Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 31 (1955-1956)
Heft: 3

Artikel: 5 Festliche Menus
Autor: M.B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1072276

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: 10.08.2025

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

*** 5 ***

Festliche Menus

* *

Von M. B.

Es fängt an zu weihnächtelen, viele Anzeichen deuten darauf hin, und neben den zahlreichen Fragen um Geschenke (die allerdings von den Tüchtigen unter uns schon ganz oder doch zum größten Teil gelöst sind) tauchen andere rein materieller Art, d. h. solche ums Essen auf. Wenn etwas gefeiert wird, soll auch gut gegessen werden, und solange über dem Festmahl die höheren Werte nicht in Vergessenheit geraten, scheint mir dieser Brauch sehr verständlich und gut. Aber die Gefahr besteht, daß auch unser liebes Weihnachtsfest immer mehr vom Materiellen überwuchert wird, und um ihr auszuweichen, habe ich in meiner Familie davon abgesehen, am Weihnachtsabend ein großes Essen zu geben. Unsere Haushalthilfe soll nicht stundenlang in der Küche stehen, sondern mit uns beim Christbaum sitzen und mit uns sich am Feste freuen.

So ist denn unser Nachtessen am Weihnachtsabend einfach: Eine kalte Platte, die schon am frühen Nachmittag schön hergerichtet wird mit Braten, Zunge, Schinken, Bindenfleisch usw., ergänzt durch feine Büchsen- oder tiefgekühlte Erbsli und einen gemischten, festlichen Salat. Kleine, im Ofen aufgewärmte Semmeli mit Butter als Beigabe werden auch die Hungrigsten nichts vermissen lassen. Ein eigentliches Dessert gibt es nicht, jedermann freut sich auf die alljährlich wiederkehrenden Weihnachtsguetsli, die zum schwarzen Kaffee herrlich munden, und auf die man richtig plangen mußte, gab es doch vorher höchstens ein karges Müsterli, wenn der verlockende Duft der Zimtsterne oder Basler Leckerli alt und jung unwiderstehlich in die Küche zog. Unser nicht überladenes Weihnachtsessen hat zudem den großen Vorteil, daß auch den Kindern die Freude nicht nachträglich durch Magenweh vergällt wird.

Aber ein Festessen gehört doch zu dieser festlichen Zeit, werden Sie einwenden. Ja, das finde ich auch, und darum lade ich jeweils zwischen Weihnacht und Neujahr — in diesen schönen Tagen, da man sich von der fast unvermeidlichen Vorweihnachtshetze erholt, mit den Kindern die neuen Spiele macht, sich in die geschenkten Bücher vertieft (wie schön, daß einige der im stillen so sehr gewünschten darunter sind!) und nicht zuletzt sich ganz einfach einmal gehen läßt und nach Herzenslust mit gutem Gewissen faulenzt — also, um mir bei diesem «dolce far niente» nicht gar zu egoistisch vorzukommen, lade ich an zwei oder drei Abenden Gäste ein, liebe Freunde oder Verwandte. Sie sollen auch von unserm Guetslisegen profitieren und sich am, wie mir scheint, jedes Jahr noch schönern Christbaum freuen. — Diese Abende sind denn auch immer ein Erfolg, die Voraussetzungen sind gegeben: alle,

SUPPEN-
Knusperli
die wirklich feine Suppeneinlage für klare Suppen.
Herrlich knusprig und haltbar.
A. REBSAMEN & CIE., AG.
Richterswil

In Sizilien saugen die Kinder Zitronen aus
Wir verwenden Zitronensaft für
Citrovin FEINSTER CITRONENESSIG
FEINSTE MAYONNAISE I. D. GARNIERTUBE Mayonna
die delikate Citrovin-Mayonnaise

Zwei Fliegen
auf einen Schlag: Mutter und Kind freuen sich über die reizenden GOLD-ZACK Kinderträgerli. Das lästige Rutschen der dicken Strumpf- oder Gamaschenhosen hört dann auf. Bequem im Tragen, praktisch im Gebrauch und sehr haltbar, weil aus der
GOLD-ZACK Fabrik, Elastic AG, Basel

Gegen Würmer im Darm
der Kinder das Spezialmittel Vermocur-Sirup Fr. 3.90, Kur 7.30. Das gutverträgliche Vermocur hat hochgrädige Wirkung u. vernichtet Ascariden und Oxyuren. Für Erwachsene Vermocur-Dragées Fr 2.85, Kur 8.60. Erhältlich in Apotheken und Drogerien.

