

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 27 (1951-1952)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Theevisite und Hausspezialität  
**Autor:** M.B.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1071044>

#### **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:** 08.01.2026

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



## T heevisite und Hausspezialität

v. M. B.

WIR sind heute ständig in Eile und finden wenig Zeit mehr für Extra-Anstrengungen. Die Geschäftsleute sind sich dessen bewußt, sie verwöhnen uns mit Fertigware aller Art, so daß es uns leicht gemacht wird, Zeit einzusparen. Wir Hausfrauen sind dankbar dafür und schätzen jedes Mittel, welches zur Vereinfachung im Haushalt hilft. Aber leider geht dabei doch mancher alte, liebenswerte Brauch verloren, weil er je länger je mehr in Vergessenheit gerät.

So ist es mit den hausgebackenen Kuchen und dem Konfekt. Wenn wir heute in ein Privathaus zum Kaffee oder, was in unserer Zeit üblicher ist, zum Thee eingeladen werden, so gibt es meistens eine Platte zierlicher Brötchen, gefolgt von irgendwelchen Süßigkeiten. Meistens sind die Brötchen von der Hausfrau zurechtgemacht, selten aber werden auch die Kuchen und das Konfekt im Hause gebacken. Diese Mühe mögen die wenigsten Frauen auf sich nehmen — wozu auch, wo doch die Sachen vom Konditor so gut schmekken und ein Telefonanruf genügt, um sie auf den eigenen Tisch zu zaubern?

Früher war es anders. Jedes Haus, jede Familie hatte ihre Hausspezialitäten. Bei einer Einladung wußte man im voraus, was für Süßigkeiten man aufgetischt bekommen werde, und freute sich darauf.

Meine Großmutter z. B. war Spezialistin in Gleichschwertorten und köstlichen Schenkeli, auch ein Apfelspätzle schmeckte bei ihr immer ganz besonders gut. Bei Tante Lydia gab es eine Sudeltorte nach dem Rezept aus einem alten, vergilbten, handgeschriebenen Kochbuch. Nirgends wurden einem so knusprige Bricelets vorgesetzt wie bei Tante Anna, und ihre gebrühten Kugeln waren berühmt, währenddem Base Barbara unübertrefflich in Tabakrollen und Krapfen war. Die Kinder freuten sich ganz besonders an den Rosenküchli, denn die waren so schön anzusehen, daß es einen fast reute, sie aufzuessen.

Alle diese Süßigkeiten wurden mit viel Liebe zubereitet, daß man schon bei deren Anblick fühlte, wie sehr es den Gastgebern daran gelegen war, den Eingeladenen Freude zu machen. Gewiß, früher wurde der Haushalt anders betrieben. Die Großmutter hatte ein gutes Dienstmädchen, und unsere Tante Anna natürlich auch. Viele modernen Großmütter und Tanten aber besorgen den Haushalt mit wenig oder gar keiner Hilfe, so daß das Backen auch mehr nachträgliche Küchenarbeit mit sich bringt. Und dennoch, scheint mir, wäre es nett, seine Gäste öfters mit etwas Selbstgebackenem zu erfreuen. Warum verlegen wir uns übrigens nicht auch heute auf eine Hausspezialität? Es ist ja so einfach, sich auf ein einzelnes, besonders gutes Rezept zu spezialisieren; es ist so nett, für seine Gäste stets eine ganz bestimmte, selbstgebackene Süßigkeit bereitzuhalten — und dafür sogar ein wenig berühmt zu werden!

Oder bin ich altmodisch, und ist es nicht zeitgemäß, solche veralteten Sitten wieder zurückzuwünschen? Ich weiß nur noch, daß eine Visite jeweils ein Fest war, und wahrscheinlich haben gerade diese spürbaren Vorbereitungen dazu beigetragen, eine gehobene Stimmung

**Wenn diesen Winter Erkältung und Schnupfen durch Ihre Familie gehen!**



Seien Sie rasch entschlossen!  
- beugen Sie vor - kürzen Sie ab! mit

**OLBAS**

dem bewährten Hausmittel mit der dreifachen Wirkung

- 1 OLBAS bekämpft Ihre Erkältung durch die Haut, wenn Sie einige Tropfen einreiben.
- 2 OLBAS bekämpft Ihre Erkältung durch Inhalation, wenn Sie den «OLBAS-Dampf» ganz einfach - z.B. von Ihrem Taschentuch - einatmen.
- 3 OLBAS bekämpft Ihre Erkältung durch Gurgeln, wenn Sie 2-3 Tropfen in ein Glas Wasser geben. Flasche Fr. 2.60.

