

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>



Theevisite 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 schmecken 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 Apfelbiskuit 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

B.A.G.



Nach Kommissionen genieße ich meinen Kaffee doppelt bei einer guten Beleuchtung. Fantasiervolle 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, Nähtisch, 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. Rühre 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 hinzu, 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 Weissemehl, $\frac{3}{4}$ 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 beigelegt und die Masse 20 Minuten lang schaumig gerührt. Nun wird das Mehl darunter gesiebt, dann werden mit bemehlter Hand nußgroße Kügelchen 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 beigelegt 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



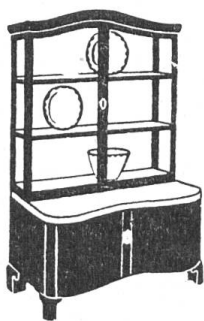
Froh ist dieser junge Mann,
wenn er auch nicht sitzen kann,
früh und spät gut aufgelegt,
weil er COSY IXO trägt.

cosy mit IXO
... man ahnt es!



A. G. VORM. METTER-WAESPI & CIE. ZÜRICH. COSY-UNTERKLEIDER

FRÄNKEL + VOELLMY
MÖBEL- UND BAUSCHREINEREI
BASEL ROSENALSTR. 51 TEL. 2 89 35



Wir entwerfen und stellen auf gut handwerkliche
Art zu vorteilhaften Preisen

**AUSSTEUERN
UND EINZELMÖBEL**

her. Besichtigen Sie unsere Ausstellung Rosen-
talstraße 51, Basel, zwischen Bad. Bahnhof und
Museumsmesse, 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
vermischt 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 ausgewallt, 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 Haushaltidel 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 Zitronen-
saft und Schale sowie ein wenig Nidel ver-
mischen. Die Fülle darf ziemlich fest sein.

Rondellen ausstechen, ein Häufchen Fülle
darauf geben, den Rand mit Eiweiß oder Was-
ser bestreichen, überschlagen und gut an-
drücken. 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 rühre man $\frac{1}{4}$ 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 VOLKSBANK**

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

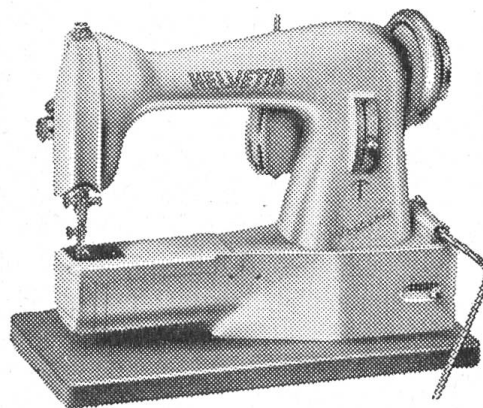
SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG

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**