

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 30 (1954-1955)
Heft: 5

Artikel: Warum nur Nidelzeltli und Truffes?
Autor: Müller-Guggenbühl, Elisabeth
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071244>

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>



Warum nur Nidelzeltli und Truffes?

Von Elisabeth Müller-Guggenbühl

Durch Verkettung verschiedener Umstände mußte letzthin unser neunjähriger Bub abends allein, ohne Eltern und Geschwister, zu Hause bleiben. Es war das erstemal, und er war begeistert. Wir fuhren mit Freunden am späten Nachmittag nach Zürich und kehrten erst in den frühen Morgenstunden nach Hause zurück.

Fortunat hat sich zwar immer fürs Kochen interessiert, aber leider nur theoretisch. Seine einzige praktische Betätigung in dieser Hinsicht bestand bis dahin darin, den Porridge für sein Morgenessen zuzubereiten. Also wurde er nun ermuntert, sich zum Znacht einen Teller Hafermus zu machen.

Kaum hatten wir nach unserer Heimkehr die Haustüre geöffnet, erkannte ich den Geruch angebrannter Karamels. Und richtig: Der Küchenboden knirschte unter meinen Schritten von verschüttetem Zucker, ein Blech mit einer undefinierbaren schwärzlichen Masse lag auf dem Tropfbrett, und daneben stand die obligate verkrustete Pfanne, die mich noch wochenlang an unsern freien Abend erinnern wird.

Da wußte ich: jetzt ist der Zeitpunkt gekommen, meinen Buben kochen zu lernen, und zwar zuerst das, was er am liebsten isst: Süßigkeiten. Waren die Nidelzeltli nicht auch einst unsere ersten selbständigen Kochkünste? Es scheint mir, ich spüre heute noch die verbrannte Zunge — vom zu frühen Abschlecken der Kelle — und den bitteren Geschmack — vom zu langen Rösten des Zuckers.

Aber warum beschränken wir uns eigentlich immer auf Nidelzeltli, oder, wenn's hoch kommt, auf Truffes? Ich machte mich sofort auf die Suche nach Rezepten: bei Bekannten,

in Zeitschriften, in Kochbüchern und in meiner eigenen Sammlung. Immer wieder Neues wurde ausprobiert. Die Begeisterung der Kinder steckte mich an.

Und hier also unsere bewährtesten, beliebtesten Rezepte. Folgendes ist zu beachten:

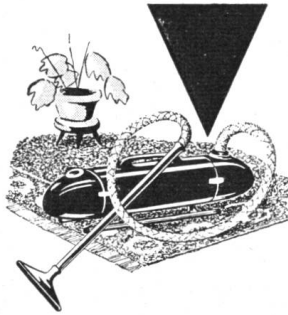
1. Alles ist sehr süß. Das ist schließlich bei Süßigkeiten und Konfekt eine *conditio sine qua non*.

2. Sie können ohne Schwierigkeit bei jedem Rezept die angegebene Menge der Zutaten halbieren, bis Sie herausgefunden haben, welche Arten Ihnen am meisten zusagen.

3. Der genaue Zeitpunkt, wann man den Sirup vom Feuer nehmen muß, scheint einem manchmal — theoretisch — nicht ganz klar. Es läßt sich am besten mit Konfitüremachen vergleichen. Es braucht ein wenig Übung und Gefühl, die verschiedenen Stadien zu erkennen. Übrigens gelingen mir noch heute, im Gegensatz zu den Zeltli, die Konfitüren selten tadellos. Das ist aber gerade das Nette am Zeltli-machen. Manchmal werden sie etwas härter, manchmal etwas weicher. Das erhöht die Spannung.

Für die nachfolgenden Rezepte brauchen Sie unbedingt: erstens Butterbrotpapier, zweitens eine gläserne Pyrexmaßtasse, beides Dinge, die in einem modernen Haushalt sowieso unerlässlich sind. Wachspapier erspart Ihnen immer wieder viel Abwascherei, und das Abwägen ist für fast alle Rezepte heute überholt, eine unnötige Zeitvergeudung. In meinen ältern Kochbüchern habe ich längst begonnen, die Gewichtsangaben zu streichen und durch Maßtassenangaben zu ersetzen.