Verstopfter Darm?
Abends 1 Tipex-Pille, u. dann tritt der Stuhl prompt am andern Morgen ohne Schmerzen ein. Tipex für 80 Tage Fr. 3.65. Tipex für 40 Tage Fr. 2.10, erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogisten.

Weißfluß-
Leidende gesunden mit der auf doppelte Weise wirksamen Paralbin-Kur zu Fr. 11.25 komplett, erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogisten.

Gäste und Gastgeber in Feststimmung und darauf eingestellt, ein paar schöne, harmonische Stunden zu verleben.

Meine Haushalthilfe und ich freuen uns jeweils auf die Vorbereitungen zur Einladung. Wir kürzen das Mittagessen auf das Nötigste und haben so reichlich Zeit für das Nachtessen, das übrigens keineswegs besonders kompliziert, aber auf jeden Fall mit Liebe zubereitet sein soll. — Der Tisch wird festlich gedeckt: In die Mitte stelle ich eine flache Kristallschale mit Christrosen. Diese Blumen sind für mich der Inbegriff des Weihnächtlichen und erfreuen uns schon in der Adventszeit. Um diese Schale herum lege ich ein paar kleine, mit Lamettafäden lose umschlungene Tannenzweige, mehr braucht es nicht.

Altmodisch, aber beliebt

Ich verzichte einmal im Jahr, nämlich gerade in dieser Zeit, auf neuartige Gerichte, von denen man nie weiß, ob sie bei den Gästen Anklang finden werden, zugunsten der währschaften, altbewährten.

Suppen sind aus der Mode gekommen. Junge Leute ziehen eine halbe Grapefruit oder Tomatenjus (im Winter aus Büchsen) vor. Wenn Sie aber Ihre Schwiegereltern, einen Onkel oder alten Freund des Hauses eingeladen haben, werden Sie mit einer Suppe bestimmt Freude machen, gibt es doch unter der ältern Generation noch manche, die der Ansicht sind, ohne Suppe nicht richtig gegessen zu haben. Wir haben es ja heute denkbar einfach, die feinen fertigen Suppen werden, wenn nach Vorschrift zubereitet — wobei man die angegebene Kochzeit ruhig ein bißchen überschreiten darf —, jedem munden und sind sehr schnell hergestellt. Die Cremesuppen können Sie mit ganz kleinen, in Butter gebackenen und direkt vor dem Servieren zugegebenen oder separat in Schälchen servierten Weißbrotwürfeln bereichern. Gern gegessen wird immer auch Flädlisuppe, die ich aber selber zubereite. Wenn die Omeletten im voraus gebacken werden, ist sie mit einem guten Bouillonpräparat im Hui gemacht.

Nach der Suppe oder meistens einfach als Vorspeise an Stelle der Suppe gebe ich gerne Milkenpasteten. Eine besonders originelle Speise ist das nicht, aber kennen Sie jemand, der sie nicht gern hat? Sie sind, wenn man

die leeren Pastetchen beim Konditor bestellt, einfach zu machen und immer gut. Die Füllung ist seit einiger Zeit auch in Büchsen erhältlich, doch kann ich mich damit nicht befreunden und finde, die Arbeit, sie selber zuzubereiten, lohne sich reichlich.

Rezept für die Füllung: Die Kalbsmilken legt man einige Zeit in warmes Wasser mit etwas Essig. Dann werden sie in Bouillon (aus guten Würfeln, aber mild, da sie noch einkocht) mit drei kleinern, der Länge nach halbierten Rübli, wenig Peterli, einer ungeschälten, gewaschenen und mit einem Lorbeerblatt sowie einigen Nelken besteckten Zwiebel gekocht, bis sie weich sind. Hierauf die Milken säubern, in kleine Würfel schneiden und in die fertige Sauce geben.

