Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 23 (1947-1948)
Heft: 6

Artikel: "... u d Muetter chochet Eiertätsch ...
Autor: M.B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1069193

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: 10.08.2025

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

„. . . u d Muetter chochet Eiertätsch . . .

Von M. B.

Omeletten und Eiertätsch ist durchaus nicht etwa das gleiche Ding mit zwei verschiedenen Namen. Die eigentliche, gute, richtige

OMELETTE

wird gänzlich ohne Mehl hergestellt und lediglich mit zwei Gramm Salz und einer Messerspitze Pfeffer auf je drei Eier gewürzt. Diese werden erst im letzten Moment stark geschlagen und in Butter, die man leicht bräunlich werden läßt, bei mittlerer Flamme auf beiden Seiten gebacken. Die Omelette soll sich durch leichtes Schütteln vom Boden lösen und bei einiger Geschicklichkeit in der Luft wenden lassen. Wer seiner selbst nicht ganz sicher ist, kehrt sie aber doch lieber mit der breiten Schaufel. Man richtet sie stets auf eine gut vorgewärmte Platte, lieber noch gleich auf die Teller an.

Die « Omelette nature », wie oben beschrieben, macht die verschiedensten Wandlungen durch, wenn man sie füllt, das heißt eine vorbereitete Masse auf die eine Hälfte derselben legt und sie mit der andern zudeckt. Man verwendet dazu mit Vorliebe Fleisch- oder Geflügelresten, Pilze, Milken, pikant verdämpfte Gemüse wie Fenchel oder, wenn man sie zum Nachtisch serviert, Konfitüren (nur saure Sorten, wie Aprikosen oder Johannisbeeren, und auf keinen Fall Gelees, da diese schmelzen!).

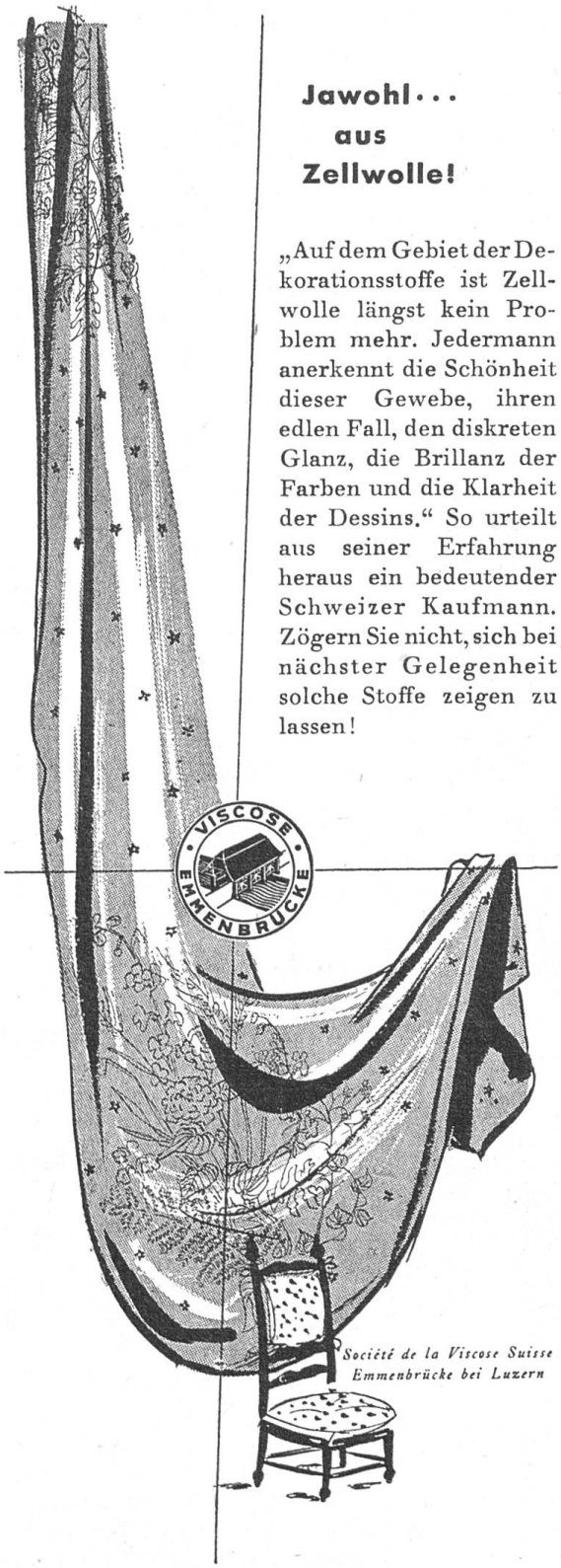
Die zweite Variante besteht darin, die verschiedensten Zutaten direkt dem Teig beizufügen und sie so mitzubacken. Dabei ist zu beachten, daß z. B. Zwiebeln, die als Beigabe dienen, verdämpft, und zwar gut gebräunt sein müssen; daß man die Speckwürfeli vorher anbrät und den Käse entweder gerieben oder aber in kleine Flöckchen geschnitten beigeben muß, denn die Omeletten haben eine allzu kurze Backzeit, um diese Zutaten richtig garzukochen.