Sie wissen doch, daß man vor dem Backen



Eine Überraschung für Sie!
FRIDOR-COMFORT

Staubsauger
inkl. Zubehör nur
Fr. 175.—

Im Kaufabonnement monatlich Fr. 15.80
Große Saugkraft, radiostörfrei, 1 Jahr
Garantie. Vorführungen in unseren Ver-
kaufsräumen.

Baumann, Koelliker

AG für elektrotechnische Industrie
Sihlstraße 37 ZÜRICH Tel. 23 37 33

nicht mehr lange Baumüsse aufzuknacken braucht — es sei denn, diese Arbeit mache Ihnen speziell Freude —, sondern daß man die geschälten Nußkerne kaufen kann.

● **ESSIG-ZELTLI**

Ja, sie werden mit Essig gemacht. Sie müssen weder lachen noch erschrecken, denn eben die zwei Löffel Essig geben den Zeltli den letzten Schliff, auf den es ankommt.

Sie vermischen in einer ziemlich tiefen Pfanne zwei Tassen Rohrzucker, eine Vierteltasse Melasse, 125 g Butter oder Margarine, zwei Eßlöffel Wasser und zwei Eßlöffel Essig. Unter Umrühren bringen Sie den Sirup auf starkem Feuer zum Sieden und kochen ihn so lange, bis Sie folgende Probe machen können: Man entnimmt einen halben Löffel der Masse und läßt sie in kaltes Wasser tropfen. Wenn dieses Zeltli an eine Tasse geschlagen wird, sollte ein leichter Klang hörbar sein. Jetzt leeren Sie die Masse (nicht zu dick) auf ein befettetes Blech und schneiden, bevor sie ganz hart ist, kleine Quadrate ein. So läßt sie sich nachher leicht in perfekte Täfeli zerbrechen.

SCHOKOLADE-KOKOSNUSS-KONFEKT ●

Auf starkem Feuer rühren Sie, bis der Zucker schmilzt, zwei Tassen Zucker, sechs Eßlöffel Kakao und dreiviertel Tasse Milch. Sie kochen diese Zutaten auf ganz, ganz schwachem Feuer, bis Sie folgende Probe machen können: Ein wenig von dem kochenden Sirup in ein Glas kaltes Wasser geleert, sollte mit den Fingerspitzen leicht zusammengenommen werden können, ohne daß aber ein Kügelchen geformt werden kann.

Rühren Sie den Sirup vom Moment an, in dem er zu kochen beginnt, nicht mehr um; es sei denn, er würde sonst anbrennen.

Nach der Probe ziehen Sie die Pfanne vom Feuer, geben, ohne umzurühren, zwei Eßlöffel Butter hinein und lassen das Ganze abkühlen. Nein, es macht nichts, wenn sich die Butter vorläufig nicht mit dem Sirup verbindet. Falls Sie es eilig haben, stellen Sie die Pfanne in kaltes Wasser. Wenn der Sirup abgekühlt, aber noch nicht ganz kalt ist, fügen Sie etwas Vanillezucker bei, und jetzt endlich dürfen Sie die Masse luftig schlagen.

Eine flache Platte wird eingefettet. Wenn der Sirup dick zu werden beginnt, unmittelbar

*Ihr Haar ist nicht
aus Eisendraht!*

HAAR-FIXATIV
RAUSCH-CORREX
mit Kräuterextrakten
formt und pflegt das Haar auf
pflanzlicher Basis

bevor Sie ihn auf die Platte leeren, mischen Sie eine Tasse geriebene Kokosnüsse darunter. Schneiden Sie Täfelchen, bevor der Konfekt hart ist.

● **KANDIERTE ORANGEN- ODER GRAPEFRUITSCHNITZE**

Haben Sie die leicht bittere englische Orangenkonfitüre gern? Dann probieren Sie dieses Rezept. Die Zutaten dazu haben Sie sicher schon zur Hand. Und wie nett: Bevor Sie beginnen, müssen Sie schnell noch eine Grapefruit, Mandarine oder Orange essen. Denn für die kandierten Schnitze brauchen Sie nur die «unbrauchbare» Schale. Wesentlich ist aber: Entfernen Sie bitte vorsichtig möglichst alle innere weiße Haut mit einem scharfen Messer. Die Schale soll ganz dünn sein. Sie wird in Streifen geschnitten, in einem Pfännchen mit kaltem Wasser bedeckt, das langsam zum Kochen gebracht wird. Jetzt schütten Sie das Wasser weg und lassen die Schnitze gut abtropfen. Diese Prozedur wiederholen Sie fünfmal, das heißt Sie bringen die Schalen fünfmal in kaltem Wasser aufs Feuer, erhitzen das Wasser und lassen die Schnitze jedesmal abtropfen.

