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: 28.11.2025** 

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 unserm 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 «heißer» zu machen, worauf ein berühmter Koch «à la manière de moi» demselben Rezept den roten Pfeffer entzieht und an dessen Stelle feingehackten 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 HollywoodDinosaurierzeit-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



Honig «geknetet». Kurze Zeit stehengelassen und vor dem Servieren zu ½0 mit Salzwasser gemischt. Dann wurde der Saft aus dem Topf abgegossen und aus Kelchen 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 zusammen 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 Pfefferminz 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 verrührt, bis sie zu einer ziemlich dicken Masse geworden ist. Dann werden in gleichen Teilen junger Käse, Eigelb und feinstes Mehl dazugegeben. Das Ganze wird fest in stark riechende Blätter gerollt und in Hühnerbrühe gar gekocht. Dann wird die Hühnerbrühe abgegossen, und die Blätter werden von den Formen entfernt. Nun werden die Puddingchen noch in kochendem 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-

Société de la Viscose Suisse Emmenbrücke bei Luzern

mir wünschen.»

zu ihrer Meinung zu stehen. Darum

erklärtsieunsunumwunden: «Die-

ser Hausdress—mein Mann findet ihn charmant—ist aus Zellwolle.

Auch Vorhang- und Möbelstoffe

schaffe ich mir aus Zellwolle an.

Denn der eigenartig schmeicheln-

de Griff, der wohltuend vornehme Fall, die wundervolle Leuchtkraft der Farben... ich finde das alles so

schön; nichts Schöneres könnt' ich

zepte des modernen Amerikaners an. Was ißt 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, ½ Tasse Wasser, ½ 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

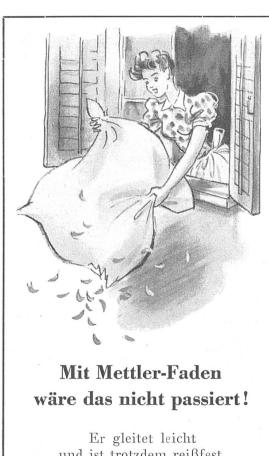


# Würziges Oel

enthält der aus auserlesenen Senfkörnern hergestellte, milde und geruchbindende

# Helvetia-Tafelsenf

immer begehrter! Tube 61 Rp.



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



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

#### ROTKRAUTSALAT-RING ZUM COCKTAIL

Ein schön gewachsener Rotkrautkopf 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.

### TEEGEBÄCK in 10 Minuten

Mit verschiedenen Förmchen wird das Weiche aus mitteldick geschnittenen Weißbrotscheiben 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.