

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 28 (1952-1953)
Heft: 6

Artikel: Gute Rezepte für den kinderreichen Haushalt
Autor: A.S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1070843>

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: 14.01.2026

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



**Gute Rezepte
für den kinderreichen
Haushalt**

Von A. S.

WENN ich jeweils im März in den Keller gehe und den Rest unseres Apfelvorrats ansehe, denke ich mit einem Lächeln der Zeiten, wo wir mit Apfelmuskochen der verschrumpelten Äpfel Meister zu werden versuchten. Es war so mühsam, und das Mus war je länger je fader.

Seit langem machen wir nur noch

rohes Apfelmus

das von allen begeistert gegessen wird und viel weniger Arbeit gibt. Alte Äpfel (neue sind na-

türlich besser!) werden gewaschen, zweigeteilt und vom grössten Kernhaus befreit. Dann raffe ich sie, wobei die schrumpflige, nicht mehr sehr appetitliche Haut von selber zurückbleibt. Trotz unseres Vitaminhungers lasse ich diese alten Häute gern weg, denn das Mus wird feiner ohne sie. Nun gebe ich nach Belieben Zitronensaft, Zucker, Haushaltsnidel und Haferflöckli oder geriebene Haselnüßli dazu und schwinde alles tüchtig durch, daß ein heller, schaumiger Brei entsteht. Durch häufiges Zugeben von Zitronensaft während des Raffelns vermeiden wir das häßliche Braunwerden der Äpfel.

Nüsse oder Haferflöckli können sehr gut weggelassen werden, sie dienen mehr zum Sättigen. Kommt Besuch oder ist ein Festtag, so garnieren wir das Mus mit feingeschnittenen Orangenscheiben. Ich richte das Apfelmus stets für jede Person in ein besonderes Glaschälchli an und serviere es jeweils vor dem Essen, statt, wie früher, zum Dessert; denn alle Früchte und Salate sollten vor der Mahlzeit genossen werden. Es ersetzt die Suppe; und wenn man trotzdem eine serviert, zwingt ich kleine Kinder nie zum Suppenessen. Die rohe Vorspeise ist gesund, und die Suppe nähme ihnen bloß den Appetit auf das übrige Essen. Dieses Apfelmus kann gut einige Zeit vor dem Essen zubereitet werden, wenn es nachher zugedeckt an der Kälte steht. Solange sich die Äpfel noch gut schälen lassen,

Zwei reizende Geschenkbüchlein

BERNHARD ADANK
Schweizer Ehebüchlein

Aussprüche von Denkern und Dichtern
Entzückendes Geschenkbändchen. Geb. Fr. 6.25

ADOLF GUGGENBÜHL
Schweizerisches Trostbüchlein

Vignetten von Walter Guggenbühl
5. Auflage, Preis Fr. 5.60

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG, ZÜRICH 1

ist ein anderes beliebtes Gericht der

Apfelaufwurf

Er hat den Vorzug, daß ihn alle Leute lieben und daß er schon am Vormittag vorbereitet werden kann und dann vor dem Essen nur noch in den Ofen geschoben werden muß. Äpfel in Schnitze zerteilen und diese quer in feine Scheibchen schneiden. Altbackenes Brot in Dünkli schneiden. Brot und Äpfel lagenweise in die gefettete Auflaufform füllen, wobei zwischen jede Lage Äpfel Zimmetzucker und Sultaninen gestreut werden. Zuoberst reichlich Butterflöckli geben. Kurz vor dem Backen eine Eiermilch (viel Milch und drei Eier für eine große Form) darübergießen. Im heißen Backofen zum Kochen kommen lassen und vom Kochpunkt an bei kleiner Ober- und Unterhitze langsam fertigbacken. Backzeit eine Stunde. Warm servieren.

Äpfel im Schlafrock

Geriebener Teig wird wie zu Apfelwähe mitteldick ausgewallt. Auf diesen Teig setzt man in gutem Abstand geschälte Äpfel, deren Kernhaus (mit einem speziellen, in jedem Haushaltungsgeschäft erhältlichen Ausstecher) ausgestochen ist. In die Höhlung der Äpfel füllt man geriebene Haselnüsse, Sultaninen und Zimtzucker. Dann schneidet man um jeden Apfel herum den Teig viereckig aus, so daß genug bleibt, um ihn großzügig um den Apfel zu schlagen. Die Enden drückt man mit wenig Wasser aneinander, da während des Backens kein Saft entweichen sollte. Mit einer Gabel sticht man in die Hülle, damit der Dampf entweichen kann, und bestreicht das Ganze mit Eigelb. Bei starker Hitze in etwa 30 Minuten goldgelb backen. Die Äpfel schmecken warm oder kalt gut.

