

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 28 (1952-1953)
Heft: 7

Artikel: Von kochenden Männern II
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1070853>

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: 02.04.2026

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



Kulinarische Experimente eines jungen Mannes

Ein recht gutes Gericht haben wir einmal durch Zufall entdeckt, wie Newton die Fallgesetze: Wir hatten Freunde eingeladen und wollten die Walliser Nationalspeise, Raclette, machen. Man weiß, daß diese köstliche Speise so zubereitet wird, daß man einen halbierten Walliser Alpenkäse an die Glut hält, bis man die oberste Schicht schmelzend und brodelnd mit einem Messerrücken abschaben kann. Wir wollten nun diese Prozedur mangels eines Kaminfeuers mit einem elektrischen Strahler machen. Alles war bereit: in einer Schüssel auf dem Tisch die Kartoffeln im Schlafrock, mit einer weißen Serviette bedeckt, damit sie warm blieben; zur Würze: eingemachte Schallotten und Gurken. Doch als wir den geliebten elektrischen Strahler einschalteten — päng! —, hat es die Sicherungen «geputzt». Wir hatten nicht damit gerechnet, daß das elektrische Öfelein sich als so bösartig erweisen würde und saßen nun da ohne Licht und ohne Wärme, dafür mit zwei Gästen!

Ein Racletterzept

Not macht erfinderisch: Wir schnitten den Käse — es muß fetter Walliser Alpenkäse sein — in fünf Millimeter dicke Schnitten ohne Rinde, legten sie auf Teller und ließen

den Käse im Backofen bei Oberhitze schmelzen. So entsteht eine vorzügliche Raclette, die allerdings weniger romantisch ist, aber auch weniger Flecken macht als die übliche. Diese Racletteteller werden dann — weil sehr heiß — auf großen Untertellern serviert. Mit Pfeffer würzen. Sie eignen sich besonders für Einladungen, bei denen man nicht weiß, wie viele Leute kommen, weil man so nach Bedarf mehr oder weniger bereiten kann. Der Nachteil dieses Gerichtes ist, daß jemand dauernd zwischen Kochofen und Eßzimmer hin- und herrennen muß.

Joghurtpatent

Ich fand auch ein Mittel heraus, um Joghurt auf einfache Art und ohne Maschine selber zu machen. Allerdings gilt der Trick nur beim elektrischen Herd. Er besteht im wesentlichen darin, die Wärme der elektrischen Platte noch auszunützen, die, wie man weiß, recht lange lauwarm bleibt.

Man geht dabei so vor: Sobald beim Bereiten des Frühstücks die Milch in der Pfanne steigt, nimmt man sie weg und stellt auf die heiße, aber abgestellte Platte eine zweite Pfanne mit Wasser. Man kann sodann ruhig frühstücken, und in der Zwischenzeit ist die Milch im Krug oder in der Pfanne etwa auf 50° C abgekühlt. Man gibt nun einen Löffel voll Joghurt in die Milch, verrührt alles durcheinander und füllt es in Gläser, die man ins warme Wasser der zweiten Pfanne stellt und mit dem Deckel zudeckt.

Wenn man dann mittags von der strengen Arbeit heimkommt, ist das Joghurt fixfertig und braucht nur noch in die Kühle gestellt zu werden.

Ich gebe zu, daß diese Erfindung nicht sensationell ist, aber ihr Vorteil scheint mir so

groß, daß ich sie seit ihrer Entdeckung täglich anwende. Und es ist nicht gesagt, daß es die sensationellsten Erfindungen sind, welche die Menschheit am meisten beglückten, sondern recht simple wie das Knopfloch, das Feuer und die Aktiengesellschaft.

Trüffeln in der Nacht

Einmal bin ich in der Nacht aufgewacht: der Mond schien über die verschneiten Dächer, und ein ungeheurer Glust nach etwas Gutem und Süßem ergriff mich. Aber in Küche und Schrank war alles aufgegessen. Kein Guetzi und kein Wurstzipfel war übrig geblieben. Nicht einmal Brot. Nur eine Tafel Kochschokolade hätte sich zur Not essen lassen und ein Mödeli Tafelbutter. Da erinnerte ich mich, einmal gehört zu haben, Trüffeln mache man mit halb Butter und halb Schokolade, und mit der Intuition als einzigem Leitfaden machte ich es so:

Ich legte das Buttermödeli — es waren 100 Gramm — in eine Schüssel, die in heißem Wasser stand (man nennt das in Frauenkreisen ein Bain-Marie), und rieb mit einer Käseraffel die Kochschokolade hinein. Ich rührte im Bain-Marie alles tüchtig durcheinander und stellte die Schüssel vors Fenster, bis der flüssige Brei erstarrt war. (Je nach Kälte braucht das 10 bis 20 Minuten.) Dann formte ich aus der Masse kleine Kugeln, die ich in den Resten der geraffelten Schokolade herumdrehte, bis sie sich damit bedeckt hatten. — Darauf aß ich sie: und es waren wunderbare Schokoladetrüffeln.

Ich empfehle diese Leckerbissen besonders als Labsal nach durchweinten Nächten und als Versöhnungssopfer für zürnende Gattinnen.



Der Junggeselle

In die Salat-Sauce
immer 2-3 Tropfen

Cenovis
Würze

Pikante Fleischschnitten

«Geschnetztes» mit leckeren Zutaten hübsch aufgemacht, gibt einen festlichen Schmaus!

