

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 24 (1948-1949)
Heft: 4

Artikel: Rezepte für die Puppenküche
Autor: H.D.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069308>

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

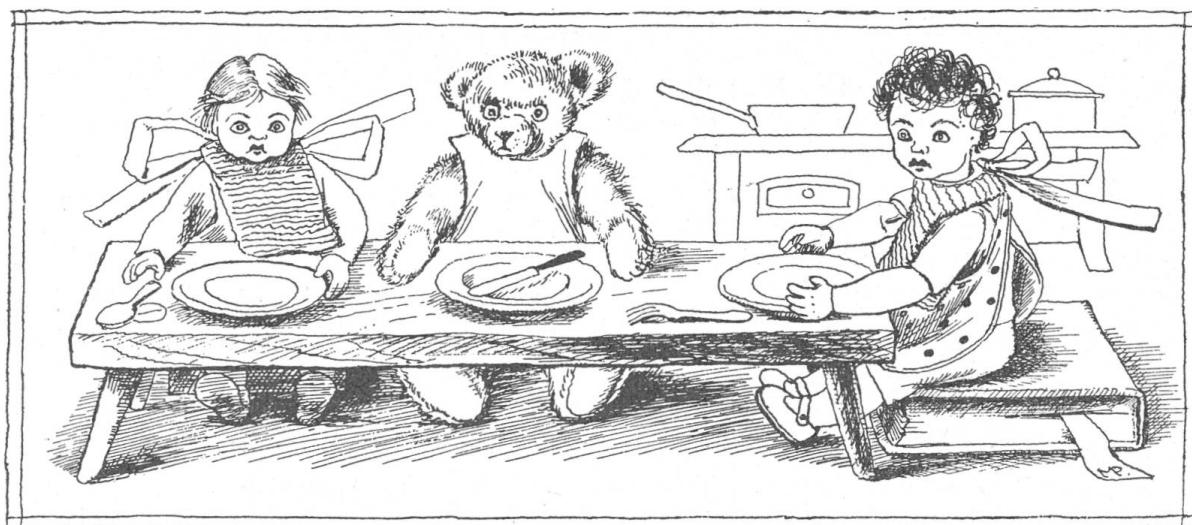
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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>



Marta Pfannenschmid

Rezepte für die Puppenküche

Von H. D.

Rosasüppli

Die Mutter stiftet dazu ein wenig Randen- oder Himbeersaft. Dann brauchen wir noch ein paar Guetzli. Es tun's aber auch die zurückgebliebenen Brösmeli vom Sonnagskuchen. Diese «Suppeneinlage» wird zerkrümelt und je ein Löffeli voll auf den Puppenteller gegeben. Der rote Saft wird mit ein wenig Süßmost oder Wasser verdünnt. Vielleicht braucht man auch ein wenig Zucker. Die Puppenköchin muß eben versuchen, ob es gluschtig schmeckt. Dann gießt man von dem schönen roten Saft über die Bröcklein, und schon ist das feine Süppli fertig.

Natürlich möchte unser Puppenkind Trudi auch ein wenig

Apfelsalat

den es so gerne ißt. Dazu reiben wir auf unserer Puppenraffel einen Apfel. Wenn sie gar zu fein ist, gibt uns die Mutter die Bircherraffel. Der geriebene Apfel wird vermischt mit einem Löffeli Zucker und ein

wenig Zitronensaft, und schon steht auch der Salat auf dem Puppentisch.

Aber was dazu? Vielleicht eine

Torte

Ein mittelgroßes Rübli, ein Eßlöffel Zucker, zwei Eßlöffel Kuchenbrösmeli, ein Eßlöffel gemahlene Nüsse und ein wenig Saft sind diesmal die Zutaten. Das Rübli wird gerieben wie zum Apfelsalat. Je feiner die Reibung, je lieber hat Trudi die Torte. Dann kommen Brösmeli, Nüsse und Zucker hinein, und nun wird so viel Apfel- oder Himbeersaft hineingerührt, daß es einen Teig gibt, der ein wenig dicker sein muß, als wenn die Mutter einen Gugelhopf bäckt. Nun nehmen wir unsere schöne Kuchenform, spülen sie mit kaltem Wasser aus und drücken den Teig hinein. Die Torte muß etwa eine Stunde stehen bleiben, damit sie schön aufquellen kann. Dann wird sie auf die Teller verteilt. Wir können Kuchen herstellen ohne Feuer und Ofen: Mutter, mach's nach!