Apfelkuchen

Apfelkuchen mit fertig gekauftem Blätterteig sind schnell gemacht und können ebenfalls frühzeitig vorbereitet werden (an kühlem Ort stehen lassen und gut zudecken, damit die Äpfel nicht braun werden).

Den Teig mitteldick auswallen und damit das Blech belegen, ohne es einzufetten. Es ist ein großer Vorteil des Blätterteigs, daß er nur aufs gewöhnliche Blech gelegt werden kann, da er



Eine private Weltkatastrophe

ist es, wenn eine Evastochter unter unreiner Haut zu leiden hat, seien es Mitesser, Bibeli, Ekzeme. Hier ein Rat, der schon Hunderttausenden geholfen hat: Gehen Sie in die nächste Apotheke oder Drogerie und verlangen Sie eine Flasche *D.D.D.*, das altbewährte englische Heilmittel gegen Hautleiden.

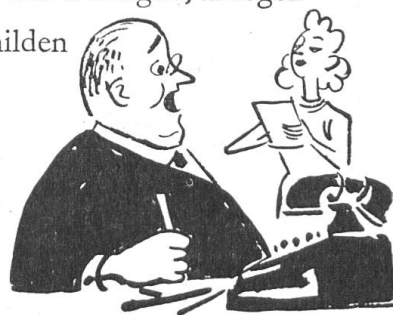
Kleine Flasche Fr. 1.90, gr. Fr. 4.95
Für besonders empfindliche Körperstellen: *D.D.D.-Balsam*, Topf Fr. 2.65

D.D.D.

Direktoren

ordnen zur «Hebung ihrer Lebensfreude und damit ihrer Schaffenskraft» einfach an, dass «mit sofortiger Wirkung» ihren Speisen 46,5 % des würzigen, anregenden und doch milden

Thomy's Senf
beizufügen sei.



fett genug ist. Ein kleiner Trick: Schneiden Sie den Rand mit einem scharfen Messer ab und machen Sie kleine Einschnitte rundum. Der Teig springt auf diese Weise viel blättriger auf. Sultaninen auf den Teigboden streuen und feingeschnittene Apfelschnitze dicht darauflegen. Mit abgeriebener Zitronenschale überstreuen und eventuell mit wenig Ei und Rahm übergießen vor dem Backen. Der Kuchen wird aber genau so gut ohne diese Zutaten, da der Blätterteig ohne Guß seine ganze Pracht fast noch besser entfalten kann. Dieser Apfelkuchen schmeckt am besten halbwarm gegessen.

Seitdem der Blätterteig so gut und mühelos fertig gekauft werden kann, eröffnen sich überhaupt vielfältige Möglichkeiten.

Käsekuchen

Ramequins und Nideltörtli

sind Herrlichkeiten, die von allen geschätzt sind und früh vorbereitet werden können. Der Teig wird wieder auf das ungefettete Blech gegeben; für Ramequins und Nideltörtli verwenden wir die herzigen kleinen Tartelettesförmchen oder die praktische amerikanische

Neuerung: ein Blech, in dem schon die Vertiefungen für die Törtchen eingelassen sind. Dieses Blech ist leichter und gefahrloser zu handhaben als die einzelnen Förmchen, von denen zwölf Stück im Backofen Platz haben und die hie und da ausleeren, wenn man Pech hat. Man kann aber auch alle Förmchen auf ein großes Blech geben und mit mehr Unterhitze backen.

Käsekuchen mache ich nie im niederen Wähenblech, er wird feiner im hohen Springblech. Für eine große Springform streue ich 150 g geriebenen Emmentaler auf den ausgelegten Teig. Vor dem Backen den Guß darüberggeben. Da in einem normalen Backofen eine große Springform und fünf kleine Törtli Platz haben, rechne ich für alles einen Liter dicken Haushaltsnidel oder $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Nidel und drei Eier. Dazu kommen ein gehäufte Eßlöffel Mehl und Salz nach Belieben.

Für Nideltörtli lasse ich das Salz weg und gebe etwas Zucker und Vanillezucker in die obige Füllung. Will man mit wenig Guß auskommen, so mache man lauter kleine Tartelettes. Auch Käse brauchen die kleinen Förmli ganz wenig.

