

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 25 (1949-1950)
Heft: 7

Artikel: Nicht immer nur Wähen
Autor: Boesch, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069069>

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: 16.01.2026

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



Nicht immer nur Wähen



VON M. BOESCH

Im April sind die Frauen wintermüde und deshalb abenteuerlustig, auch in kulinarischer Hinsicht. Hier wird daran erinnert, was alles aus dem altbekannten Kuchenteig fabriziert werden kann.

Wir Hausfrauen sind ständig in Gefahr, einer gewissen Routine zu verfallen. Ganz besonders mit unserer Kocherei steht es doch so, daß wir, wenn wir nicht sehr aufpassen, uns auf einige Spezialitäten versteifen und diese pflegen, so daß wir mit der Zeit glauben, auf unseren Lorbeeren ausruhen zu können. Nun ist es aber mit den Lorbeeren so bestellt: Wer sich auf sie verläßt, wird enttäuscht, da sie gar nicht dazu geschaffen sind, das Gewicht unserer Selbstzufriedenheit zu tragen.

Abwechslung in den Alltag zu bringen, ist gar nicht schwer. Es will auch nicht heißen, daß wir auf die ausgefallensten Gerichte aus möglichst fremden Zonen verfallen, auf Gerichte, die weder unserem Magen noch unserem Geldbeutel gut tun. Freilich sollen und können wir von aller Länder Küchen etwas lernen, sei es eine Methode, die besser oder einfacher ist als

die unsrige, sei es die gelegentliche Verwendung eines fremden Gewürzes. Aber Abwechslung mit den Dingen zu schaffen, die wir sowieso kennen und wieder einmal ganz anders anwenden sollten, das ist es, was uns und unserer Familie Befriedigung verschafft, besonders jetzt, in der Jahreszeit, da wir am allerwenigsten die Möglichkeit haben, uns auf die naturgegebene Abwechslung zu verlassen.

Was hat man auch im April Besonderes! Wenn das Wetter gnädig ist, einige Frühsalate und weißen und grünen Löwenzahn. Im übrigen müssen wir, ob es uns paßt oder nicht, den Rest der Wintergemüse vertilgen, die alten Kartoffeln aufbrauchen, die Konservengläser hervorholen. Außer dem Rhabarber — und der ist zu meist noch rar und teuer — liefert die Natur uns rein nichts Pikantes. Und gerade um diese Zeit sind wir alle eigentlich des Alltages so richtig überdrüssig, werden wintermüde und irgendwie abenteuerlustig — auch in kulinarischer Hinsicht.

Während langer Zeit haben wir mit mehr oder weniger Regelmäßigkeit Fruchtekuchen, Käsekuchen, Nidelkuchen gemacht

*Meine schönen Haare verdanke ich
Dr. Dralls Birken-Haarwasser*



Die Küche glänzt – wie neu gemalt

mit Wohnlichs «Poli-Brille»
(sprich: Poli-Bril), der vorzüglichen Hochglanzpolitur zur Pflege von gestrichenen, emailierten, lackierten und hochglanzpolierten Möbeln und Gegenständen. In Drogerien erhältlich.



Hersteller: G. Wohnlich, chem.-techn. Lab., Dietikon-Zeh.



und kaum je überlegt, was wir eigentlich mit dem altbekannten Kuchenteige noch alles machen könnten.

Geriebener Kuchenteig

- 500 g Mehl
- 300 g Schweinefett, oder halb Butter, halb Schweinefett
- 2 dl Wasser
- 1 gestrichener Kaffeelöffel Salz.

Mehl und Fett zusammen verreiben, das Salz im Wasser auflösen und mit Mehl und Fett zum Teige kneten, zusammenballen und mindestens eine Stunde ruhen lassen. Weder lange reiben noch lange kneten!

Blätterteig

- 500 g Mehl
- 500 g butterhaltiges Kochfett oder noch lieber reine Butter
- 2 dl Wasser
- 1 gestrichener Löffel Salz
- 1 Löffel Essig.

