

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 23 (1947-1948)
Heft: 1

Artikel: Zart, locker und zierlich
Autor: I.S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069143>

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: 14.01.2026

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



**Zart, locker
und
zierlich**

Von I. S.

Die Bouillontassen haben sich nach und nach auch an unsern schweizerischen Familientisch eingeschlichen und vielerorts die heimelige Suppenschüssel verdrängt. Gewiß sind sie verführerisch in ihrer netten Aufmachung; sie verleihen jeder Tafel eine aparte, wenn auch etwas kühle Note und haben ihre praktischen Vorzüge. Ich selber ziehe jene bauchigen, währschaften Schüsseln vor, aus der die Hausfrau mit mütterlicher Gebärde allen Tischgenossen die Suppe schöpft und ihnen je nach Wunsch auch eine zweite Auflage davon gewähren kann. Jeder Fremde fühlt sich sofort einbezogen in die besondere Atmosphäre der gastgebenden Familie, wenn er wie alle andern aus der Hand der Hausfrau seinen dampfenden Teller in Empfang nimmt.

Ich habe die Beobachtung gemacht, daß die Unterhaltung mit Gästen lange nicht so zwanglos verläuft, wenn ich das Essen statt mit einer Suppe mit einem Hors-d'œuvre oder sonst einer mehr oder weniger komplizierten Vorspeise einleite; diese Gerichte lenken die allgemeine Auf-

merksamkeit viel zu stark auf sich, während bei einem Teller Suppe sich jeder aufgeschlossener und gesprächiger zeigt. Es ist mir deshalb zur Gewohnheit geworden, auch den Gästen als erstes eine Suppe aufzustellen.

Bei solchen Gelegenheiten greife ich gerne auf die Knödelrezepte zurück, die ich von einer Österreicherin übernommen und unsern Bedürfnissen angepaßt habe. Jene Knödel werden im Ursprungsland sehr groß und fest hergestellt, meistens trocken, d. h. als Beigabe zu Fleisch oder Salat und seltener mit Suppenbrühe genossen. Wir hingegen lieben sie nur als Einlage für eine kräftige Bouillon. Sie sollen zart und locker und zierlich in der Form sein, denn sie stellen ja nur den ermunternden Auftakt zu einem eigentlichen Essen dar.

Die Grundlage für alle Knödel bildet eine breiige Masse, die kräftig gewürzt und mit einem Ei gebunden wird. Daraus forme ich mit Hilfe zweier Teelöffelchen möglichst kleine Klöße, die in der mäßig stark siedenden Kraftbrühe wohl aufgehen, jedoch nicht zerfallen sollen. Am besten macht man rechtzeitig genug mit einem einzelnen Stück eine Probe und gibt dann der Grundmasse je nach Bedarf noch etwas Mehl oder Flüssigkeit bei. Im allgemeinen gelte der Grundsatz: lieber zu locker als zu fest, da die letztere Eigenschaft ganz und gar nicht dazu angetan ist, den Knödeln Freunde zu gewinnen. Wenn aber einmal die Masse gar nicht zusammenhalten will, lassen wir sie kurz entschlossen durch die groblöcherige Schaumkelle in die Brühe einlaufen und retten dadurch die guten

Zutaten zu einer durchaus schmackhaften Suppe, für die wir nur schnell einen phantasievollen Namen erfinden sollen! Je nach Zeiteinteilung können wir die Knödelmasse sehr gut schon am Vortage zusammenstellen, vielleicht sogar die Knödel fertig kochen (Kochzeit etwa 10 Minuten). Ein behutsames Aufwärmen in nur leise ziehender Brühe schadet ihnen nichts.

GRUNDMASSE:

Für 3—4 Personen 100 g Brot oder Weggli in heißer Milch einweichen, gut ausdrücken, ein Ei verklopfen und dazugeben, salzen, kräftig würzen, und zwar

je nach Geschmack und je nach Wahl der Zugabe: mit angebratenen, kleingehackten Zwiebeln und Peterli, mit Muskat, Maggi, Pfeffer, Thymian oder irgendwelchen andern Kräutlein und Gewürzpulvern. Unter diese Masse mischen:

100 g gehackte, rohe Leber	oder
100 g gehacktes, rohes Fleisch	oder
100 g gedämpfte, kleingehackte Pilze	oder
100 g gut verrührtes Mark	oder
50 g ganz klein geschnittenen Speck, oder	
50 g ganz klein geschnittenen Schinken	oder
	1 kleingehackten Landjäger.