Omeletten sind ein eigentliches Feinschmeckeressen; wir Hausfrauen leisten es uns nur selten, sie nach Vorschrift zuzubereiten. Wir machen hingegen häufig

EIERTÄTSCH

der, im Gegensatz zu den Omeletten, Mehl enthält.

Auch er will mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden. Hierbei gibt es nun einige kleine, nicht allgemein bekannte Tricks. Und ich will gleich bekennen, daß ich schon etliche Jahre den Kochlöffel schwang (und zwar, wie mir schien, gar



nicht schlecht) und doch nie einen ganz guten Eiertätsch zustande brachte. Entweder war die Masse zu dick, oder sie war zu dünn, oder sie fraß zu viel Fett und machte Magenbeschwerden — irgend etwas stimmte einfach nicht. Ich habe seither viel hinzugelernt und will nun sagen, auf was beim « Tätsch » zuerst zu achten ist.

Die Eier müssen tüchtig mit dem Schwingbesen geschlagen werden, und die Masse wird nicht, wie bei der französischen Omelette, im allerletzten Moment zubereitet, sondern wenn möglich einen halben Tag zum voraus; die « Tätsche » werden dadurch viel ergiebiger und gehen besser auf. Sodann füge ich der Masse entweder saure Milch bei oder etwas abgestandenes Bier und auf jeden Fall auf vier Personen einen schwachen Teelöffel Backpulver; Salz wie bei der Omelette, aber keinen Pfeffer. Ich sorge dafür, daß nicht zu viel Mehl in die Masse kommt; sie muß gut fließen, aber darf nicht dünn sein. Da das Mehl nicht immer gleich bindet, schenke ich diesem Punkt besondere Aufmerksamkeit. Ich füge auch ziemlich Öl bei, aber das ist nicht obligatorisch; es ist eher eine Sparmaßnahme; denn wenn in einem Teig oder in einer Masse schon Fett ist, nimmt sie viel weniger an beim Backen.

Unsern « Tätsch » backe ich stets im Öl. Mache ich Käsetätsch, dann spare ich nicht mit dem geriebenen Käse. Ausgezeichnet wird er, wenn noch angeröstete Speckwürfelchen beigefügt werden.

Der Eiertätsch wird herrlich luftig und dadurch viel leichter verdaulich, wenn er beim Backen bedeckt wird und der Pfannendeckel sogleich nach dem Wenden wieder auf die Pfanne kommt. Erst in der letzten halben Minute wird der « Tätsch » offen fertig gebacken.

Man darf nie zuviel Masse aufs Mal in die Pfanne gießen. Ich habe herausgefunden, daß es am besten ist, wenn die Schicht den ganzen Pfannenboden bedeckt und dabei einen halben Zentimeter dick ist. Dies gilt für alle Pfannkuchen (wie

der Eiertätsch auf Hochdeutsch heißt), außer für die gefüllten, die etwas dünner ausgegossen werden müssen.

Man kann einem Eiertätsch sozusagen alle Resten beifügen, die man hat, sofern sie nicht dünnflüssig sind. Ich habe sogar schon mehr als einmal mit Bratensauce experimentiert, in diesem Falle aber wenig oder keine Milch und auch kein Bier in die Masse getan, dagegen eine Menge gehackter Kräuter.

Wenn man von Kräutern spricht, so möchte ich hier Escoffier zitieren: « *... es ist ein Fehler, unter dem Namen „Omelette aux fines herbes" eine Omelette zu servieren, in welcher lediglich gehackte Petersilie enthalten ist und einzig dieses Aroma herrscht. Dieser Fehler ist allerdings zu weit verbreitet und zu sehr eingefleischt, als daß wir hoffen könnten, ihn durch unseren Protest auszumerzen; doch legen wir Wert darauf, zu betonen, daß in eine Kräuteromelette sowohl Petersilie wie Schnittlauch, etwas Kerbelkraut und Estragon gehören ...* » Dies gilt natürlich auch für den gewöhnlichen Eiertätsch.