Die Hälfte der Butter mit dem Mehl verreiben und die übrigen Zutaten wie bei geriebenem Teig verarbeiten. Eine Viertelstunde ruhen lassen, länglich auswallen. Den Rest der Butter etwas weich werden lassen und die Fläche des Teiges damit sehr dünn bestreichen. Zusammenlegen wie eine Serviette (in drei Teilen), wieder ruhen lassen, wieder auswallen — aber immer in der gleichen Richtung —, wieder mit Butter bestreichen und so wiederholen, bis alle Butter aufgebraucht ist — mindestens aber sechs- bis siebenmal. Den Teig immer kühl halten. Vielerorts wird er auf Marmor ausgewallt.

Beide Teige bleiben, wenn kühl gelagert, insbesondere wenn in ein großes Pergamentpapier oder in feuchtes Leinentüchlein eingeschlagen, je nach Witterung 5 bis 14 Tage frisch. Für kleine Familien oder Alleinstehende ist es einfacher, sich den Teig beim Bäcker zu kaufen. Die meisten Bäckereien geben sich alle Mühe, einen guten Kuchenteig zu liefern. Man kann auch jedem gewöhnlichen, geriebenen Kuchenteig noch «Touren» geben, indem man

ihn wie Blätterteig auswallt und Butterflöckchen dazwischenstreicht. Das ist dann Halbbblätterteig. Nie aber soll man aus Teig, der Schweineschmalz enthält, ein Gebäck machen wollen, das nicht ganz frisch gegessen wird.

Rissoles

sind wohl infolge des langjährigen Friture-Verbotes mehr oder weniger in Vergessenheit geraten. In der guten alten Zeit, aus welcher unsere kostbaren und auch kostspieligen dickbäuchigen Kochbücher stammen, waren sie als warmes Hors-d'œuvre recht beliebt. Sie wurden in verschiedenen Phantasieformen hergestellt. Erhalten hat sich davon, infolge der Einfachheit, das Halbrund.

Der Teig, es kann geriebener oder Halbbblätterteig sein, wird auf ungefähr 2 mm ausgewallt und mit einem scharfen Gerät kreisrund ausgestochen. Ich verwende dazu den größten meiner festonnierten Ausstecher, der einen Durchmesser von 15 cm besitzt. Man kann aber auch irgendein in der Größe passendes Glasgeschirr verwenden. Der Rand des ausgestochenen Teigs wird mit Wasser bepinselt; in die Mitte kommt die Füllung — aber man hüte sich, zuviel davon zu verwenden, und nie sollte die Füllung eine dünne Sauce enthalten. Sobald die Füllung auf dem Teig liegt, wird er übergelegt und die Ränder fest aneinandergepreßt.

Man läßt die Rissoles etwas ruhen, vergewissert sich, daß die Ränder auch halten und bäckt sie kurz vor dem Auftragen im schwimmenden Fette auf beiden Seiten goldgelb. Rissoles werden stets ohne Saucen, jedoch mit Salat serviert.

Die Füllung kann aus kleingeschnittenem, fettem Käse bestehen, aus gekochten Fleischresten, Fisch ohne Gräte oder auch als Nachspeise aus Früchten. Die letzteren sollten aber ohne Saft, also abgetropft, eingefüllt werden. Kommt zuviel Flüssigkeit in die Rissoles, so dehnen sie sich in der großen Hitze des Backens aus und sprengen die leicht zusammenhaltenden Ränder. Dann spritzt und prutzelt es unheimlich in

