

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 28 (1952-1953)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Allerlei Milchspeisen  
**Autor:** H.D.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1070789>

#### **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:** 18.02.2026

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

# KÜCHEN SPIEGEL

## Allerlei Milch-Speisen

Von H. D.

**N**EIN, nicht nur die Kinder haben sie gern. Und weil die Milch eben doch eines der besten und billigsten Nahrungsmittel ist, sollte sie möglichst häufig nicht nur als Getränk, sondern als Zutat zu mancherlei Speisen, von der Suppe bis zum Dessert, auf den Tisch kommen.

### *Milchgrießsuppe mit Käse*

1 1/4 Liter Milch, 50 g Grießmehl, Salz, 20 g geriebener Käse, ein Eigelb.

Milch, Salz und Käse werden unter Rühren aufgekocht. Dann lassen wir das mit 1/4 Liter Milch angerührte Grießmehl einlaufen und unter starkem Schlagen mit dem Schneebesen gut durchkochen. Über einem mit ein wenig Milch verdünnten, verklopften Eigelb richten wir die Suppe an.

### *Milchsuppe*

100 g Schwarzbrot oder zwei Weggli, ein Liter Milch, ein wenig Salz.

Das Brot oder die Weggli schneiden wir in

Scheiben, legen sie in die Suppenschüssel, streuen etwas Salz darauf und gießen die kochende Milch darüber. Wir lassen die Suppe vor dem Servieren etwa zwanzig Minuten an der Wärme stehen.

### *Milchnudelsuppe*

Ein Liter Milch, 125 g Nudeln, zwei Eigelb, 20 g Butter, Salz.

Die Nudeln in der leicht gesalzenen Milch weich kochen, alles über einem gut geschlagenen Eigelb anrichten und zuletzt die gebräunte Butter in die Suppe geben.

### *Weiße Buttersauce*

Zwei Eßlöffel Mehl, 30 g Butter, 1/2 Liter Milch, Salz und beliebige Gewürze.

Wir dünsten das Mehl in der Butter und lösen mit 1/4 Liter kalter Milch ab. Unter ständigem Schwingen mit dem Schneebesen geben wir noch 1/4 Liter heiße Milch und das nötige Salz dazu. 15 Minuten ziehen lassen. Will man die Sauce mit Eigelb feiner machen, so verklopft man das Eigelb mit einigen Löffeln Milch, Nidel oder Wasser, gibt unter ständigem Rühren wenig fertige Sauce dazu, gießt die Masse in die Pfanne zurück und lässt die Sauce unter ständigem Rühren heiß werden, aber nicht mehr kochen. Etwas süße Butter, beim Anrichten darunter gegeben, macht die Sauce glänzend und wohlschmeckend.

Verwendungsmöglichkeiten: Über den gekochten heißen Blumenkohl geben oder für andere Gemüse verwenden; oder in eine feuerfeste Form füllen, mit gekochten halbierten Eiern belegen und im Bratofen schnell heiß machen usw. Diese weiße Grundsauce kann man je nach ihrer Bestimmung variieren, zum Beispiel:



**Kaltes Rindfleisch**

so richtig schön durchwachsen, mit dem pikanten Helvetia-Senf gewürzt, ist eine Delikatesse, die jedem mundet.

Helvetia-Senf ist wie der berühmte Senf aus Dijon gemacht: nicht rass und nicht scharf, sondern vollwürzig und doch mild. Drum mundet noch einmal so gut, wenn jeder Bissen mit einer Messerspitze voll Helvetia-Senf gewürzt wird.

Der pikante Helvetia-Senf erhöht den Geschmack jeder Speise, weil er vollwürzig und doch mild und vor allen Dingen nicht rass ist.

**Verlangen Sie Helvetia-Senf wenn Sie guten Senf wollen**

**Helvetia Senf 80 Rp.**

Mit Silva-Bilderscheck



**Ein delikater Fleischkäse**

mundet noch einmal so gut, wenn jeder Bissen mit einer Messerspitze voll Helvetia-Senf gewürzt wird.

Der pikante Helvetia-Senf erhöht den Geschmack jeder Speise, weil er vollwürzig und doch mild und vor allen Dingen nicht rass ist.