Nun machen Sie einen Zuckersirup. Für die Schale einer Grapefruit oder von zwei großen Orangen oder vier Mandarinen mischt man eine Vierteltasse Wasser und eine halbe Tasse Zucker. In diesem Sirup kochen Sie die Schalen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Die abgekühlten Schnitze drehen Sie in viel Zucker.

Die Mandarinschnitze finden bei uns am meisten Anklang.

POPCORN-KUGELN ●

«Ich wett au emale e chly än bsundrige Znüüni wie die andere Chind. Äs Schoggimüüsli, as Stuck Tuurte oder so öppis», reklamierte vor einigen Wochen mein Töchterchen, das in den Kindergarten geht. Als vernünftige Mutter hatte ich ihm immer einen Apfel mitgegeben. Begreiflicherweise gibt es aber für Kinder noch wichtigere Standpunkte als die Gesundheit, besonders wenn es um den Kindergartenzüüni geht. Zum Beispiel den des Aufschneidens. Auch mit dem röttesten, hochglanzpoliertesten Rosenapfel läßt sich nicht auftrumpfen, wenn das Susy neben einem ein Schoggistängeli vorweist.

Eine ideale Lösung: Popcornkugeln. Sie sind billig, süß, groß, originell, «mini Muetter und

Ihre Haut braucht

NIVEA



*Unübertroffen
für Gesicht und Hände*

Pilot AG., Basel



Pilze als

willkommene

Abwechslung

Nein, Sie brauchen sie nicht erst zu suchen. Stofer Pilz-Konserven, etwas ganz Feines, erhalten Sie im guten Laden. Sie sind leicht zuzubereiten und schmecken fabelhaft. Verlangen Sie aber ausdrücklich



STOFER PILZ-KONSERVEN

Rezepte durch die
Pilz-Konserven AG., Pratteln



**Wollen
Sie auch...**

...gut aussehen und gepflegt wirken für schöne Stunden? – Sie wissen selbst, im Freundeskreis, in Gesellschaft, im Geschäftsleben, überall, wo Menschen sind, fallen Damen mit anmutiger, makelloser und gepflegter Büstenlinie angenehm auf. Gut proportionierte Büstenform verleiht Charme und wirkt wahrhaft fraulich anziehend.

Nützen Sie Ihre Chance durch Charme

Die sinnvolle Büstenpflege mit ARELA-Büstenmilch verhilft zu voller, natürlicher Schönheit der Büste. Schon nach kurzer Behandlungszeit können Sie selbst eine Verschönerung und Verbesserung der Büste feststellen. Sie gewinnen Selbstvertrauen und Sicherheit, wirken anmutiger und anziehender.

Was gut ist, setzt sich durch! – Bereits sind es Tausende von Damen im In- und Ausland, die ihre Büste erfolgreich mit ARELA-Büstenmilch pflegten. Bitte, verehrte Dame, überzeugen Sie sich selbst, wie sich die Büste bereits nach 3-4 Wochen verschönert!

Warten Sie nicht länger! – Ihr Apotheker, Drogist oder Parfumeur verkauft Ihnen ARELA-Büstenmilch diskret verpackt. Wenn nicht erhältlich, Coupon ausschneiden und sofort absenden, damit Sie schon übermorgen mit der Verwirklichung Ihres Wunsches beginnen können.

Senden Sie mir sofort

- 1 ARELA-Büstenmilch à Fr. 16.— per Nachnahme (alles inbegriffen und neutral verpackt)
- 1 Expl. ARELA-Prospekt

Frau/Frl.: _____

Straße: _____

Ort: _____

VENIR AG, Sekt. 59, Glattbrugg-Zürich



Kaminfeger bei Nacht in
mit Persil gewaschenem
Hemd.

Christa Bernhard, 14 Jahre alt, Claridenstraße 2, Thalwil, erhielt für dieses Persil-Inserat ein Sparkassenbuch mit einer Einlage von 100 Franken.

Persil wäscht weich in jedem Wasser!

Persil schäumt in weichem und in hartem Wasser. Ob Sie einen Waschlafen oder eine Maschine zur Verfügung haben, die Zusammensetzung von Persil ist so modern, daß es die höchste Waschwirkung entfaltet.