NUSSGOLD jetzt in **4 QUALITÄTEN**

**COCOSNUSSFETT
WEISS**



GELB



MIT 10% BUTTER



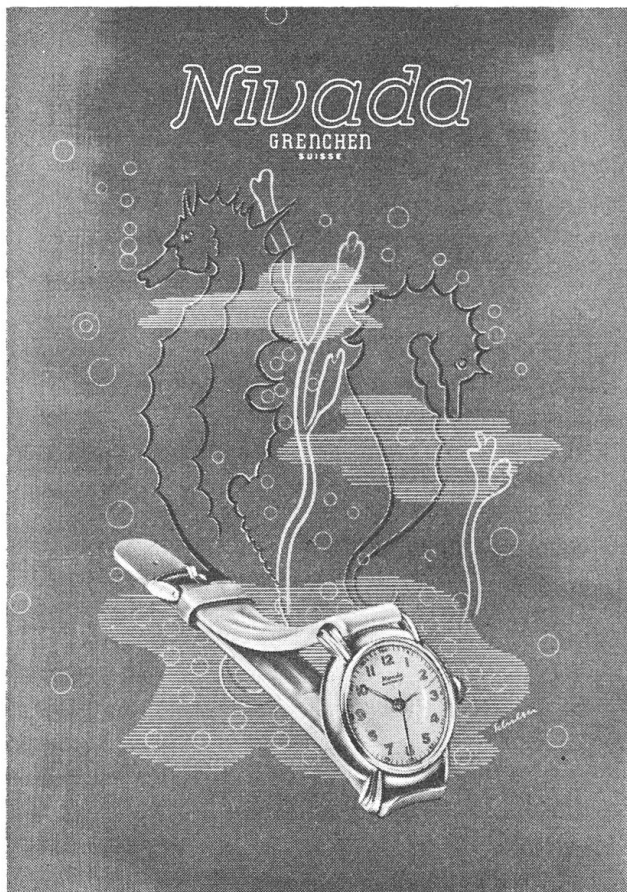
MIT 25% BUTTER



KOCHFETT

**Mit
Nussgold
schmeckt's
besser!**

N. 11



Freude schenken für lange Zeit



der Friturepfanne, und nur das schleunigste Herausnehmen des verunglückten Stückes kann noch helfen.

Rissoles sind sehr nahrhaft und schmecken so gut, daß man sich davor hüten muß, zuviel aufs Mal zu verspeisen!

Mit den gleichen Füllungen, in genau der gleichen Form, kann eine Variante statt im schwimmenden Fett im Ofen gebacken werden. Nur ist es dann zu empfehlen, einen Blätterteig zu verwenden und von Anfang an auf eine ziemlich hohe Backhitze zu achten. Bäckst man bei mittlerer Hitze, besteht die Gefahr, daß der Teig innen, wo er mit der Füllung in Kontakt kommt, nicht gut durchgebacken wird. Auch soll der Teig etwas dünner ausgewallt und das Kuchenblech gut eingefettet werden.

Für beide Arten von Rissoles müssen alle Fleisch- und Fischarten vorgekocht sein, sonst werden sie nicht ganz gar. Fügt man zum Beispiel den Fleischresten noch Zwiebeln zu, müssen sie unbedingt vorher verdämpft werden. Da der Teig geschmackmildernd wirkt, darf die Füllung ordentlich pikant gemacht werden.

Wurstweggen

Daß man Äpfel in Teig eingeschlagen im eigenen Saft, unter Beigabe von etwas Zucker — besser noch Honig — schmoren lassen kann, ist wohlbekannt. Aber auch Würste, seien sie nun klein oder groß, dick oder dünn, schmecken ganz herrlich, wenn ihnen eine mehr oder weniger dicke Teigschale umgelegt wird (dafür sorgen, daß keine Öffnungen bleiben und daß die Schale nicht zu eng anliegt!) und man sie so auf dem befetteten Blech im Bratofen bei mittlerer Hitze eine Viertel- bis eine ganze Stunde, je nach Größe, backen läßt. Ist die Wurst dick und die Teigschale ebenfalls nicht dünn, so legt man am Anfang der Backzeit mit Nutzen ein Stück Pergamentpapier auf die Teigrolle, da die Herrlichkeit sonst zu rasch überschießt und innen noch ungebacken ist. Der Teig darf aber nie dicker als einen Zentimeter sein.

Will man einen ganzen Schinken oder wenigstens ein größeres Stück eines Schinkens im Teig backen, geht man damit zum Bäcker, weil er für das Backen so großer Stücke die besseren Kenntnisse und Möglichkeiten besitzt als wir. Man kann auch gewöhnlichen Brotteig für Wurst- und Fleischweggen verwenden, aber besonders bei kleineren Stücken ziehe ich den geriebenen Teig vor.

Gebackene Wurst paßt sehr gut zu Spinat und ist einmal etwas ganz Neues. Auch kann sie helfen, das oft gar nicht besonders beliebte grüne Gemüse mit Vergnügen zu essen.