Werden Spinatresten verwendet, so darf die Masse ja nicht zu dünn sein, sonst wird sie durch den Spinat zu sehr verdünnt und zerfährt in der Pfanne.

Liebt Ihre Familie von Zeit zu Zeit etwas Pikantes? Dann bereiten Sie ihr sicher Freude, wenn Sie einen geräucherten Hering enthäuten, zerlegen, in sehr kleine Würfelchen schneiden und die letzteren so, wie sie sind, unter den Teig mischen und backen. Zu dieser Speise gehört eine tüchtige Portion Salat.

Man muß ihn gegessen haben, um zu wissen, wie herrlich ein Rest weißer Winterrüben schmecken kann, wenn man diesen Rest keck in die Pfannkuchenmasse bugsiert und damit bäckt! Zuckererbsen oder Erbsen mit Rüebli aber mache ich lieber heiß und fülle sie in den gebackenen « Tätsch ».

Eine zu dünn geratene Teigmasse läßt sich nachträglich verbessern, indem man in einem separaten Geschirr etwas Weißmehl oder Maizena mit sehr wenig

Das Gewicht der Verantwortung untergräbt Ihre Gesundheit

Am meisten leiden die Organe des Blutkreislaufes darunter, deshalb ist auch die Arteriosklerose mit ihren vielseitigen Begleiterscheinungen die häufigste Abnützungskrankheit der Männer über Vierzig. Wenn Zirkulationsstörungen, Schwindelanfälle, Herz- und Gefässkrämpfe auftreten, dann heisst es den Kampf für die Gesundheit energisch aufnehmen. Die 4-Pflanzen-Kur mit Arterosan ist gegen Arterienverkalkung so wirksam, weil sie die Blutzirkulation fördert, das Herz stärkt, Verdauung und Stoffwechsel anregt und die Schlacken aus dem Körper schafft. In der kombinierten Behandlung liegt der Erfolg!

Arterosan

für Herz und Adern

Aromatisiertes GRANULAT
oder
geschmackfreie DRAGEÉS

In Apotheken u. Drogerien Fr. 4.50
3fache Kurpackung Fr. 11.50

Flüssigkeit anrührt und dem Teig beifügt. Man kann aber auch einige Eier opfern, doch müssen sie tüchtig geschlagen sein, bevor sie der verunglückten Masse beigefügt werden. Und man vergesse in diesem Falle ja nicht nachzusalzen, sonst wird der Pfannkuchen freilich schön aufgehen und gut aussehen, aber schrecklich fad sein!

Ist die Masse hingegen zu dick, so fügt man noch Flüssigkeit bei, aber man sei ja vorsichtig und gehe nicht gleich mit einem « braven Gutsch » drauflos. Sollte aber zu viel dicke Masse vorhanden sein, so ist es ratsam, einen Teil davon beiseite zu stellen, bevor man verdünnt, und am nächsten Tage Küchlein zu backen. Darum sollten auch die Resten erst dann in die vorbereitete Masse gegeben werden, wenn man backen will, und nicht schon von allem Anfang an.

Und nun noch die allerletzte, aber nicht unwichtigste Regel: Man darf den Pfannkuchenteig nie lange und stark bearbeiten, da er sonst zäh wird! Nur die Eier gut schlagen, den Rest bloß darunter ziehen! Das gleiche gilt natürlich auch für alle Küchliteige.

Bei den letzteren entnehme ich immer einen Teil der Masse, bevor ich sie süße. In die ungezuckerte Masse stecke ich Käseschnittchen, Blumenkohlröschen oder ähnliche, etwas festere Gemüsereste. Zuerst kommen die Apfel-, Aprikosen- oder Birnenküchlein dran, zum Schluß erst jene mit der pikanten Füllung, weil sie warm und sofort gegessen werden sollen.