Einfache Buttersauce (für sechs Personen): 50 g Tafelbutter, 30 g Weißmehl, einige Tropfen Zitronensaft, ein Löffel süßer Nidel, nach Belieben wenig Muskatnuß, Milkenbouillon und, wenn nötig, Salz. Man macht die Butter flüssig, dämpft das Mehl, ohne es Farbe annehmen zu lassen, rührt mit Bouillon, Nidel und Zitronensaft nicht zu dünn an und läßt die Sauce einige Minuten sanft kochen. Sie soll ziemlich dick sein, da sie durch das Beifügen der Milkenwürfel dünner wird.

Und nun will ich Ihnen noch etwas verraten: Wenn Sie bei Ihrem Metzger als gute Kundin geschätzt sind, so dürfen Sie statt Kalbs- zarte Ochsenmilke verlangen; sie braucht zwar längere Kochzeit, schmeckt aber kräftiger als Kalbsmilke und eignet sich für Pastetli mindestens so gut; Bedingung ist nur, daß sie wirklich butterweich gekocht wird. Der Preisunterschied ist bedeutend, und Sie dürfen dann darauf verzichten, der Milke als Streckmittel noch Brätkugeli beizugeben, was ich immer als Vorspiegelung falscher Tatsachen empfinde.

Alle meine Festmenus sind aber auch ohne Vorspeise oder Suppe sättigend, vorausgesetzt, daß in genügender Menge gekocht wird. Ich mache es jeweils von der Zusammenstellung der Eingeladenen abhängig, ob ich Suppe oder Vorspeise, oder auch keines von beiden serviere.

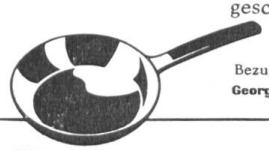
Meine traditionellen Rezepte

Das Menu, das ich während der Weihnachtszeit am liebsten mache, ist

* 48 % aller Schweizer Hausfrauen bereiten ihren täglichen Kaffee mit einem Melitta-Filter zu . . . **und Sie?**

+GF+ die Vertrauensmarke!

Die **+GF+** Bratpfanne ist das Produkt langer Erfahrung. Sie ist aus Spezialgusseisen hergestellt, handgeschliffen, mit dem handlichen, festsitzenden Stiel und wird zum Braten, Rösten, Backen und Dämpfen verwendet. Alle Haushaltartikelgeschäfte halten sie auf Lager.



Bezugsquellennachweis durch:
Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen

Telephon: (053) 5 60 31 / 5 70 31

Gg 251/1

Ochsenzunge, gebackene Kartoffeln oder Pommes frites, dürre oder Büchsenbohnen, Salat, Dessert

Wenn nämlich meine Großmutter ihre Töchter und Schwiegersöhne zu einem Festtag erwartete, gab es stets Ochsenzunge mit gedörrten Bohnen und hausgemachten Nudeln. Das fand ich schon als Kind ein solch gutes Essen, daß es bei mir auch heute noch an erster Stelle kommt, allerdings ohne die Nudeln, sie geben zuviel Arbeit.

Die Ochsenzunge scheint zwar auf den ersten Blick teuer, ist es aber nicht so sehr. Sie ist ausgiebig; der vor dem Servieren entfernte Schlund und etwaige Resten ergeben nochmals eine gute Mahlzeit, sei es als Reisauflauf oder an einer braunen Sauce. In den Sud kann Kochgerste gegeben werden, so erhalten wir eine nahrhafte Suppe. Die Zunge muß in diesem Fall vor dem Häuten heiß abgespült werden. Man kann eine gesalzene oder eine geräucherte Zunge verwenden, beide schmecken ausgezeichnet, die erstere ist etwas milder, die geräucherte braucht eine längere Kochzeit.