**Verlangen Sie Helvetia-Senf wenn Sie guten Senf wollen**

**Helvetia Senf 80 Rp.**

Mit Silva-Bilderscheck

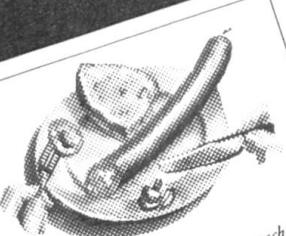
**Verlangen Sie Helvetia-Senf wenn Sie guten Senf wollen**



**Helvetia Senf**

**80 Rp.**

**vollwürzig und doch mild**



**Ein wahrhaftiger Gemeinderatsschüßlig**

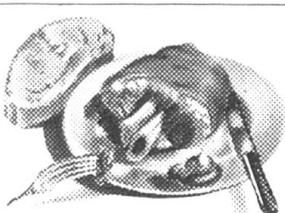
ist ein köstlicher Leckerbissen, mit dem pikanten Helvetia-Senf gewürzt schmeckt er noch einmal so gut.

Helvetia-Senf wird wie der weltberühmte Moussarde de Dijon hergestellt: vollwürzig und doch mild, aber nicht scharf und nicht rass. Drum ist ihn jeder so gern.

**Verlangen Sie Helvetia-Senf wenn Sie guten Senf wollen**

**Helvetia Senf 80 Rp.**

Mit Silva-Bilderscheck



**Ein saftiges Wäddli**

schmeckt nochmals so köstlich, wenn Bissen für Bissen tüchtig mit dem pikanten Helvetia-Senf gewürzt wird.

Das kommt daher, weil Helvetia-Senf weder scharf noch rass, sondern vollwürzig und doch mild ist, wie guter Senf sein muss.

**Verlangen Sie Helvetia-Senf wenn Sie guten Senf wollen**

**Helvetia Senf 80 Rp.**

Mit Silva-Bilderscheck



**Cervelat, Schützenwurst, Chlöpfer**

die schweizerischen "Nationalwürste" sind als Znöni, Zvieri oder Znacht in weitesten Kreisen beliebt.

Der Geschmack dieser kräftigen und guten Würste wird wesentlich erhöht, wenn Bissen mit dem pikanten Helvetia-Senf gewürzt werden.

**Verlangen Sie Helvetia-Senf wenn Sie guten Senf wollen**

**Helvetia Senf 80 Rp.**

Mit Silva-Bilderscheck

**Mit Silva-Bilderscheck**

*Kräutersauce*

Man röhrt feingehackten Schnittlauch, Peterli, Kerbel oder Sauerampfer darunter.

*Gurken- oder Kapernsauce*

Eine geriebene Einmachgurke oder einen Eßlöffel Kapern, eine Prise Zucker, etwas Nidel und einen Teelöffel Zitronensaft in die weiße Buttersauce geben.

*Blumenkohl mit Käse*

Ein Blumenkohl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 40 g Butter, 40 g Mehl, 80 g geriebener Käse, zwei Eier, Muskat, Salz.

Der gut gereinigte Blumenkohl wird in Salzwasser weich gekocht. Dann verrühren wir Mehl, Milch, Butter, Käse, Salz und Muskat und kochen diese Zutaten unter ständigem Rühren zu einem dicken Brei. Wir nehmen die Pfanne vom Herd, rühren die vorher verklopften Eier darunter und geben die Sauce über den in eine feuerfeste Form angerichteten Blumenkohl. Das Gericht wird im Ofen gelb gebacken.

*Kratzete*

500 g Mehl, fünf Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, Salz, Fett zum Backen.

Die Zutaten mit den Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Kurz vor dem Backen mischen wir den steifgeschlagenen Eierschnee darunter. Nun lassen wir in der Pfanne Fett heiß werden und geben soviel Teig hinein, daß er den Pfannenboden einen Zentimeter hoch bedeckt. Wir backen die Masse, bis sie eine schöne, goldbraune Kruste gebildet hat. Dann zertheilen wir sie mit der Backschaufel, wenden um, lassen wieder anbacken und zerkleinern den Teig während des Backens immer mehr. Die einzelnen Stückli sollen 2—3 cm groß und von allen Seiten goldgelb gebacken sein.

*Einfache Milchspeise*

Altes Brot, Milch, Salz, nach Belieben ein wenig Änis.