**OLBASAN**

OLBAS in Crème-Form. Besonders für Ihre erkälteten Kinder. OLBASAN hat gleichfalls die Wirkung durch Einreibung und Dampf und ist sehr mild und von angenehmstem, erfrischendem Geruch. OLBASAN wirkt, während Ihre Kinder schlafen. Fr. 2.60 in allen Apotheken und Drogerien.

**NEU!**



B.A.G. BRONZEWARENFABRIK A.G. TURGI



Nach Kommissionen geniesse ich meinen Kaffee doppelt bei einer guten Beleuchtung. Fantasievolle und zweckmässige Leuchten sind eine Spezialität der B.A.G. Beachten Sie die Fenster in den Ausstellungs- u. Verkaufsräumen Stampfenbachstr. 15, Zürich, Tel. (051) 24 26 88

B.A.G. BRONZEWARENFABRIK A.G. TURGI



Wussten Sie schon, dass die B.A.G. zweckmässige Leuchten für den Arbeitsplatz der Hausfrau entwickelt hat? (Lampen für Küche, Nähstisch, Keller) Verkauf und Ausstellung

Stampfenbachstr. 15, Zürich, Tel. (051) 24 26 88

aufkommen zu lassen — die Gäste fühlten sich geehrt durch die für sie aufgewandte Mühe, und die Gastgeber freuten sich über das ehrlich gespendete Lob.

Meine Schilderung erweckt nun wohl den Eindruck, es habe sich bei diesen Visiten auch gar zu sehr um das Materielle gehandelt und das Interesse für Süßigkeiten alles andere überwogen. Es ist schon so, sie spielten eine große Rolle — aber ist dies denn so schlimm? Das gute Essen verhalf zur guten Stimmung und trug dazu bei, daß solche Zusammenkünfte in größter Munterkeit verliefen, was doch wohl mehr oder weniger auch heute noch der Zweck einer Theevisite ist.

Die folgenden alten Familienrezepte regen die Leserinnen des «Schweizer Spiegels» vielleicht dazu an, bei der nächsten Theevisite, ungeachtet der Mehrarbeit, wieder auf alten Wegen zu wandeln.

*Gleichschwer*

250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 5 Eier,  $\frac{1}{2}$  abgeriebene Zitronenschale, 1 Gläschen Rum oder Kognak. Röhre die Butter schaumig, gib den Zucker und die Zitronenschale dazu, nach und nach die Eigelb und den Rum und fahre fort, ungefähr 20—30 Minuten zu rühren. Siebe nun das Mehl hinein, mische den Eischnee darunter, fülle den Teig in eine gebutterte und bemehlte Form und backe das Gleichschwer in mäßig heißem Ofen. Sofort nach dem Backen stürzen.



*Schenkeli*

75 bis 100 g Butter, 250 g Zucker, 500 g Mehl, 4 Eier, 1 Eßlöffel Zitronensaft und etwas Schale, eine Messerspitze Natron.

Gib das Mehl auf das Backbrett, schneide die Butter hinz, füge die übrigen Zutaten nach und nach bei (die Eier vorsichtig eines ums andere) und mische alles gut. Sollte der Teig noch etwas zu weich sein, muß noch Mehl zugegeben werden, aber so wenig wie möglich, sonst werden die Schenkeli zu fest. Nun schneide ein kleineres Stück ab und rolle es rasch zu einer kleinfingerdicken Rolle, schneide fingerlange Stücke davon ab und backe sie in Backfett oder Öl schwimmend nicht zu

rasch hellbraun, indem du die Pfanne leicht bewegst. Die Schenkeli sollen springen und schön durchgebacken sein.



