in einem rohen Ei mit etwas Salz gedreht. Abgetropft, werden die Bananen dann in zerstoßenem, geröstetem Brot gewendet und in das heiße Fett oder Öl gelegt, bis sie schön braun sind. Heiß servieren.

Illustration von Isa Hesse.