Negerli im Hemd

ein feines Dessert: Eine Handvoll Rosinli legt man eine Stunde lang in Wasser oder Süßmost. Dann kommen sie aufs Puppensieb zum Abtropfen. Hernach wälzt man sie in Schokoladepulver und dann in Puderzucker. Dann legt man die Negerli nebeneinander auf die Dessertplatte.

Nun habt ihr allerhand Feines hergestellt für die Puppen, sie müssen ja mit ihren kleinen Mägen eine leichte Nahrung bekommen. Jetzt aber darf ihr die Freundinnen einladen, und die Brüder möchten doch auch mitkommen. Das neue Kochherdli soll probiert werden, und da müssen wir doch feststellen, wie die Speisen munden.

Zuerst macht ihr

Omeletten

250 g Mehl werden mit einer Tasse Milch, einem Eigelb und ein wenig Salz glatt gerührt. Wenn der Teig zu dick ist, kommt noch etwas Milch dazu. Zuletzt röhrt man den steifen Schnee von dem Ei darunter. Nun lässt man in dem Stielpfännli ein

wenig Fett heiß werden und gibt mit dem Schöpflöffeli jedesmal so viel Teig hinein, als an dem Pfännli hängen bleibt. Man muß es schief halten und den Teig gleichmäßig herumlaufen lassen. Ist das Küchli auf der einen Seite schön hellbraun gebacken, dreht man es um und bäckt es auch auf der andern Seite fertig. Nun kann man Zucker und Zimt darüberstreuen oder ein Häuflein Konfitüre daraufsetzen.

Aus dem gleichen Teig kann man auch

Apfelküchli

backen. Dazu bereitet man den gleichen Teig, nur etwas dicker. Dann schneidet man Äpfel in feine Blättli, gibt von dem Teig ins Pfännli, legt ein paar Apfelblättli darüber und noch einmal ein wenig Teig. Die Apfelküchli werden dann fertig gebacken wie die Omeletten.

Apfelmus

gehört natürlich auch zu einem guten Puppenkücheessen. Das kann man auf zweierlei Art zubereiten. Entweder schneidet ihr

Wo bekämpft man seine Zirkulations-Störungen?

In den **Armen** u. im **Rücken** die vielleicht rheumatisch sind, soll man auf eine störungsfreie Blut-Zirkulation achten. Die gute Blut-Zirkulation führt Aufbaustoffe zu, schwemmt **Müdigkeits-Schlacken** und **Rheuma** verursachende **Harnsäure** weg und hebt die Kraft der Zellen. Eine KUR mit dem Kräuter-Extrakt Zirkulan, während 2 Monaten 2 Eßlöffel voll täglich, fördert die Blut-Zirkulation. **Rheuma.** Wenn das Leiden **Leber-** und **Nieren-**Störungen verursacht und die Harnsäure sich im Blute ansammelt und besser ausgeschieden werden sollte, dann beginne man **nach der Zirkulan-KUR** (19.75, 10.75, 4.75) **die reinigende Reviso-KUR.** Bei Ihrem Apotheker, in vielen Kantonen auch beim Drogisten.

KUR



2x täglich

Gegen Arterienverkalkung, hoher Blutdruck, Schwindel, Herzklagen, Kopfweh, Wallungen, Wechseljahrbeschwerden, Knoten, Krampfadern, Müdigkeit, Schwellungen, Stauungen, Hämmorrhoiden und

eingeschlafene

Arme, Hände, Beine, Füße.

Ärztlich empfohlen

Zirkulan Pflanzenpräparat

die Äpfel mit Schale und Kernhaus in ganz kleine Stückli, gebt ein wenig Wasser dazu und laßt die Äpfel weichdämpfen. Dann nehmt ihr euer Siebli und röhrt die Äpfel durch. Das nun erhaltene Mus wird mit Zucker und Vanille gut verrührt, und vielleicht spendiert die Mutter ein wenig geschwungenen Nidel dazu. Ihr könnt aber auch die Äpfel schälen, nicht einmal so dünn, denn ihr sollt gleich erfahren, was man aus den Apfelschalen Gutes zubereiten kann. Auch die Kernhäuser werden herausgeschnitten und auf die Seite gestellt. Nun schneidet ihr die Äpfel zu kleinen Schnitzli, gebt ein paar Rosinli, ein Löffeli Süßmost oder Wasser, Zucker und ein Zitronenschnitzli dazu und laßt alles zusammen weichdämpfen.