Wir schneiden das Brot in Würfeli und weichen sie in Milch ein. Nach einiger Zeit geben wir ein wenig Salz darunter, füllen die Masse in eine gut gefettete Form, geben Butterstückli

## Emmentaler Bratwürste

Besonders fein und ganz neu!

Ausbackteig: 60 g Mehl mit 1 dl Bier anrühren, 1 Prise Salz, 2 Eigelb und  $\frac{1}{2}$  Teelöffel gehackte Petersilie dazu mischen und zugedeckt 1–2 Std. ruhen lassen. Kurz vor Gebrauch den steifgeschlagenen Eierschnee von 2 Eiern darunter mischen. 4 Emmentaler Bratwürste (oder gewöhnliche Schweinsbratwürste) vor dem Ausbacken in Mehl wenden, nachher durch den Teig ziehen und in heißem SAIS-Öl schwimmend knusprig backen. Dazu: Spaghetti. Die fertig gekochten, kurz vertropften Spaghetti mit 1–2 Eßlöffeln butterhaltigem SAIS-Fett und etwas daraufgeriebenem Sbrinzkäse vermischen, anrichten, die Würste darauf dressieren, mit Petersilie garnieren und mit einer pikanten, aus frischen Tomaten hergestellten Tomatensauce auftragen.





BÉBÉ-AUSSTEUER  
69teilig Fr. 157.50

STUBENWAGEN  
mit reizender Verdeckgarnitur  
und Volants, Innenfutter  
abnehmbar  
Fr. 165.-

Albrecht Schläpfer

Zürich 1  
am Linthescherplatz, Tel. 23 57 47

**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. 4.70 und ist in jeder Buchhandlung zu haben.

**Antwort auf die Frage von Seite 42**

Die richtigen Zahlen lauten folgendermaßen:

Es wurden gezählt	1866	1952
Rindvieh	993 291	1 682 000
Schweine	304 428	1 007 000
Pferde	100 324	130 700
Maultiere und Esel	5 475	2 528 (1951)
Schafe	447 001	191 240 (1951)
Ziegen	375 482	147 442 (1951)

**Lösung der Denksportaufgabe von Seite 12**

*Lösung:* Sie haben recht. Die Lösung steht in keinem Zusammenhang mit der Frage. Die Denksportaufgaben sind darum ausgefallen, weil die Einsendungen geeigneter Aufgaben aus dem Leserkreis spärlicher geworden sind und weil wir die Erfahrung gemacht haben, daß gerade jene Probleme, die aus dem Leserkreise stammen, die beste Aufnahme finden. Wir bitten Sie darum wieder einmal, uns geeignete Denksportaufgaben, wenn möglich nicht mathematischer Natur, einzusenden. Die angenommenen Beiträge werden honoriert.

darauf und backen die Speise in heißem Ofen. Dieses Gericht ist gut zu Salat oder Kompott.

*Butterbrotauflauf*

Zwei große Tassen Milch, zwei Eßlöffel Zucker, ein Ei, eine Handvoll Sultaninen, 6—8 dünne Schnitten Butterbrot (Modelbrot).

Man mischt die Milch, den Zucker und das gut geschlagene Ei, gibt die mit Butter bestrichenen Brotscheiben in eine eingefettete Auflaufform und mischt die Sultaninen darunter. Die Eiermilch darüber gießen und den Auflauf im Ofen in mäßiger Hitze langsam backen. Man kann sehr gut altes Brot dazu verwenden.

*Milchreis mit Schokolade*

180 g Reis, 1½ Liter Milch, Salz, 40 g Zucker, 25 g Butter, 100 g geriebene Schokolade, Vanillezucker.

Wir kochen den Reis in der Milch langsam körnig weich. Dann fügen wir Salz, Zucker, Vanille und Butter hinzu, füllen die Masse in eine Schale und streuen die Schokolade darüber.