Sud: halb Wasser, halb Weißwein, oder nur Wasser. Wird der Sud als Suppe verwendet oder werden Bohnen mitgekocht — und es wäre schade, es nicht zu tun —, nimmt man keinen Wein. Zutaten: eine ungeschälte, gewaschene, mit einem Lorbeerblatt und einigen Nelken besteckte Zwiebel, einige Pfefferkörner, drei Rübli, Peterli. Ob Salz notwendig ist, hängt vom Salzgehalt der Zunge ab und kann erst gegen Ende der Kochzeit festgestellt werden. Die Zunge wird mit siedendem Wasser angebrüht und eine Viertelstunde darin liegen gelassen. Dieses Wasser abgießen, die Zunge in den kochenden Sud geben und vier Stunden langsam kochen. Dann prüfe man die Zunge mit einer spitzen Gabel auf den Weichegrad. Sie soll butterweich sein, davon hängt der ganze Erfolg ab. Nun wird die Zunge rasch geschält und in Tranchen schuppenförmig auf eine heiße Platte angerichtet. Wir legen auf jede Tranche ein haselnußgroßes Stück Tafelbutter, garnieren mit den Bohnen oder geben diese separat, je nach der Größe der Platte.

Dürre Bohnen werden abends zuvor in frisches Wasser eingelegt, dann mit der Zunge weichgekocht (in diesem Falle keine Gerste in den Sud geben) und mit einer hellbraunen Mehlschwitze, die mit Zungenbrühe abgelöscht wird, fertiggemacht.

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, in heißem Butterfett gleichmäßig anbraten und langsam weich rösten. Gegen Ende der Bratzeit gibt man etwas süße Butter zu.

Pommes frites: Große, möglichst gleichmäßige Kartoffeln waschen, schälen und kleinfingerdicke Stengeli auf ein Tuch schneiden. Backöl nicht zu heiß machen, die abgetrockneten Stengeli in kleinen Portionen hineingeben und sechs Minuten bei nicht zu großer Hitze so backen, daß sie sich bei schwachem Druck zerquetschen lassen, aber noch ganz hell sind. Das ganze Quantum so vorbacken. Kurz vor dem Servieren das Backöl nochmals erhitzen, bis es leicht raucht, die Kartoffeln, um ein Überschäumen des Fettes zu verhindern, in raschen Abständen einige Male eintauchen und, sobald Öl und Kartoffeln sich beruhigt haben, fertig backen, bis sie goldig und knusprig, im Innern aber noch weich sind. Die fertigen Pommes frites mit Tafelsalz bestreuen und sofort servieren.

Das Backöl kann wieder verwendet werden.

*

India Store

Frau Eva W. Walter, Zürich 1, Telefon 34 55 00
Schoffelgasse 3 (Rüdenplatz)
(Seitengasse Limmatquai 46 abzweigend)

gibt Ihnen besondere Anregungen für

aparte Geschenke

Von feinsten Seidenschals, Taschen, Gürteln, Pantoffeln und Schmuck bis zur handziselierten Messingvase und handgewebten Decke finden Sie auch viele

praktische Artikel

für das Haus und den persönlichen Bedarf.
Der direkte Import aus Indien ermöglicht eine niedrige Preisgestaltung.

Schöner, jünger und glücklicher durch NEMECURE

Nemecure ist die geniale Erfindung des Wiener Forschers Dr. Nemec, Falten, Runzeln, Fettpolster und starke Körperform durch eine ganz neuartige Massage mittels eines Spezialapparates zu entfernen oder deren Auftreten zu verhindern. Nemecure 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, Talstraße 42, Lift, Tel. (051) 27 47 58

Für die Salate gebe ich hier keine Rezepte, ob der Salat mit Zitrone oder Essig, mit oder ohne Zwiebel angemacht wird, ist Liebhaberei. Hauptsache ist: Essig (oder Zitronensaft) wie ein Geizhals, Öl wie ein Verschwender.

Die Rezepte für die Desserts folgen am Schluß des Artikels.

*

Rehrücken mit Rotkraut und Kartoffelstock

Das ist ein teures Essen, aber für einen besondern Anlaß lohnt es sich. Billig ist Rehrücken nur, wenn Sie das Glück haben, mit einem Jäger befreundet, verwandt oder gar verheiratet zu sein.