### Apfelbiskuit

1 Tasse Butter oder butterhaltiges Pflanzenfett, 2 Tassen Zucker, 3 Tassen Weißmehl,  $\frac{3}{4}$  Tasse Milch, 4 Eier, etwas Zitronensaft und Schale, 1 Päckli Backpulver, 750 g Äpfel. Butter, Zucker und Eigelb  $\frac{1}{4}$  Std. rühren, Mehl und Milch beifügen sowie Zitrone und Backpulver, zuletzt den Eischnee. Den ziemlich dickflüssigen Teig in eine gebutterte Form geben und mit Boskop-Äpfeln belegen, die in vier Teile geschnitten und etwas eingeschnitten wurden. In mäßiger Hitze backen.



### Sudeltorte

3—4 Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund gemahlene Mandeln. Nachdem du dies gut gerührt hast, fülle die Hälfte in eine gebutterte Form, gib eine Lage eingemachte Himbeeren darauf, decke die andere Hälfte Teig darüber und backe den Kuchen bei mäßiger Hitze  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde. (Er soll fast noch ein bißchen feucht sein inwendig.)



### Bricelets

250 g Butter, 250 g Zucker, 500 g Mehl, 3 Eier, eine kl. Prise Salz, etwas Vanillezucker oder geriebene Zitronenschale.

Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker sowie ein Ei nach dem andern und die Würze beigefügt und die Masse 20 Minuten lang schaumig gerührt. Nun wird das Mehl darunter gesiebt, dann werden mit bemehlter Hand nußgroße Kugelchen geformt, diese in das mit einer Speckschwarte gut eingefettete, heiße Briceleteisen gelegt und hellgelb gebacken. Das Eisen muß immer wieder mit der Speckschwarte gefettet werden, eine solche ist unerlässlich.

Achte darauf, daß dem Teig nicht zuviel Mehl beigefügt wird, er soll recht weich sein.



immer

noch

unerreicht:



für **Fond blanc** / **Kalbs-Ragout**

**Risotto** **Sauce Béchamel**

**Gemüse**, **Suppen usw.**

**Grosser Fortschritt für jede Küche**  
**weil frei von Fabrikgeschmack**

**hellfarbig und klar!**

1



A G. VORM. MEYER-WAESPI & CIE. ZURICH. COSY-UNTERKLEIDER

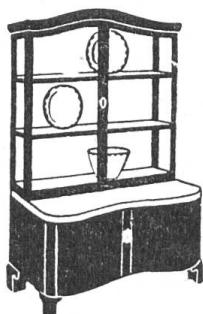
Froh ist dieser junge Mann,  
wenn er auch nicht sitzen kann,  
früh und spät gut aufgelegt,  
weil er COSY IXO trägt.

**cosy** mit **IXO**  
... man ahnt es!


**FRÄNKEL + VOELLMY**

MÖBEL- UND BAUSCHREINEREI

BASEL ROSENSTR. 51 TEL. 28935



Wir entwerfen und stellen auf gut handwerkliche

Art zu vorteilhaften Preisen

**AUSSTEUERN  
UND EINZELMÖBEL**

her. Besichtigen Sie unsere Ausstellung Rosenstrasse 51, Basel, zwischen Bad. Bahnhof und  
Mustermesse, oder berichten Sie uns!

*Gebrühte Kugeln*

Nimm  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, laß 125 g Butter damit siedend werden, rühre Mehl hinein, bis der Teig ganz dick ist und rühre weiter, bis er sich von der Pfanne löst. Laß ihn erkalten, schlage 10 Eier hinein, indem du bei jedem Ei den Teig schaffst, bis es sich recht mit demselben vermisch hat und tue noch 125 g Zucker dazu. Dann stich mit einem runden, eisernen Löffel kleine Kugeln aus und lege sie ins heiße Schmalz. Rüttle die Pfanne immer, sie gehen hoch auf.

*Tabakrollen*

$\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und 1 Löffel Zimt werden untereinander gerührt, dazu noch ein halbes Glas Wein und allmählich  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl darunter gemengt. Dann wird der Teig noch mit ein wenig Mehl gewirkt und ausgewalzt, etwa messerrückendick, und mit einer Tasse runde Plätzchen abgestochen. Auf diese macht man eine Fülle von  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit Vanillegeruch und einem Ei und verteilt sie gleichmäßig auf die Plätzchen. Nun werden sie über das gefettete Holz gerollt und mit einer Schnur schräg zwei- bis dreimal darüber gebunden. Man bäckt sie in Schmalz schön gelb und bestreut sie mit Zucker.