Und nun seid ihr doch recht gluschtig
auf die Apfelschalen. Aus denen kochen
wir nämlich einen

Punsch.

Man gibt Wasser darüber. Wieviel, zeigt euch die Schwester oder die Tante oder natürlich die Mutter, die für eure Sorgen ja das größte Verständnis hat. Die Apfelschalen werden fünf Minuten gekocht, nachdem man auch noch Zitronenschale dazugegeben hat und ein Stengeli Zimt und eine Nelke. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Siebli und vermischt sie mit der gleichen Menge Süßmost. Zusammen wird das Getränk noch bis zum Kochen gebracht und dann der Punsch in die herzigen Täßli von eurem Kaffeeservice gegossen.

Was könnte man wohl dazu servieren?
... Welche Frage! Natürlich Mailänderli,
Schenkeli, Zimtsterne, bei welchen ihr beim
Guetzelen mithelfen durftet.

Vielleicht wird euch aber auch noch ein

Reisdessert

erlaubt, weil es so einfach herzustellen ist und gar so gut ist. 125 g Reis wird in ko-



Der Wert der Körperpflege

liegt in der Erhaltung der Gesundheit und Spannkraft. Der Gebrauch von Vaseline-Körperpuder hält Sie länger frisch und macht Ihre Gegenwart im Umgang mit Ihren Nebenmenschen angenehm.



Vasenol



**Das kleine oder das große Glas
für den Weißwein ?**

Diese und hundert andere Fragen beantwortet der „Schweizerische Knigge“, ein Brevier für zeitgemäße Umgangsformen. Das Büchlein kostet nur Fr. 4.50 und ist in jeder Buchhandlung zu haben.

chendes Wasser geschüttet, dem ein wenig Salz beigegeben wurde. Nach etwa 12 Minuten (die Körner dürfen noch nicht ganz weich sein) wird der Reis auf ein Siebl geschüttet und nochmals ins Pfännli gegeben. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ Liter Milch, ein Stück Butter, Zucker, Vanille und abgeriebene Zitronenschale dazu. Es darf nun kein starkes Feuer sein, denn der Reis muß nur langsam aufquellen. Aber ja nicht zu lange! Die Körner müssen schön ganz bleiben. Wenn der Reis kalt ist, verteilt ihr ihn auf eure Tellerchen.

Wenn ihr etwas nicht ganz richtig versteht, werden euch die Großen gerne Auskunft geben. Sie waren ja auch einmal klein.

Die Hauptsache ist, daß es allen Puppen und vor allem euch Puppenmüttern und Puppenvätern recht gut schmeckt und daß alles wohl gerät.

Lösung der Denksportaufgabe von Seite 23

Sie fährt 10 km in einer halben Stunde und legt den Rest des Weges in zwei Stunden zurück. Er macht das Umgekehrte; und so erreichen beide nach zwei und einer halben Stunde das Ziel.

So lautet die theoretische Lösung. Leider geschah in Wirklichkeit etwas anderes. Der junge Mann wurde von einem Polizisten ertappt, wie er das einsame Damenvelo am Straßenrand besteigen wollte und hatte den Sonntagnachmittag auf dem Wachtlokal zu verbringen, da er des Velodiebstahls verdächtigt wurde.

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.



Wer immer gut
bedient will sein
der kauft
Wego Waren
ein





Zu den Klängen der Dudelsackpfeifer tanzen die Schotten ihre alten Volksweisen — Weisen so urtümlich wie ihre malerische Tracht, der Kilt. Die fröhlich-bunten Muster haben auch bei uns viele Anhänger gefunden. Was wir aber vor allem bewundern und lieben ist die weiche, unverwüstliche Wollqualität. Wolle schützt und schafft Wohlbehagen!



Seit Menschen sich kleiden, hat



Bestand