Der Rehrücken wird auf der obern Seite abgehäutet und mit 4 cm langen Spickspeckstäbchen in zwei Reihen gespickt. In eine große Bratpfanne gebe man reichlich Bratenfett nebst einer mit Nelken und einem Lorbeerblatt besteckten Zwiebel und zwei Rübli. Man belege den Boden mit Speckscheiben, lege das gesalzene Fleisch darauf und brate es im heißen Ofen unter fleißigem Begießen mit dem Bratenfett. Wenn der Rücken braun, aber noch nicht weich genug ist, bedecke man ihn mit einem Pergamentpapier, vergesse aber trotzdem das Gießen nicht; wenn nötig, muß von Zeit zu Zeit ganz wenig Wasser zugegossen werden, um ein Anbrennen zu verhindern. Der Rücken von einem jungen Tier braucht knapp eine Stunde. Wenn der Braten weich ist, wird er zugedeckt an die Wärme gestellt und zum Fond in der Pfanne so viel süßer oder saurer Nidel gegeben, als man Sauce benötigt. Kurz aufkochen und abschmecken. Der Rehrücken kann auch auf dem Rost gebraten werden.

Zum Tranchieren lege man den Rücken auf ein Brett, löse das Fleisch vorsichtig von den Rippen und beiden Seiten des Rückgrates, so daß man zwei lange Streifen erhält. Man schneide kleine, schräge Tranchen, die man mit Hilfe des Tranchiermessers in die alte Lage auf das Gerippe zurückplaciert, mit etwas Sauce übergießt und so serviert.

Wenn man nicht sicher ist, daß der Rehrücken von einem jungen Tier stammt, ist es ratsam, denselben zu marinieren. Halb Essig, halb Wein, oder 1/3 Essig, 1/3 Wein und 1/3 Wasser, oder auch nur Wein wird kochend über das geklopfte Fleisch gegossen, Sudgarnitur

Dauernde Müdigkeit vom Aufstehen an, Appetitlosigkeit, fehlende Widerstandskraft, bleiches Aussehen?.. Um mit dem Gefühl der Müdigkeit, Schluss zu machen... nehmen Sie bei jeder Mahlzeit 2 Pink Pillen.

Von den ersten Wochen an ist die Steigerung des Appetits und der Stimmung durch Pink Pillen die Freude der Familienmütter. Nach einem Monat haben die abgemagerten Personen bis zu 2 oder 3 Kg zugenommen.

Alles ändert sich... das Leben lächelt Ihnen wieder, sobald Sie beginnen bei jeder Mahlzeit 2 Pink Pillen zu nehmen. Das Medizinal-Eisen, das sie enthalten, ist so kräftigend, dass in 3 Wochen die roten Blutkörperchen im verarmten Blut sich um 500.000-700.000 per mm³ vermehren können und die Lebenskraft in alle Zellen des Organismus bald wiederkehrt. Packung Fr. 2,80, dreifache Kurpackung Fr. 6,75 (Ersp. Fr. 1,65). In allen Apotheken und Drogerien.

Generalvertretung für die Schweiz: Max Zeller Söhne, A. G. Romanshorn.

Kraft durch Eisen für Gross u. Klein

Nagoli kommt sich am Motor
schon jetzt als ganzer Meister vor.
Ein findiger Mechanikus,
das will er werden, Basta, Schluß.
Banago trinkt er, das gibt Mark
und macht die Buben groß und stark.