Mehr als 100 Jahre Schnyder-Qualitäts-Seife!

Seit mehr als 100 Jahren kennen und schätzen die Schweizer Hausfrauen die vorzügliche SCHNYDER-OVAL-SEIFE. Auch ULTRA-BIENNA enthält die gleiche hochwertige Schnyder-Qualitäts-Seife und verträgt sich deshalb mit Stückseife und Seifenflocken.

Ultra-Bienna

das erste und führende dreifache Seifenwaschmittel, das ohne weitere Zusätze:

1. das Wasser selbsttätig enthärtet und sogar alte Kalkseife löst;
2. die bewährte Waschkraft der Seife besitzt und schonendste Bleichwirkung sichert;
3. der Wäsche höchstes Weiß und klare Farben verleiht (Hellin-Wirkung).

Ultra-Bienna wurde dank seiner hervorragenden Waschkraft und Wäscheschonung mit dem Gütezeichen des Schweizerischen Institutes für Hauswirtschaft ausgezeichnet.

SEIFENFABRIK SCHNYDER BIEL 7

NEU! Clarel-Practic, das Beste zum Abwaschen!



Man schiebe den Käsekuchen in den heißen Ofen ein, lasse ihn nachher wie einen Auflauf bei milder Hitze langsam aufgehen und in einer Stunde fertig backen. Nideltörtli brauchen weniger lang.

In der Tomatenzeit lege ich auf den geriebenen Käse dicke, quergeschnittene Tomatenscheiben. Diese salzen und nachher den gewohnten Guß darübergeben. In der hohen Springform wird dieser Kuchen wunderbar hoch, ist farbenfroh anzusehen und schmeckt ebenso gut.

Aus Blätterteig fabrizieren wir in wenigen Minuten ein luftiges, gluschtiges Gebäck:

die Schuhsohlen

oder «Plattfüße», wie sie unsere Kinder taufen. Den Blätterteig auf Zucker mitteldick auswallen und mit einem Messer oder dem Teigradli verschobene Vierecke ausschneiden. Diese Teigstücke oben ebenfalls mit Zucker bestreuen, aufs ungefettete Blech geben und in guter Hitze backen. Sobald sie sich zu bräunen beginnen, mit einer Bratschaufel die Vierecke wenden und sie auf der andern Seite fertig backen. Backzeit im ganzen 10—15 Minuten. Sofort nach dem Backen auf einen Tel-

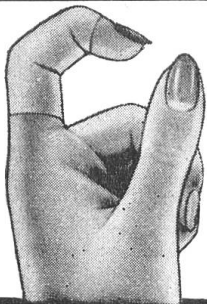
ler legen, sonst kleben sie am Blech, des gebrannten Zuckers wegen. Diese Schuhsohlen sind ein gutes Zvieri für unerwarteten Besuch oder an einem Regennachmittag.

Ebenfalls aus Blätterteig hergestellt, aber bedeutend einfacher, da fertig gebacken vom Bäcker zu beziehen, sind

Pastetli

Füllung: Da Milken oft schwer erhältlich und auch teuer sind, verzichten wir seit langem darauf. Ich verwende statt dessen für 24 Pastetli 400 Gramm Kalbsbrät, 400 Gramm fein geschnetztes Kalbfleisch und eine Büchse «Champignons de Paris».

Die Füllung kann am Vorabend entweder vorbereitet oder auch fixfertig zubereitet und kaltgestellt werden. Das Brät in winzige Kügelchen trölen und im Salzwasser, unter Beigabe von wenig Essig, fünf Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind. Die Pilzli dürfen erst vor dem Anrichten zur Füllung gegeben werden, keinesfalls aber in der fertigen Hülle stundenlang stehen und dann erwärmt werden. Sie werden vor Gebrauch fein geschnitten und das Pilzwasser aus der Büchse zur Füllung gegeben. Zuerst wird das geschnetzte Kalbfleisch ge-



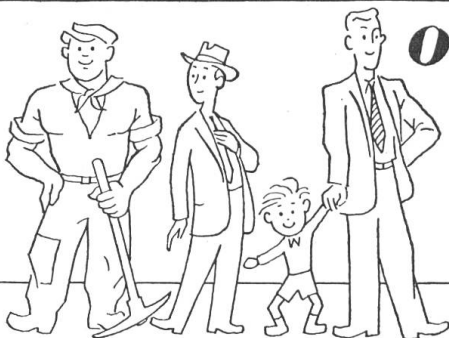
Unauffällig und wasserdicht ...