Der Zuverlässigkeit von Persil ist nichts gewachsen.

Persil hat Reiben, Bleichen und Bläuen total überflüssig gemacht. In der milden, durch und durch reinen Persil-Lauge ist dank «Fiberprotect» auch das allerempfindlichste Stückchen Textil vollkommen sicher. Selbst grau gewordene und vergilbte Stücke werden wieder duftig und weich, Farbige leuchtet wie neu.

Für die wertvolle Wäsche ist das

Beste gerade gut genug:

**Persil wäscht in weichem
und in hartem Wasser!**



Persil nur Fr. 1.10

Henkel & Cie. AG., Basel

min große Brüeder händ die sälber gmacht!», und erst noch gesund. Sie wissen doch, was Popcorn ist? In Amerika wird es auf den Straßen verkauft, wie bei uns im Winter die Marroni. Es sind speziell präparierte Maiskörner, die Sie jetzt auch bei uns in fast jedem Kolonialwarengeschäft finden und die, wenn sie erhitzt werden, platzen und ihr Volumen um ein Vier- bis Achtfaches vergrößern.

Sie erhitzen also ein wenig Fett in einer Bratpfanne, geben eine halbe Tasse Popcorn hinein und decken es gut zu. Die Pfanne sollte fortwährend leicht hin- und hergeschüttelt werden, um ein Anbrennen zu vermeiden. Schon nach zwei, drei Minuten beginnt es zu knallen. Jedes einzelne Körnchen wird beim Platzen mit Wucht gegen den Pfannendeckel geschleudert. Jetzt gilt es, seine Neugierde zu bezähmen und das Popcorn zugedeckt zu lassen, bis das wilde Knallen aufgehört hat — es sei denn, Sie wollten sich und Ihre Küche einem Bombardement der Maiskörner aussetzen. Wenn alles Popcorn geplatzt ist, wird es vom Feuer genommen, die unbrauchbaren oder eventuell angebrannten Körner herausgelesen und mit ein wenig Salz bestreut.

Dann bereiten Sie folgenden Sirup zu: Zu anderthalb Teelöffeln geschmolzener Butter geben Sie eine halbe Tasse Melasse und eine Vierteltasse Zucker. Diese Zutaten werden gerührt, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann ohne Umrühren gekocht, bis Sie folgende Probe machen können: Wenn ein erkalteter Tropfen des Sirups an eine Tasse geschlagen wird, sollte es einen leichten Klang geben. Langsam ziehen Sie nun den Sirup unter die Maiskörner, bis alle damit bedeckt sind, und formen dann sofort mit bemehlten Händen größere Kugeln.

Sie sind am besten frisch; legen Sie keinen Vorrat davon an. Sie bringen diese Kugeln mit Leichtigkeit an den Mann, das heißt an das Kind. Vielleicht darf sogar Ihr Töchterchen einmal so viel von dem «bsundrige» Znüüni mitnehmen, daß es davon an seine Freundinnen abgeben kann?

● UNGEKOCHTER

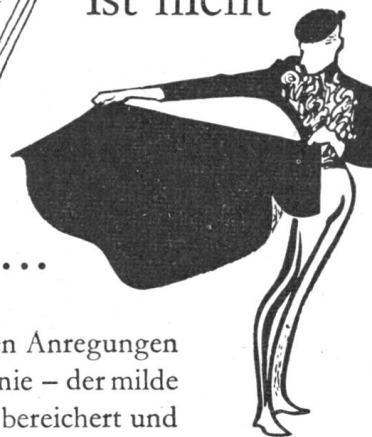
PFEFFERMÜNZ-MANDEL-KONFEKT

«Woher kommt der echte Pfeffermünzgeschmack?» ist immer die erste Frage. In manchen Delikateßgeschäften, und nicht nur in den großen Städten, bekommt man die kleinen, aus Amerika importierten Fläschchen mit



« Beleben »

ist nicht



« reizen »...

die richtigen Anregungen
schaden nie – der milde
Thomy's Senf bereichert und
belebt auf natürlichste Art.



Leuchten fürs Heim

In allen Fachgeschäften





Paidol
für
Kuchen + Torten
verfeinert den Geschmack
und gibt gutgeratenes
luftigeres Gebäck

215 Rezepte durch
Dütschler & Co., St.Gallen

Pfeffermünzextrakt. Im ersten Moment scheinen einem die zwei Franken, die man dafür auslegen muß, viel. Die Flüssigkeit aber ist so hochkonzentriert, daß einige Tropfen pro Mal genügen und ein Fläschchen für viele interessante, neuartige süße Saucen, Cremes und Glacen ausreicht. Es lohnt sich deshalb, sich noch diese Woche auf die Suche nach Pfeffermünzextrakt zu machen.