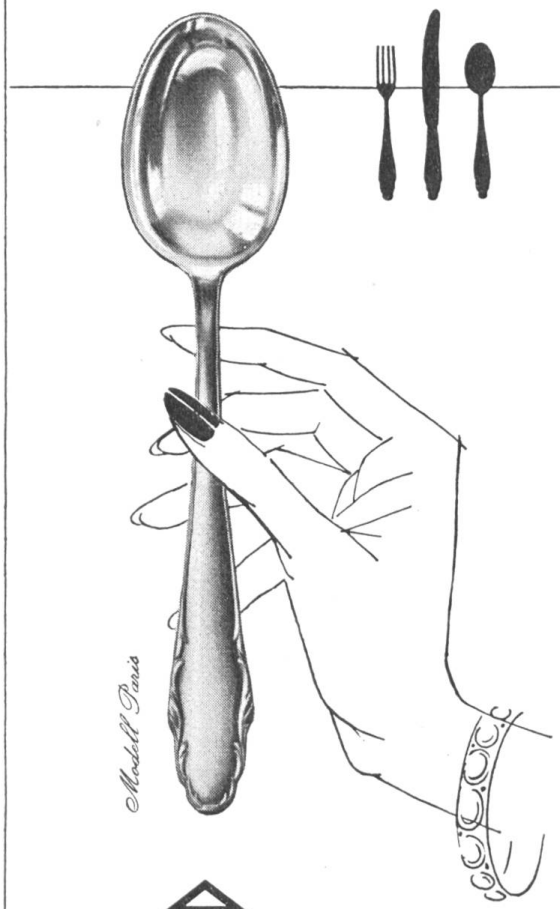
BANAGO
Bausteine fürs Leben

Die diätetische Kraftnahrung BANAGO enthält wichtige Aufbaustoffe und mundet herrlich – also Kraft und Genuß in einem!

250-g-Paket Fr. 1.90

NAGO Olten

Hans Bestecke



HANS

Die Eleganz der Formen und die Qualität der härteren Versilberung geben dem HANS-Besteck seinen besonderen Wert. Ihr Fachgeschäft führt die Kollektionen in allen Einzelteilen.

Bezugsquellen-Nachweis durch
ALBERT HANS, ZÜRICH
Hardturmstrasse 66

beigegeben und alles zugedeckt drei Tage liegen gelassen. Wenn das Fleisch nicht ganz von der Flüssigkeit bedeckt ist, muß es hie und da gewendet werden.

Eine andere Art Marinade, in der das Fleisch sehr zart wird: Milch, welcher ein paar Tropfen Zitronensaft beigefügt werden, wird über das Fleisch gegossen, bis es ganz zugedeckt ist. Je nach der Temperatur kann das Fleisch zwei bis acht Tage darin gelassen werden. Vor dem Braten gut abtrocknen.

Kartoffelstock: Die geschälten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln mit Wasser knapp bedecken, weichkochen und verdampfen lassen, sie durch ein Passe-vite treiben, am besten direkt in die Pfanne zurück, und nach und nach etwas heiße Milch, 50 g Butter und Salz beifügen. Tüchtig schwingen (in einer Aluminiumpfanne verwende man statt des Schneebesens eine Holzkelle, weil die Masse sonst grau wird), bis der Stock schön luftig ist. Sofort erhöht anrichten.

Rotkraut: Von einem festen Rotkrautkopf entfernt man die äußeren Blätter und den Storzen, dann wird er halbiert, gewaschen und fein gehobelt. In eine tiefe Aluminium- oder Emailpfanne gibt man 30—50 g Speckwürfeli und etwas Fett und fügt das Kraut hinzu, wenn die Würfeli glasig sind. Unter öfterem Wenden mit einem Schäufelchen gut durchdämpfen, einen in Scheibchen geschnittenen Apfel zugeben, salzen, mit einem Glas heißem Wasser und etwas Wein ablöschen und zugedeckt auf schwachem Feuer in 1½—2 Stunden weichdämpfen. Wenn nötig, etwas Flüssigkeit zugeben, um ein Ansitzen zu verhüten. Kurz vor dem Anrichten ein Teelöffeli Essig und ganz wenig Zucker beigeben.

Sehr gut zu Rehrücken wie zu jedem Wild schmecken Preißelbeeren, die man fertig in Büchsen kaufen kann.

Kalbs- oder Schweinsfilet im Teig mit Burgundersauce, gedämpfte, tiefgekühlte Tomaten, Salat

Geriebener Teig wird viereckig ausgewallt, das gesalzene Filet daraufgelegt, die befeuchteten Teigenden wie bei einem Paket eingeschlagen und gut angedrückt. Das Paket wird mit Eigelb bestrichen und auf gefettetem Blech in 40 Minuten hellbraun und weich gebraten. Vorsicht, daß das Bräunen nicht zu rasch vor sich geht, nach Bedarf mit Fettpapier bedecken;

es braucht eine gewisse Backzeit, bis das Fleisch weich ist.