*Äpfelauflauf*

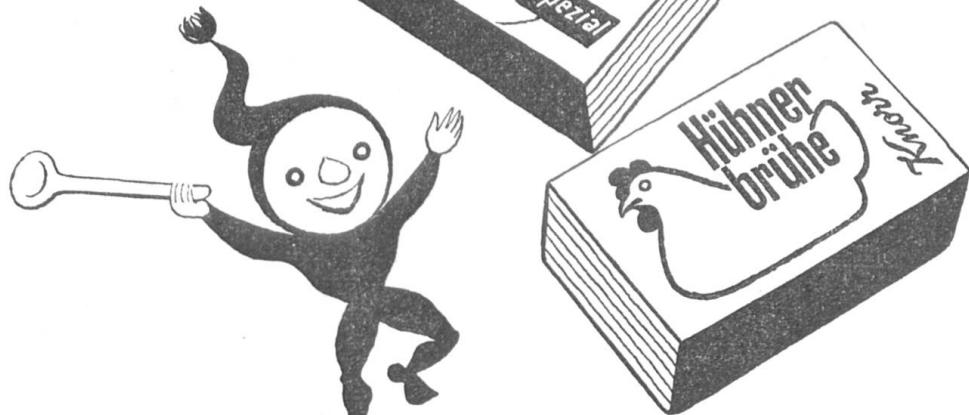
8 Weggli, ¾ Liter Milch, 3 Eier, 750 g Äpfel, 150 g Zucker, Zimt.

Die Weggli werden in feine Scheiben geschnitten und einige Minuten in Milch gelegt. Wir füllen die eingefettete Auflaufform lagenweise mit dem Brot und den feingeschnittenen, mit Zucker und Zimt bestreuten Äpfeln. Die oberste Lage ist Brot. Dann verquirlen wir Milch, Eier, Zucker und Zimt und geben diese Flüssigkeit über den Auflauf, den wir bei Mittelhitze etwa 50 Minuten backen.

*Reisauflauf*

200 g Reis, 6 dl Milch, Salz, ¼ Zitronenschale gerieben, 50 g Butter, 50 g Zucker, 3 Eigelb, 3 Eierschnee.

Den Reis mit der Milch, dem Salz und der geriebenen Zitronenschale halbweich kochen. Man röhrt die Butter schaumig, gibt die Eigelb und den Zucker hinzu und mischt den erkalteten Reis und den Eierschnee darunter. Die Masse in eine eingefettete Form geben, den Auflauf im Ofen drei viertel Stunden backen und sofort servieren.



# Knorr-Suppen

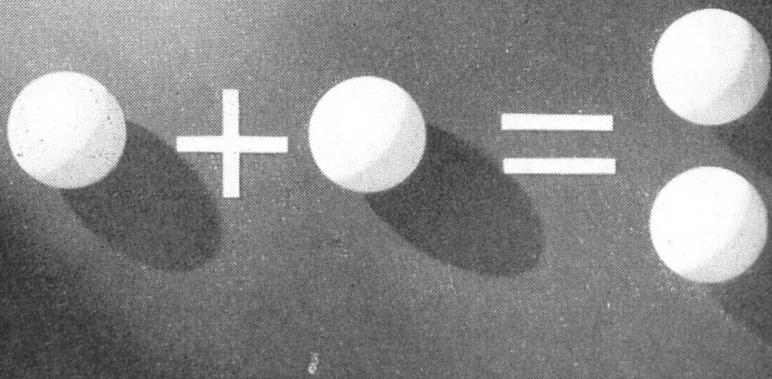
– Suppen wie noch nie!

## Sortiment **Knorr**:

Nudelsuppe mit Huhn  
Einlaufsuppe mit Ei  
Florida  
Omelette-Suppe  
Steinpilz-Suppe  
Tomato  
Prinzessin  
Lyoner  
Spargelsuppe

\*

Fleischsuppe spezial  
Hühnerbrühe

DER *Usego* BOTE

Das ist gewiss eine einfache Rechnung! Die Hausfrau aber, die den täglichen Kampf mit ihrem Haushaltsbudget führt, sieht sich oft vor schwierigere Rechnungsprobleme gestellt, wenn es gilt, besagtes Budget im Gleichgewicht zu halten! Und doch hat sie es in der Hand, die Schwierigkeiten zu meistern, wenn sie bedenkt:

**USEGO-Waren — die helfen sparen!**

Das selbständige USEGO-Geschäft führt ständig eine grosse Auswahl Qualitätsprodukte zu vorteilhaften Preisen, und es ist kein Zufall, dass die Hausfrauen mehr und mehr bei ihren Lebensmitteleinkäufen dem privaten USEGO-Geschäft mit der individuellen Bedienung den Vorzug geben, weil es leistungsfähig und dienstbereit ist.

Man weiss ja:

**Im USEGO-Geschäft — gut beraten, gut bedient!**