Vermengen Sie sorgfältig ein Eiweiß, drei Eßlöffel Rahm und einige Tropfen Pfeffermünz. Geben Sie ganz langsam Staubzucker dazu, bis die Masse fest genug zum Kneten ist. Sie kneten den Teig, bis er glatt ist, und bedecken ihn für eine Stunde mit einem nassen Tuch. Unterdessen werden die Mandeln vorbereitet. Man schält sie (oder noch besser kauft sie bereits geschält) und röstet sie leicht. Jede einzelne Mandel wird jetzt mit der Pfeffermünzmasse bedeckt und in feingemahlenden Mandeln gedreht.

Im Eiskasten oder an einem andern kühlen Ort in einem geschlossenen Gefäß aufbewahren. Erst nach einer zwei- bis dreitägigen Lagerung erreicht dieser Konfekt sein bestes Stadium.

● NUSS-PRALINÉS ●

Dieses ausgezeichnete, einfache Rezept erhielt ich vor einem Jahr von einer amerikanischen Freundin. Warum man das Produkt «Praliné» nennt, ist mir nicht klar. Es sind keine Pralinés, aber auch keine Zeltli. Probieren Sie sie selbst; vielleicht finden Sie einen treffenden Namen!

Auf starkem Feuer rühren Sie: vier Tassen Rohrzucker, zweidrittel Tasse Rahm, zwei Eßlöffel Butter und eine Prise Salz so lange, bis der Zucker geschmolzen ist. Sie bringen die Masse zum Sieden, rühren um und lassen sie bei schwacher Hitze unter stetigem Umrühren kochen. Nach vier Minuten mischen Sie zwei Tassen gebrochene Nußkerne darunter. Sie geben die noch warme Masse kaffeelöffelweise in kleinen Häufchen auf Butterbrot Papier und lösen sie davon ab, sobald sie erkaltet sind.

● SCHOKOLADE-KARAMELS

Das ist das einzige aller angegebenen Rezepte, das mir einmal nicht perfekt geraten ist, das heißt die Konsistenz des Karamels ließ zu wünschen übrig; sie waren zu weich, zerflossen



In der Ukraine kaut man statt Kaugummi Sonnenblumenkerne. Aus Sonnenblumenöl kalter Pressung, Kokosfett und Olivenöl entsteht unser

Nussella

Koch- und Backfett

Die feine Suppe mit

fi-fi Flädli

mit Frischmilch und Eiern hergestellt - deshalb wie selbst gemacht.

Der 100 Gr. Beutel kostet 60 Rappen

A. Rebsamen & Cie. AG. Teigwarenfabrik Richterswil



ineinander und mußten mit Hilfe eines Löffelchens gegessen werden. Diese Karamels sind aber so gut, daß ich Ihnen das Rezept trotz der etwas heiklen Herstellungsweise angebe. Sie können versichert sein: Gegessen werden sie, ob etwas härter oder weicher, sowieso mit Begeisterung.

Rühren Sie auf starkem Feuer, bis der Zucker vergangen ist, je eine Tasse Melasse, Rohrzucker, gewöhnlichen Zucker, geriebene dunkle Schokolade und Rahm. Auf schwachem Feuer bringen Sie die Masse zum Sieden und kochen sie vorsichtig so lange weiter, bis Sie folgende Probe machen können: Ein wenig kochender Sirup in ein Glas kaltes Wasser geleert, sollte sich mit den Fingerspitzen zu einem weichen Kügelchen formen lassen. Sie verfeinern die Masse noch mit einem Eßlöffel Butter und etwas Vanillezucker und leeren sie in eine viereckige, gebutterte Cakeform. Sobald sie erkaltet ist, bezeichnen Sie mit einem Messer kleine Quadrate, stürzen das Ganze auf eine Platte, wenden die rechte Seite wieder nach oben und zerschneiden sie mit einem langen, scharfen Messer. Lassen Sie die Karamels drei bis vier Stunden trocknen und wickeln Sie jedes einzelne in Butterbrotpapier oder in etwas Aluminiumfolie.