Burgundersauce (sie kann auch weggelassen werden): Speckwürfeli schmelzen und eine feingeschnittene Zwiebel darin glasig werden lassen, mit 30 g Mehl braun rösten und mit einem halben Liter Wasser ablöschen. Salzen und 30 Minuten köcherlen lassen. Zwei feingehackte Schalotten, feingeschnittene Peterli, zwei Champignons, wenig Lorbeer und Thymian, ein Bouillonwürfel, etwas Zitronensaft und ein Viertelliter Rotwein auf die Hälfte einkochen, der Sauce beigeben, alles zusammen aufkochen, abschmecken und anrichten.

Die tiefgekühlten Tomaten nach Vorschrift zubereiten.

Ossi buchi, Fenchel, Ramequins, Salat

Die Rezepte für Ossi buchi und Ramequins brachte ich aus meinen Italienferien zurück.

Zwei Zentimeter dicke Tranchen von nicht zu großen Kalbshaxen (Durchmesser sieben bis acht Zentimeter) in Mehl wenden, in Fett oder in Öl braun braten, ein halbes Glas Marsala zugießen und etwas verdampfen lassen, nun ein wenig Bouillon und einen Löffel Tomatenpurée beifügen nebst einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, drei Nelken, wenig Rosmarin, einem Rübli und zugedeckt langsam etwa zwei Stunden weichdämpfen. Es soll nicht zuviel Sauce geben.

Ramequins: Zwei Löffel frische Butter, drei Löffel Mehl, fünf Löffel Milch kochend darübergießen, glattrühren, drei Löffel Parmesan zugeben, abkühlen lassen. Zwei Eier zerklopfen, beifügen. Mit dem Teelöffel abstechen und in heißem Olivenöl backen. Die Ramequins gehen auf.

Fenchel au gratin: Fenchel säubern, halbieren und gut waschen. Den Fenchel in Salzwasser weich kochen. In gebutterte Gratinplatte legen, mit Speckwürfeli und Reibkäse decken und im Ofen gratinieren.

Paprika-Poulet mit Nudeln oder Risotto, Salat

Ein Poulet oder ein weichgekochtes junges Suppenhuhn in Stücke zerlegen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit einem Teelöffel Paprika langsam in Butter weichbraten. Einen Löffel Mehl mit einer Tasse Nidel und einer Tasse Hühnerbrühe oder -bouillon anrühren, zum Poulet geben und noch 5 Minuten kochen.

Der Dessert

Am beliebtesten ist bei uns der
Lemon whisk
den auch die männlichen Gäste sehr zu schätzen wissen.

1/2 Liter süßer Nidel, ein Weinglas Marsala, Malaga oder Madère, Saft von zwei und Schale von einer Zitrone und 250 g feinen Grießzucker schlägt man mit dem Schneebesen, bis die Masse dick ist, füllt sie in Gläser und stellt sie 24 Stunden kalt. Diese Portion ergibt zehn Gläser. Vor dem Servieren einige Zeit im Eisschrank sehr kalt stellen. Beim Essen umrühren.

Zabaione

Pro Person ein Eigelb, ein Eßlöffel Zucker, zwei Eßlöffel Marsala oder gewöhnlichen Weißwein.

Eigelb und Zucker gut rühren, Marsala beigeben und im Wasserbad oder einfach in einer Pfanne auf kleinem Feuer schlagen, bis die Masse schaumig steigt. Sofort heiß in Gläsern oder Tassen servieren.

Russische Crème

Fünf Eigelb, 150 g feinen Grießzucker, fünf Dezi Nidel, ein Dezi Rum.

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Schlagrahm darunterziehen, eine Stunde im Eisschrank oder sonstwo kalt stellen. Unmittelbar vor dem Servieren den Rum unter die Crème mischen. In Schale oder Gläser anrichten und nach Belieben mit Schlagrahm garnieren.