*Ziegerkrapfen*

Man macht einen geriebenen Teig aus 270 g Mehl, 125 g Butter, etwas Haushaltnadel und dem nötigen Quantum Wasser.

*Fülle:* 100 g Rahmquark gut verrühren und mit 80 g Haselnüssen oder Mandeln, 80 g Zucker, 30—50 g Sultaninen, etwas Zitronensaft und Schale sowie ein wenig Nidel vermischen. Die Fülle darf ziemlich fest sein. Rondellen ausstechen, ein Häufchen Fülle darauf geben, den Rand mit Eiweiß oder Wasser bestreichen, überschlagen und gut andrücken. Mit dem Teigrädli umfahren. Schwimmend backen in Schmalz oder Backfett.



*Rosenküchlein*

4—5 Eier, 250 g Mehl, 50 g Zucker, 50 g Butter, nach Belieben  $\frac{1}{2}$  abgeriebene Zitronenschale oder etwas Rosenöl und eine Prise Salz.

Eier, Zucker und Zitronenschale röhre man  $\frac{1}{2}$  Std., füge die flüssige Butter bei, schaffe das Mehl tüchtig darunter (sieben), verdünne diesen festen Teig mit so viel Milch, bis er einem dünnen Omelettenteig gleich ist und lasse ihn womöglich 1—2 Stunden zugedeckt ruhen. Hierauf lasse man in einer kleinen, tiefen Pfanne eingekochte Butter oder Backfett rauchheiß werden, indem das Roseneisen darin erhitzt wird und stelle sie nun auf schwaches Feuer. Dann wird das heiße Eisen nicht ganz bis zum Rand in den Teig (welcher in ein kleines, höheres Schüsselchen gegossen wird) getaucht und ins heiße Fett gehalten, das Küchlein schön gelb gebacken, sorgfältig durch einen leichten Schlag vom Eisen gelöst, auf der zweiten Seite auch noch kurz gebacken, abtropfen gelassen und mit Zucker bestreut.

**Ihre Bankgeschäfte**

besorgen wir rasch und zuverlässig. Kommen Sie aber ruhig auch dann zu uns, wenn Sie vorerst nur fachkundigen Rat und Beistand suchen.



**SCHWEIZERISCHE VOLKS BANK**

*Ein Buch, das man mehr als einmal liest*

Fortunat Huber

## **Die Glocken der Stadt X**

*und andere Geschichten*

*Mit 3 Zeichnungen von Hans Aeschbach  
In Ballonleinen geb. Fr. 12.30*

*Sie finden hier drei Novellen. Sie werden nicht alle drei in einer Lehnstuhlsitzung lesen. Jede Novelle bietet Stoff genug, um Ihre Gedanken und Ihre Gefühle während eines glücklichen Abends oder eines schönen Sonntags zu beschäftigen und auf lange hinaus anzuregen.*

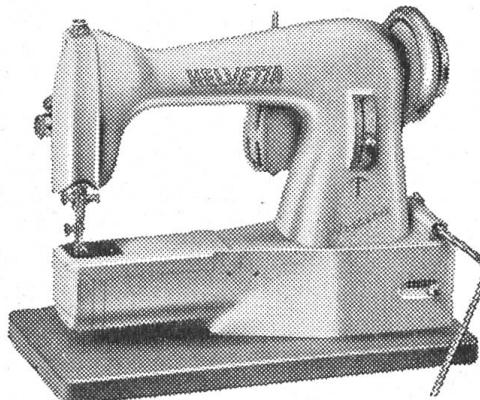
**Machen Sie Ihre Freunde auf dieses  
wertvolle Buch aufmerksam.**

Durch Ihre Buchhandlung

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG  
Hirschengraben 20, Zürich 1

**Kaufen Sie keine Nähmaschine ohne  
vorher die störungsfreie, überlegene**

**HELVETIA**  
geprüft zu haben



56 Jahre eigene Fabrikationserfahrung

Prospekt oder unverbindliche  
Vorführung

**Helvetia-Nähmaschinen  
Luzern**