WEISSER KONFEKT MIT KANDIERTEN KIRSCHEN ●

Originell und gluschtig aussehend, aber nicht für diejenigen unter uns, die abnehmen wollen.

Man schlägt 125 g Butter schaumig und gibt ganz langsam und unter stetigem Umrühren ein Pfund gesiebten Staubzucker bei. Butter und Zucker müssen sehr schaumig und luftig gerührt werden. Dann kommen vier Eßlöffel Nidel und ein wenig Vanillezucker hinzu. Man bearbeitet den Teig gut mit den Händen.

Um auf dem Tisch kleine Kugeln zu formen, braucht es nochmals ungefähr ein Viertelpfund Staubzucker, in welchem die Kugeln gedreht werden. Auf jede Kugel preßt man eine halbe oder geviertelte kandierte, rote oder grüne Kirsche.

Der Konfekt wird in einem geschlossenen Gefäß kühl aufbewahrt.

● MEXIKANISCHES ORANGEN-NIDEL-ZELTLI

Über dieses Produkt ist mein Urteil ins Wanken geraten. Zwar war ich bis vor kurzem

Adolph's macht jedes Fleisch zarter und saftiger



Dies bestätigt auch Herr Georg Hofmänner, Kolonialwarenhändler in Zürich 6:
X „Am Anfang war ich eher skeptisch, jetzt aber wird bei uns jedes Fleisch vor dem Kochen mit Adolph's behandelt. Alle meine Kundinnen, die es auf meinen Rat hin kauften, sind ebenfalls begeistert.“

Adolph's ist denkbar einfach im Gebrauch: Das Fleisch mit Adolph's bestreuen, mit einer Gabel durchstechen, liegenlassen, braten oder kochen wie gewohnt.

Adolph's ist äusserst billig: Bei Einkauf von billigeren Stücken macht sich Adolph's schon durch die Einsparung auf einem einzigen Kilo Fleisch bezahlt! Mit Adolph's behandeltes Fleisch ist viel schneller gebraten oder gekocht und schrumpft weniger.



Adolph's ist ein reines Naturprodukt! Geprüft vom Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft, erhältlich in guten Metzgereien und Lebensmittelgeschäften.

Nur Fr. 3.75,
reicht für 50 Pfund Fleisch

Import: R. C. Andrae, Arlesheim

KT 1

Ihr Versuch wird Sie begeistern — guten Appetit!

**Schöner, jünger und glücklicher
durch NEMECURE**

Nemecure ist die geniale Erfindung des Wiener Forschers Dr. Nemeč, Falten und Runzeln durch eine ganz neuartige Massage mittels eines Spezialapparates zu entfernen oder deren Auftreten zu verhindern. Nemečure erfaßt das Übel an der Wurzel. Die Anwendung ist sehr angenehm, bequem und nicht teuer. Schon die erste Behandlung wird Sie begeistern. Vorherige Anmeldung erwünscht.

Salon de Beauté Maria M. Schweizer
Zürich 1, nur Talstraße 42, Tel. (051) 27 47 58



*Der Lastwagen-
chauffeur Schwarz*

steht früh auf,
geht spät ins Bett.
Er liebt als kräftige
Nahrung den

**Riso
avorio**

bleibt körnig



13

**Der mercerisierte
Maschinen-Nähfaden
URSUS 60/3**

ist ausserordentlich gut vernähbar,
hervorragend gleichmässig und
reissfest. 250 Farben. Verlangen Sie
bei Ihrem Detaillisten URSUS!

ZWICKY & CO. WALLISELEN



Nähre die Nerven

des arbeitsmüden Körpers mit **Spezial-Nerven-Nahrung Neo-Fortis**. Enthält: Lecithin, Calcium, Magnesium usw. — Hilft rasch und gut. **Kleine KUR** Fr. 5.20, **Familien-KUR** Fr. 14.55, erhältlich beim **Apotheker** und **Drogisten**.