In Ihrer Hausapotheke sollte ein gebrauchsfertiger Wundverband nicht fehlen. SLEEK-DRESSING erfüllt alle Ansprüche: wasserdichte, hautfarbene SLEEK-Unterlage mit Einlagen feinsten antiseptischer Gaze, unauffällig, dünn und geschmeidig.

'Sleek'

ein Heil-Verband wie eine zweite Haut.

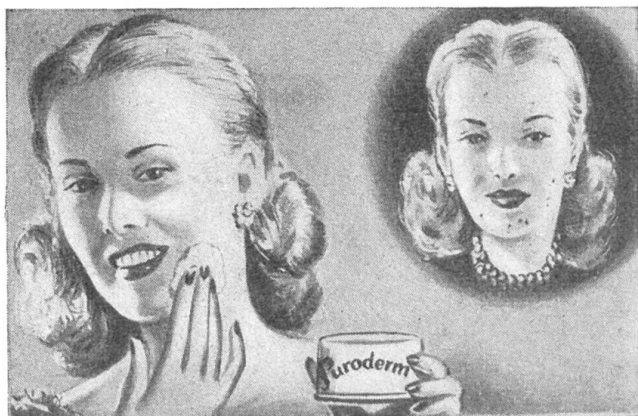
In Apotheken und Drogerien in Beuteln zu 10 x 6 cm.



**Ob stark, ob schwach,
ob klein, ob gross**

OVOMALTINE

stärkt famos!



Unreinheiten der Haut

wie Mitesser, Bibeli, Flecken, Pickel, Ausschläge und Ekzeme, ebenso Hautjucken und Rötungen, können Sie rasch beseitigen, wenn Sie PURODERM-Puder mit Watte auf die befallenen Stellen auftragen. PURODERM-Puder hat den großen Vorteil, die Hautunreinheiten tagsüber unauffällig zu überdecken, während die Wirkstoffe gleichzeitig heilen und desinfizieren. Die Haut kann wieder schön und rein werden. Außerdem ist der PURODERM-Puder hautfarbig und haftet sehr gut auf der Haut. Die Puderschachtel zu Fr. 3.25. PURODERM ist auch in flüssiger Form erhältlich. Man betupft einfach die befallenen Hautstellen mit diesem neuen Heilmittel. Es dringt tief in die Haut ein und nimmt die Schmutzablagerungen und Bakterienherde aus den Poren. Originalflaschen zu Fr. 2.60 und 4.70. In allen Apotheken und Drogerien.

Puroderm

BY APPOINTMENT
WINE MERCHANTS



TO HIS MAJESTY
KING GEORGE VI

„Da ist er
wieder!“



SANDEMAN

PORT & SHERRY

Generalvertretung für die Schweiz: BERGER & CO LANGNAU/BERN
Für Zürich und Ostschweiz: Berger & Bujard A G. Zürich. Tel 235638

braten, bis es grau ist, dann mit Mehl bestäubt, mit Salz, Pfeffer und Bouillon gewürzt, mit Milch abgelöscht, bis vors Kochen gebracht und alsbald zugedeckt beiseite gestellt. Das Mehl quillt dann noch auf, und das Geschnetzelte wird nicht hart; doch darf es nach dem Braten ja nicht mehr kochen.

Unterdessen haben wir mit einem Teil Bratkügelisud, einem Teil Milch und mit dem Pilzwasser eine dicke weiße Sauce hergestellt und die Bratkügelis kurz darin ziehen gelassen. Vor dem Anrichten diese Sauce mit dem Geschnetzelten vermengen, die Pilze dazugeben und mit Zitronensaft abschmecken. Bei sorgfältiger Zubereitung ist die Füllung ausgezeichnet.

Aber auch mit den Pastetchen selber müssen wir sorgfältig umgehen. Da wir sie meistens vom Bäcker kalt bekommen, sind wir gezwungen, sie nochmals heißzumachen. Damit sie luftig und nicht zäh und angebrannt werden, heize man den Backofen vor. In den sehr heißen Ofen wird ein uneingefettetes Blech mit allen Pastetli darauf, sowie den Deckeli daneben, eingeschoben und der Ofen im selben Moment gelöscht. Die Pastetli sind in fünf bis zehn Minuten heiß und müssen sofort gefüllt und auf heißer Platte serviert werden. Mit grünem Salat und einer Schüssel Erbsli dazu ist das ein sehr gutes Essen. Gut und billig sind

Hörnli mit Herdöpfel

eine Spezialität aus dem Bündnerland. Für sechs Personen werden sechs Kartoffeln in Würfel geschnitten und mit 400 Gramm Hörnli in siedendes Salzwasser gegeben. Man kocht alles zusammen ungedeckt, bis beides weich ist. Dann in eine vorgewärmte Platte lagenweise mit geriebenem Sprinz anrichten und mit reichlich Butterfett und Brösmeli überschmelzen.