Englische «pies»

In England und Amerika werden die Fruchtkuchen (pie) zumeist mit einem Teigdeckel gebacken, nicht offen oder nur mit Teiggitterchen belegt, wie hierzulande. Das ist als Abwechslung ausgezeichnet. Man sollte aber dabei eine kleine Vorsichtsmaßnahme nicht unterlassen. Der Teigboden wie der Unterteil des Deckels muß mit Eiweiß bepinselt werden. Das ist das Zaubermittel, daß keine pappig-klebrige Schicht am Teig entsteht. Solche Kuchen können auch Hackfleisch oder vorgekochten Fisch enthalten. In beiden Fällen wird die Füllung möglichst pikant gewürzt. Bereitet man den Fleisch- oder Fischkuchen aber ohne Teigdeckel zu, muß man die Füllung ziemlich saftiger zubereiten. Sehr gut ist es auch, wenn bei solchen Kuchen die Oberfläche leicht mit Öl betröpfelt und mit Reibkäse überstreut wird (nicht zuviel Käse!). Und: Je mehr grüne Kräuter man beifügt, desto besser schmeckt der Kuchen. Er ist dem Alpdruck unserer Kinderzeit, dem «Ghäckkuchen» (Fleischkuchen nach einem alten Berner Rezept) mit seinen aufgequollenen Rosinen gar nicht mehr verwandt!

Aprikosen-, Käse- und andere Törtchen

Die kleinen Törtchenförmchen (falls Sie noch keine solchen Förmchen besitzen, wäre das etwas für den Wunschzettel des



Gönnen Sie im Frühling Ihrer Haut die Möglichkeit, sich intensiver zu regenerieren. Jetzt spricht Ihre Haut besonders gut auf die **natürlichen** Wirkstoffe an, wie sie in den Gurken-Teintpflegemitteln in reichem Maße enthalten sind.

Gurken-Milch zur Reinigung
Gurken-Teintwasser zur Belebung
Gurken-Tage-Crème, fettfrei
Gurken-Crème, fett (Nähr-Crème)

In jedem guten Fachgeschäft erhältlich

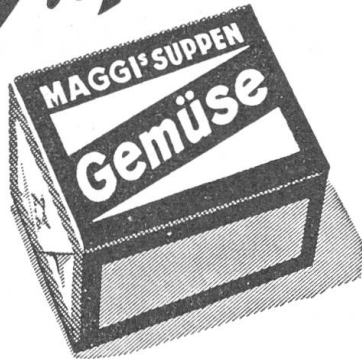
LINDT SURFIN



eine feine Schokolade

Mit dem beliebten SILVA-Bildercheck

MAGGI^s *Suppen*



*aus bestem
Schweizergemüse*

10 Rp. pro Teller

Stufenlose Schaltung - das Ideale!

Die ROTOR-Universal-Küchenmaschine ist nicht mehr begrenzt durch zwei Stufen. Dank einer genialen Neukonstruktion können Sie **jedes Tempo zwischen 800 und 16000 Touren pro Minute** erreichen. Das bedeutet einen großen Fortschritt. Gestattet doch die stufenlose Schaltung, die **Geschwindigkeit jedem Füllgut anzupassen**, also das Bestmögliche herauszuholen. Der ROTOR bringt außerdem einen vibrations sichern 1,7-lt-Glasbecher, einen zerlegbaren Messerkopfboden, einen Motor mit 400 W Effektivleistung usw.

Preis: Fr. 350.- und 4% WUST.

Verlangen Sie eine unverbindliche Vorführung zu Hause, beim Wiederverkäufer oder an der Muba (Halle III, Stand 749)!

ROTOR-World-Service:

A. Ritschard-Jampen, Uetendorf (Bern)

Tel. (033) 5 52 81



Alleinverkauf in Zürich:

Reformhaus Egli, Münsterhof 20, Tel. (051) 25 26 27

Verkauf in Bern:

Reformhaus Ryfflihof, Neuengasse 30, Tel. (031) 2 47 06

Verkauf in Luzern:

Affentranger, El. Anlagen, Bundesstr. 16, Tel. (041) 2 38 68

Probst & Cie., El. Inst., Bundesstr. 36, Tel. (041) 2 56 18

nächsten Geburtstages) werden in unserem Haushalt zu pikanten und süßen Überraschungen verwendet und selbstverständlich auch für Käseramequins. Pilze, Thon, Büchsensalm, Makrelen werden je nach Gelegenheit mit feingehackter Petersilie und Zitronensaft vermischt, in die mit Blätterteig oder gutem geriebenem Teig belegten Förmchen zu zwei Drittel eingefüllt, mit sehr wenig Reibkäse (Sbrienz) bestreut, mit Öl überträufelt und rasch gebacken. Hie und da, wenn z. B. Vanillecrème übrigblieb, gibt es Aprikosentörtchen. Ich fülle zur Hälfte Aprikosenmarmelade ein, backe ungefähr zehn Minuten, dann wird eilig mit einem Kaffeelöffel die Vanillecrème, unter die gelegentlich ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß gezogen wurde, zugegeben. Aufpassen; da die Crème in der Hitze steigt, nicht viel einfüllen! Nun wird das Blech mit den Förmchen nochmals in den Ofen geschoben und fertiggebacken.