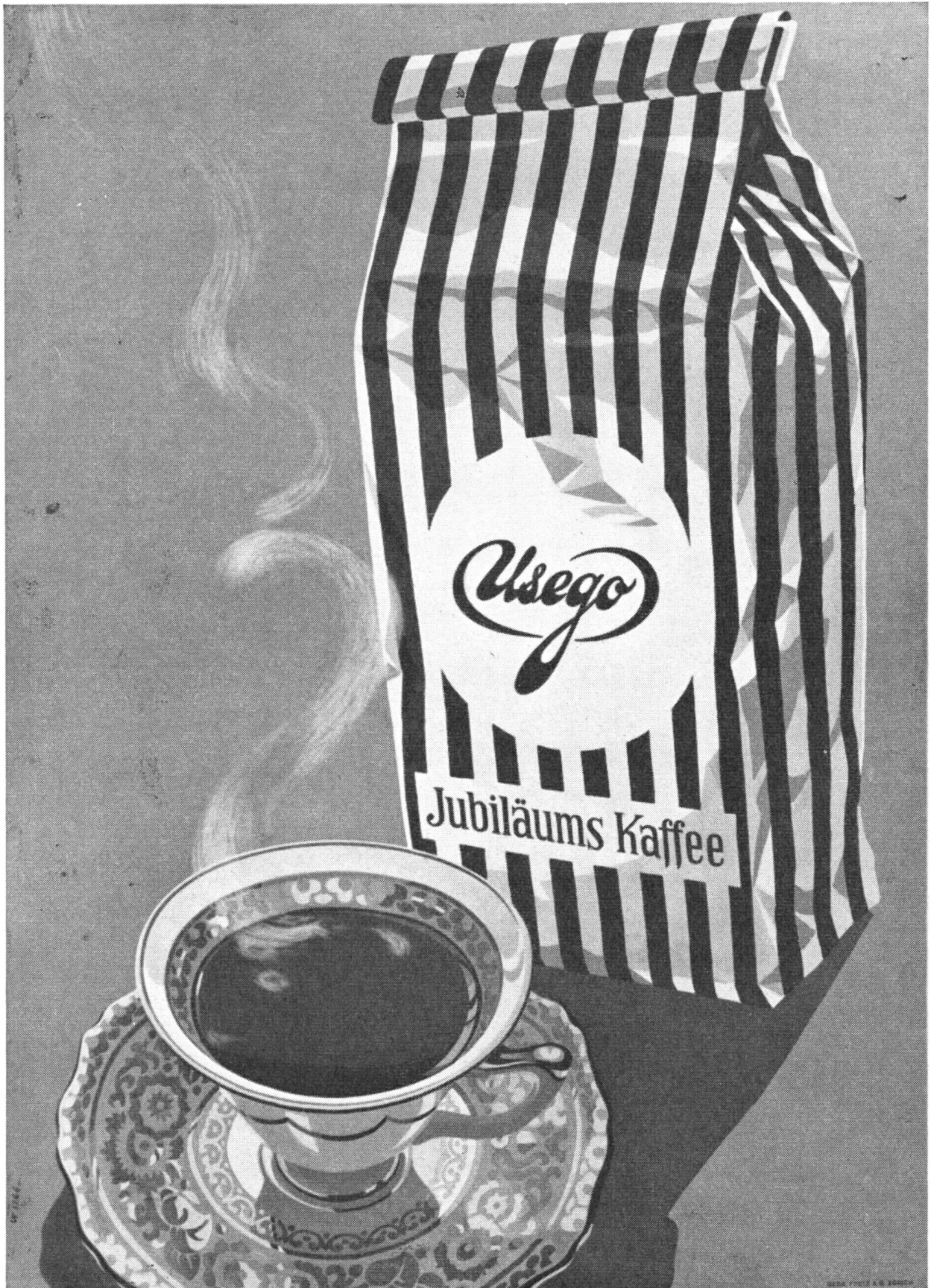
auf das Rezept besonders stolz. Ich machte diese besondern Nidelzeltli für Freundinnen zum Geburtstag oder brachte sie einer Gastgeberin an Stelle eines konventionellen Blumenstraußes. Und jedesmal erntete ich uneingeschränktes Lob. Bis daß...

Bevor ich nämlich die Rezepte für den «Schweizer Spiegel» aufschrieb, wollte ich meiner Mutter die Produkte in natura zeigen und zum Versuchen geben. Also nahm ich bei meinem letzten Besuch im elterlichen Hause meine Guetzlibüchse mit, gefüllt mit fünfzehn verschiedenen Arten von selbstgemachten Zeltli und Pralinés. Da meine Mutter allzu Süßes nicht besonders gern hat, wollte ich zuerst mit meinem vermeintlichen Aß, mit der mexikanischen Spezialität, auftrumpfen. Sie aß aber leider nur die Hälfte des ohnehin kleinen Mümpfelis und ohne jede Begeisterung, während sie des Lobes voll war über andere. Ob nun meine Mutter ausnahmsweise dieses einmal in ihrem kulinarischen Urteil versagt hat? Denn es fällt mir schwer, zu glauben, daß die vielen mexikanischen Zeltli, die ich bis jetzt fabrizierte, nur aus Höflichkeit hinuntergeschluckt worden sind. Am besten ist es, Sie versuchen sie selbst. Schade, daß ich Ihr Urteil nicht hören kann!