Wie ..., Sie sollten schnell etwas waschen,
ohne Umstände,
ohne Zeitverlust?

Nehmen Sie Feva!

Der üppige, milde Feva-Schaum
reinigt schnell und zuverlässig.

Feva

*pflegt die Gewebe
belebt die Farben*

Fe D 604b Henkel, Basel

Feinste Küche

und größtes Lob mit Helvetia-Tafelsenf. Er verbessert den Geschmack von Fleisch, Fisch, Wildbret und Geflügel ohne Aufdringlichkeit und Schärfe.

Helvetia-Tafelsenf

immer begehrt! Tube 61 Rp.

Nun kommen noch ein bis mehrere Eßlöffel Mehl dazu; ein genaues Quantum ist schwierig anzugeben, wegen des ebenso schwierig feststellbaren Flüssigkeitsgehaltes des eingeweichten Brotes — deshalb setzt ja jetzt die erwähnte Hauptprobe ein, die uns jedesmal in eine gelinde Spannung versetzt.

Von diesem «Thema mit Variationen» heben sich zwei weitere Sorten ab:

GRIESSKLÖSSCHEN:

Für 3 bis 4 Personen werden 100 g Grieß in 3 dl Milch gekocht, kräftig gewürzt mit Salz, Muskat, etwas Maggi, ein verklopftes Ei darunter gezogen und davon Knödel geformt.

MEHLKLÖSSCHEN:

100 g Mehl mit 1 ½ dl Milch gut verrühren, aufkochen, ein Stücklein süße Butter dazu geben, ein Ei darunterziehen, würzen und sich nicht darüber aufregen, daß von dieser Masse keine formschönen Gebilde abzusteichen sind; sie wirken dafür ganz besonders zart und weich auf unsern Gaumen.

Zu diesen beiden Knödelsorten gehört viel gehacktes Grünzeug in die Brühe.

Ich finde es schade, daß bei uns so selten Knödelsuppen aufgetischt werden, um so mehr, als wir ihnen durch die Art des Würzens, durch das Verhältnis der Zutaten zueinander und die Beigabe dieses oder jenes Lieblingskräutleins eine sehr persönliche Note geben können. Vielleicht scheut man die Mühe und stellt sich die Zubereitung zu kompliziert vor? Natürlich habe ich auch nicht immer Lust, für die Suppe viel Zeit und Arbeit aufzuwenden, und dann werfe ich Sternli oder Fideli in die Brühe, wie wir das an gewissen Tagen alle mit Vorliebe tun. Aber einem besondern Anlaß oder einem lieben Gast zu Ehren wollen wir uns doch gerne ein wenig anstrengen, und dann freut es uns alle, wenn wir eine selbstzubereitete, nicht alltägliche Einlage in der klaren Bouillon herumschwimmen sehen.

Begegnungen mit Gerberkäse...



WIEN..

Annagasse № 13...

Dritter Stock, links... ein Schild: Kanzleirat Böhm... soeben kommt ein Paket aus der Schweiz an... zitternde Hände kneten es auf: „Sogar Gerberkäse ist dabei!... Wie im Märchen!“ Wo wäre aber auch der Name GERBER nicht der Inbegriff für feinsten Schweizer Käse! Und bei uns ist er sogar daheim, der delikate, feine



Gerberkäse

„sein Ruf geht um die Welt“

11 d

Woll- und Seidenstoffe

für Damen, Herren und Kinder



im Spezialgeschäft

**Rob. Leuthert & Co.
Rennwegtor, Zürich**

Rennweg 59
vis-à-vis Schuhhaus Dosenbach
2. Stock, Lift

BANK WÄDENSWIL Gegründet 1863

3% Kassa-Obligationen, fällig nach 2 ½ Jahren

3 ¼% Kassa-Obligationen, fällig nach 5 Jahren