* * *

Bei der Lektüre eines amerikanischen Gesellschaftsromans stößt man unvermeidbar früher oder später auf jene Stelle, allwo beschrieben wird, wie in einem guten Restaurant, meist ist es das « Delmonico » oder das «Ritz», als Nachspeise Crêpes Suzette auf einem Servierwagen vor den Augen der wartenden Dinnergäste zubereitet und gleich in die Teller serviert werden. Diese hochvornehmen Crêpes Suzette sind süße

Pfannkuchen, die sehr eierreich, mit Milch und Nidel, jedoch zugleich mit Mehl zubereitet werden und die nicht nur gezuckert werden, sondern auch noch eine Parfümierung durch Curaçao und Mandarinensaft erfahren und zum Schluß mit folgender Creme bestrichen werden:

100 Gramm Butter werden mit 100 Gramm feinem Zucker verrührt, alter Cognac, ein Stückchen Haselnuß-Butter sowie ein Tropfen Zitronensaft beigefügt, alles vermengt und sofort verwendet. Doch müssen alle Crêpes ungemein dünn gebacken werden, sie verlangen eine große Geschicklichkeit beim Wenden und dürfen niemals zum voraus gemacht werden.

Lösung der Denksportaufgabe von Seite 39

Die Serviertochter macht den Fehler, daß sie die 2 Franken, welche sie unterschlug, zu den den 27 Franken *addierte*. Die richtige Rechnung würde lauten: Jeder der Herren zahlte 9 Franken, macht 27 Franken. Von diesen 27 Franken behielt sie 2 Franken zurück. Die Absicht des Wirtes war es, daß die Herren, obwohl sie ihm 30 Franken zu zahlen hatten, zusammen nur 25 Franken ausgeben müßten. Zu diesem Zweck gab er dem Mädchen 5 Franken, von denen sie 3 den Herren gab; 30 Franken weniger 3 Franken macht 27 Franken. Die unterschlagenen 2 Franken sind in diesen 27 Franken drin.

Wir bitten unsere Leser, uns weitere, in schweizerischen Zeitschriften und Zeitungen noch nicht publizierte Denksportaufgaben einzusenden, wenn möglich solche, die nicht mathematischer Natur sind. Die angenommenen Einsendungen werden honoriert.

«Kennen wir unsere Heimat?» Lösung von Seite 23

1. Blüte des Huflattichs.
   «Roßhuebeblüemli», «Theeblüemli», «Sandplagge», «Füllifueßblüemli».
2. Bergfink.
3. Mauer-Springspinne, Harlekinspinne.

Ueber den

Kräfteverbrauch

der Hausfrauen und Mütter

Selten gibt man sich Rechenschaft darüber, wieviel körperliche, seelische und Nerven-Kraft Hausfrauen und Mütter hingeben, schon in der kleinen - wieviel mehr in der kinderreichen Familie.

Hundert Unannehmlichkeiten, Verdruss, Aerger, Enttäuschungen, Aengste zehren an der Nervenkraft, Hunderte von Gängen hin und her, treppauf, treppab an der Körperkraft. Und Schwangerschaft, Wochenbett und Stillen reduzieren beide zugleich. Oft sind chronische Uebermüdungen und Depressionen die Folge.

Um der Hausfrau und Mutter zu helfen, gegen Erschöpfungszustände und Abnutzungserscheinungen anzukämpfen, ist schon vor Jahrzehnten ein Präparat geschaffen worden, das sich bis heute nicht nur bewährte, sondern immer neue Anhänger warb. Es ist Elchina, das dem Körper den aufbauenden Phosphor in Form der leicht assimilierbaren Glycerophosphate und den belebenden Extrakt aus Chinarinde zuführt und jede Zelle zu neuem Schaffen anregt.

ELCHINA

nach Dr. med. Scarpatetti u. Dr. A. Hausmann

Elchina stählt und stärkt bei: Magen- und Darmstörungen, allgem. Schwäche, chronischer Übermüdung, nervösen Erscheinungen, Schlaffheit und Müdigkeit nach Grippe, Operationen, Wochenbett.

Originalflaschen zu Fr. 3.89 und 6.50 inkl. Steuer

Nur der Turmix ist ein Turmix
Turmix-
Standard-Modell
der Stolz aller Hausfrauen
Turmix-Volks-Modell
Bequeme Monatsraten!
Mit dem Turmix wird jede Hausfrau zur raffinierten Köchin. Leicht, schnell und billig können herrliche, neue Gerichte und Getränke für gesunde und kranke Tage aufgetischt werden. Bitte verlangen Sie Prospekt und unverbindliche Vorführung.
Techag AG., Zürich
Utoquai 31 Telephon (051) 24 14 15