Sie erhitzen im Wasserbad eine Tasse ungezuckerte Kondensmilch (in diesem Fall geeigneter als Nidel). In einer tiefen Pfanne schmelzen Sie eine Tasse Zucker. Wenn er braun, aber noch nicht dunkel ist, leeren Sie langsam eine Vierteltasse Orangensaft hinein, dann die heiße Milch. Mischen Sie zwei Tassen Zucker und eine kleine Prise Salz darunter, bis beides aufgelöst ist. Sie kochen alle diese Zutaten auf schwachem Feuer, unter öfterm Umrühren, bis Sie folgenden Test machen können: Ein wenig von dem kochenden Sirup in ein Glas kaltes Wasser geleert, sollten Sie mit den Fingerspitzen leicht zusammennehmen können, ohne daß aber ein Bällchen geformt werden kann. Jetzt nehmen Sie die Pfanne vom Feuer, geben die geschabten Schalen von zwei Orangen bei und kühlen die Masse ab. Nun wird sie luftig geschlagen und eine Tasse Nußkerne beigegeben.

Die Masse wird auf eine eingefettete, flache Schüssel geleert und, wenn sie erkaltet ist, in kleine Quadrate zerteilt.





Vom Preisgericht der HOSPES mit Goldmedaille und Glückwünschen ausgezeichnet!
Gibt es eine höhere Anerkennung?

FAB kocht meine grosse Wäsche schonender, müheloser, weisser!

Mit viel weniger Arbeit: Waschresultate, die begeistern. Dazu Wohlgeruch und Frische wie noch nie!

FAB, das neuartige Waschmittel mit der überlegenen Waschkraft, löst sofort jeden Schmutz und reinigt schneller, gründlicher, schonender denn je! Kalkflecken, faserzerstörende klebrige Kalkseife... das ist alles vorbei! Weisswäsche wird weisser... Farbiges frischer, leuchtender... Sie erhalten mit halber Mühe eine Wäsche, die beglückt! **FAB ist trotz der aussergewöhnlichen Waschkraft unerreicht mild und schont auch Ihre Hände.**

Die EMPA* beweist die ausserordentliche Gewebeschonung. Der Untersuchungsbericht 15491 vom 24.12.53 der *Eidg. Material-Prüfungs-Anstalt bezeichnet FAB als sehr textilschonendes Waschmittel.

Der hochaktive FAB-Vollschaum durchdringt jedes Gewebe, löst im Nu jeden Schmutz und schwemmt ihn auf schonendste Weise — ohne Reiben — aus jedem Wäschestück.



Ausserst Sparsam im Gebrauch



FRÜHER: Klebrige Kalkseife, matte Kalkflecken — HEUTE: Kalkfreie, reine Gewebe — blendendes Weiss! Für die Hausfrau eine Freude und für alle, die diese herrliche Frische tragen, eine Lust.



FAB, mit seinem aussergewöhnlichen Benetzungs- und Durchdringungsvermögen, löst selbst Maschinenöl und ist daher ideal für besonders schmutzige Ueberkleider und Handtücher.



FRÜHER haftete der Schmutz beim Spülen noch am Gewebe und musste mit viel Mühe herausgespült werden. HEUTE schwebt er im hochaktiven FAB-Wasser und ist im Nu weggeschwemmt.

Einweichen, Vorwaschen, Kochen, Spülen... FAB besorgt alles **fabelhaft** und allein! Lediglich für hartnäckige Flecken etwas Bleichmittel zugeben. Die Wäsche duftet blütenfrisch.

FAB erleichtert das Spülen unendlich. Kein Brühen mehr. Dazu wesentliche Warmwasser-Einsparung... und auch die Waschküche ist in halber Zeit gereinigt.

Waschgut und Waschapparate bleiben frei von Kalkseife. Alte, matte Rückstände verschwinden.

Mit FAB die weissste, sauberste Wäsche, die Sie je gesehen!