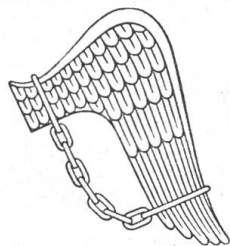
300 bis 400 g geschnetztes Rindfleisch im heißen «SAIS gelb» anbraten, mit 2 Eßl. Mehl bestäuben, durchrühren, vom Feuer nehmen, mit 1 dl Bouillon, 1/2 dl Rot- oder Weißwein und 1 dl Rahm ablöschen. 1 Lorbeerblatt, Salz und 1 Messerspitze Paprika begeben, auf kleinem Feuer zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 15 Min. schmoren lassen. 8 Modelbrotchnitten in «SAIS gelb» beidseitig braun anbraten. Das Fleisch darauf anrichten. Jede Schnitte mit einer halben gebratenen und gut gewürzten Tomate garnieren, auf die noch eine kurz angebratene Speckscheibe und ein halbes Cornichon gelegt wird. Möglichst heiß zu gedämpftem Gemüse oder mit feinem SAIS-Öl angemachtem Grünsalat servieren.

Jede Hausfrau weiß,
wenn Fett und Öl — dann
SAIS

Pro Infirmis

Gefesselter Flügel?
Gefesselte Kräfte? Nein! —

Auch den Infirmen in unserm Land sollen Wege und Möglichkeiten geöffnet werden. Helfen Sie mit, diese Ketten zu sprengen, indem Sie die Pro-Infirmis-Karten einlösen!



Kartenspende Pro Infirmis
Hauptpostcheck VIII 23503
und Konto in jedem Kanton

Schlanksein

ist der Wunsch jeder modernen Frau. Tausende Frauen im Ausland, die zur Korplenz neigen, nehmen seit Jahren

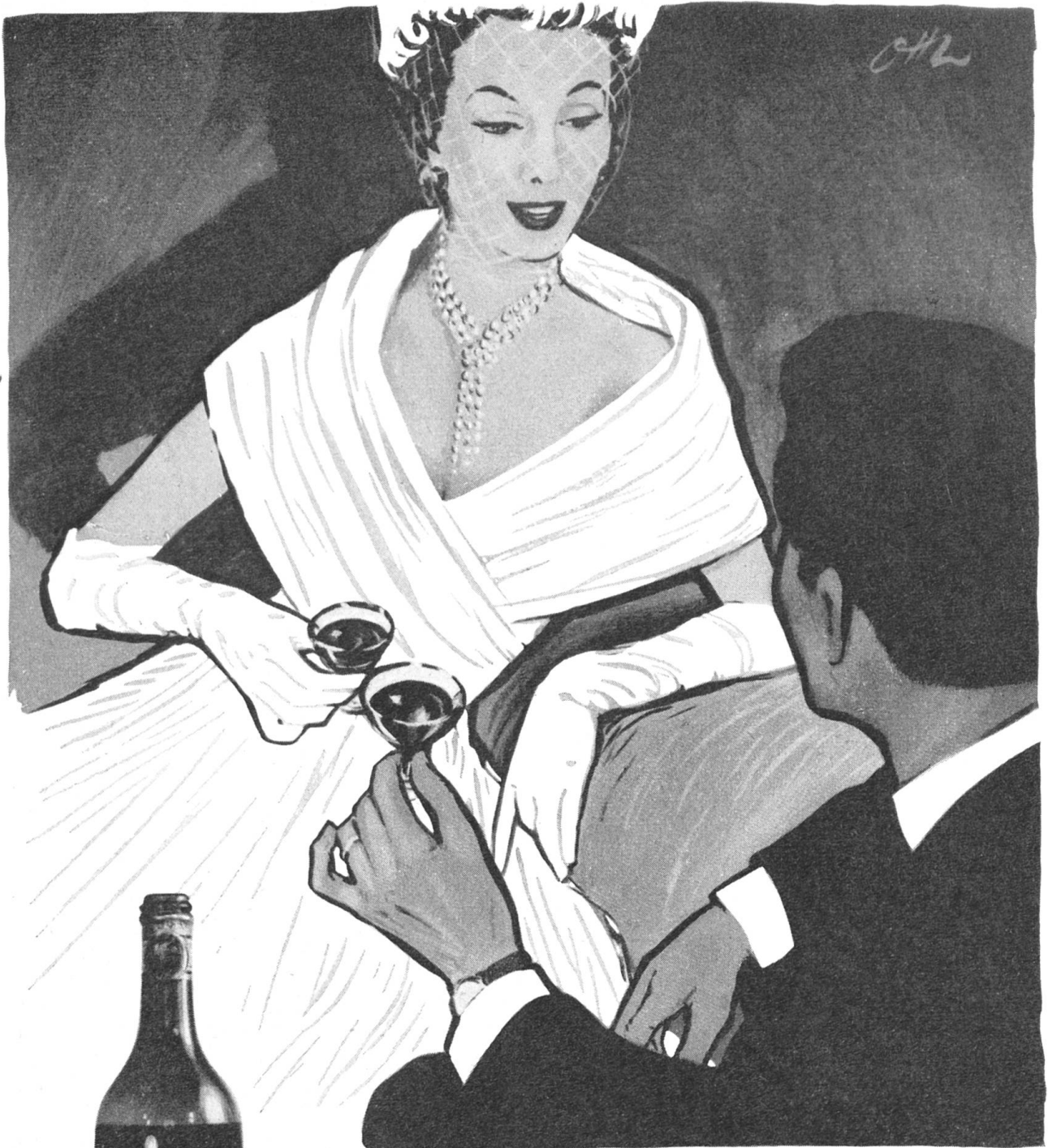
SveltPills

«Burchard»

silberne Schlankheits-Dragees.
Rein pflanzlich!

In Apoth. u. Drogerien. • Alleinvertrieb Schweiz: Blum & Cie., Zürich 8





CINZANO

Größte Vermouth-Produktion der Welt