Bleibt mir etwas Blätterteig übrig, dann fabriziere ich

geblähte Herzen

Unter diesem komischen Namen versteckt sich etwas sehr Einfaches. Der Blätterteig wird ausgewallt, mit Zucker bestreut, zusammengelegt, nochmals und noch ein drittesmal mit Zuckerzwischenlagen ausgewallt, um zuletzt auf dem mit Zucker statt Mehl bestreuten Teigbrett ganz dünn ausgewallt und mit dem Herz-Ausstecher behandelt zu werden. Die ausgestochenen Herzen werden, mit der gezuckerten Seite nach oben, aufs Blech gelegt und bei starker Hitze rasch gebacken. Sie sind schnell gebacken und sehen nachher wirklich wie geblähte Herzen aus. (Ernste Gemüter dürfen meinetwegen einen andern Ausstecher benützen — blähen wird es sich eineweg...)

Wir bitten alle Einsender, die Manuskripte nur einseitig zu beschreiben und unter allen Umständen Rückporto beizulegen.

Die Redaktion.



Hunderte von Frauen

schreiben begeistert

nach Winterthur

an PROGRESS muss etwas Besonderes sein!

... unsere Küche ist sehr primitiv...
Seit ein paar Wochen verwende ich für meine Wäsche nur noch PROGRESS, ich bin ganz begeistert davon. Ich habe keine Waschküche, und unsere Küche ist sehr primitiv eingerichtet. Da erleichtert mir PROGRESS das Spülen der Wäsche. Die Wäsche wird wunderbar weiß wie nie zuvor. Hoffentlich bleibt PROGRESS immer so gut in der Qualität.

Pfungen, Frau Schneider, Mühle.

... von nun an nur mit PROGRESS...
Möchte Ihnen zugleich sagen, daß ich Ihr PROGRESS ausprobiert habe und entzückt davon bin. Werde von nun an meine Wäsche nur mit PROGRESS machen. Für heiklere Gewebe werde ich aber wie bisher EXPRESS verwenden.

Bern, Frl. A. M.

... Windelnwaschen ... Mein Zweites hat eine sehr empfindliche Haut...
Ich kann Ihnen mitteilen, daß ich bereits zwei Wäschen mit Ihrem PROGRESS machte und begeistert bin von der neuen dynamischen Methode. Ich spare viel Zeit und erziele eine blendend weiße Wäsche.

Besonders froh bin ich über PROGRESS zum Windelnwaschen. Mein Zweites hat eine sehr empfindliche Haut, weshalb ich beim Waschen sehr vorsichtig sein muß. Wenn nur jede junge Mutter wüßte, wie sehr PROGRESS die unangenehme Arbeit des Windelnwaschens erleichtert.

Zürich, Frau Dr. M. K.

C'est une lessive idéale...
Les expériences faites avec EXPRESS depuis de nombreuses années m'ont fait essayer aussi votre nouveau PROGRESS. C'est une lessive idéale qui facilite beaucoup et donne des résultats parfaits.

Genève, J. Sch.

Kränklich ...

doch kann wieder selbst waschen.
Trotz meinem schlechten Gesundheitszustand kann ich nun dank Ihrem PROGRESS das Waschen wieder selbst besorgen und es macht mir jetzt viel mehr Freude als früher. Auch die Buntwäsche, Schürzen, Kinderkleider usw. sieht nun wieder viel frischer aus.

Zürich, Frau L. F. L.

Es ist phantastisch!
Ihre Reklame in den Zeitungen ist überflüssig, eine Hausfrau sagt's der andern. Die Erfahrung spricht für PROGRESS. Es ist phantastisch!

Basel, Frau V. B.



STRÄULI & CIE WINTERTHUR