Kartoffelstock mit Eiern

ist besonders im Frühjahr empfehlenswert, um die alten Kartoffeln und die billigen Eier günstig zu verwenden. Fertigen heißen Kartoffelstock in eine gebutterte Gratinplatte füllen und mit einem Suppenlöffel so viele Vertiefungen anbringen, als man Eier wünscht. In diese Höhlen schlägt man je ein rohes Ei (nicht salzen) und gibt das Ganze in den heißen Bratofen. Die Eier dürfen nur halbfest wer-

den wie pochierte Eier, so daß beim Servieren das Eigelb noch roh und das Eiweiß angenehm halbfest ist. Uebung macht auch hier den Meister. Erst beim Essen die Eier salzen, da sie sonst unansehnlich weiß werden. Mit Salat besonders für Kinder eine Götterspeise.

Kässchnitten

Auf ein bebuttertes Ofenblech Weißbrotschnitten (je weniger Rinde, desto feiner) geben. Jede Schnitte vorher mit einer dicken Scheibe Emmentalerkäse belegen. Kurze Zeit in den heißen Ofen geben, bis der Käse verlaufen und das Brot unten eine goldbraune Kruste aufweist.

Diese Schnitten heiß anrichten und wenn gewünscht jede mit einem Spiegelei bedecken und salzen.

Für ein festlicheres Abendessen im Sommer eignen sich

Tomatenbrote

Weißbrotscheiben mit dreiviertelfettem Schachtelkäse dick bestreichen, darauf eine dicke gesalzene Tomaten- und eine hartgekochte Eisscheibe legen, wieder salzen, einen Kaffeelöffel dicke Mayonnaise beifügen und die Brötchen mit gehackten Cornichons und Peterli oder Schnittlauch garnieren.

Eine süße Speise für die Kirschenzeit ist die

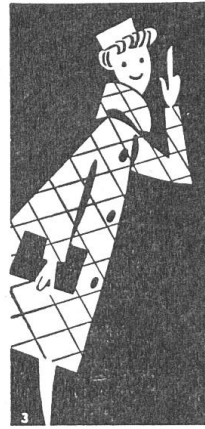
Kirschenkaltschale

Sie kann, wenn man über einen kühlen Keller oder über einen Eisschrank verfügt, gut am Abend vorher zubereitet werden und hält sich 24 Stunden. Kirschen werden mit Zucker und wenig Wasser zu Kompott gekocht. Gleichzeitig wird eine dicke Vanillecreme zubereitet, evtl. mit fertigem Puddingpulver. Beides kaltstellen.

Auf einer großen Platte Zwiebacke auslegen, diese mit Wein beträufeln und mit viel Zimetzucker bestreuen. Dann füllt man in kleine Glasschalen: ein Drittel hoch Kompott, darauf legt man mit einer Bratschaufel die getränkten Zwiebacke, so daß das Kompott bedeckt ist. Zuletzt die dicke Creme darübergeben und die Schalen bis zum Gebrauch kaltstellen.

Wir bitten Sie, in Ihrem eigenen Interesse Adressänderungen rechtzeitig der Expedition mitzuteilen.

Die Redaktion



Die eilige Hausfrau

Und ja nicht vergessen - eine große Tube Vitamin B-reiches

Cenovis
Vitamin-Extrakt

Bei spezifischer Herz-Nervosität

mit Angst- und Schwindelgefühlen eine beruhigende **Herz-Kur** mit **Dr. Antoniolis Herz- und Nerventropfen**. Der Herzmuskel ist nicht geschwächt, aber erregt und gereizt sind die Blutgefäße des Herzens umspinnenden Nerven. Man verlange **beim Apoth. u. Drog.** dieses geruchlose, wohlschmeckende Heil- und Vorbeugungsmittel aus frischen Kräutern. Fr. 2.35, kleine Kur 10.15, Kur 18.70. Wo nicht erhältl., Versand: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1, Tel. (051) 27 50 77.



**Berater
für solide
Putzgeräte
im
Haushalt**

Ulrich Jüstrich
Walzenhausen