Glacen sind immer beliebt und, wenn man einen Eisschrank besitzt, leicht herzustellen.

Am einfachsten ist die

Orangenglace

zu machen. Man nimmt auf einen Deziliter Saft von möglichst dunkeln Blutorangen 60 g Zucker und einen Teelöffel Zitronensaft. Wenn der Zucker geschmolzen ist, vermischt man den Saft mit einem Deziliter Schlagrahm und gibt die Masse in die Eisschublade. Das Quantum richtet sich nach der Größe der Schublade.

Coupe danoise:

Vanilleglace mit heißer Schokolade

Ein Eigelb, ein Teelöffel Maizena, ein Deziliter Milch, ein Teelöffel Zucker, 2/3 Päckli

Knorr AROMAT ist ein wirklich neuzeitliches Würzmittel - die ideale Verwirklichung vieler Wünsche. Ja - mit Knorr AROMAT isst man heute besser denn je!

Knorr AROMAT

die praktische Streuwürze für Tisch und Küche!

Vanillezucker, zwei Eßlöffel gezuckerte Kondensmilch. Alles zusammen langsam kochen. Unter Rühren abkühlen und mit anderthalb Deziliter Schlagrahm mischen. Gefrieren. Vor dem Servieren zwei Drittel einer Tafel Cremantschokolade zerstückeln und in kleinem Pfännchen mit etwas Milch und Nidel oder Kondensmilch schmelzen.

Die Glace in Würfel schneiden, auf Glasschalen anrichten und die geschmolzene, heiße Schokolade in einem Krüglein dazu servieren.

Vanille-Parfait mit Fruits confits

Man zerkleinert einen Eßlöffel voll Fruits confits und läßt sie eine halbe Stunde zugedeckt in einem Löffel Kirsch ziehen.

Mit der oben angegebenen Vanilleglacemasse mischen und gefrieren.

Diese Glace haben meine Gäste immer besonders gern.

*

Zum Schluß der festlichen Mahlzeit folgt der schwarze Kaffee mit Weihnachtsguetsli. Vergessen Sie nicht, zum Kaffee frischen Nidel bereitzustellen. Mit Nidel schmeckt er besonders gut.

Und zu guter Letzt schreibe ich hier noch ein Menu für ein «Großes Nachtessen im Winter» aus der bekannten «Basler Kochschule», um zu zeigen, wie bescheiden wir geworden sind:

Austern
Krebssuppe, Reisschleim
Rebhuhnpastete
Steinbutte mit Champignons und Trüffeln
Gebackene Forellen
Artischocken
Schnepfen mit Schnitten
Falscher Salm mit Mayonnaise
Welscher Hahn mit Brunnkresse
Rehziemer mit Heringsalat
Gebratene Fasanen
Verzierte Gallerte mit farciertem Kapaun
Flußkrebse
Plumpudding, Rumsauce oder Savayon

*

Haselnußtorte mit gestreiftem Blanc-manger
Linzer Torte
Nougataufsatz
Desserts
Früchte
Schwarzer Kaffee, Liqueur

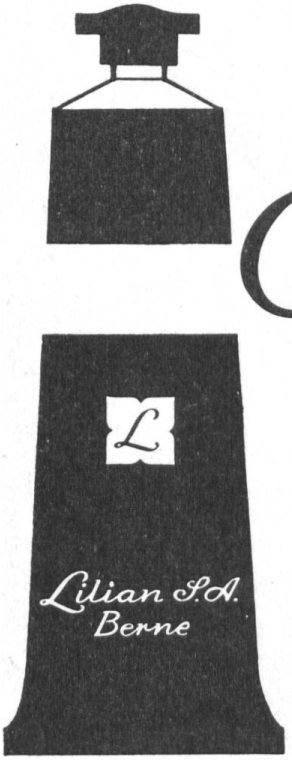
Yala-Modell 18250 A. Combinaison aus Charmeuse Fixcolor, mit gut sitzendem Büstenteil und dekorativer Spitzen- und Stickerei-Garnitur. Yala-Tricotwäsche ist in den meisten guten Geschäften erhältlich.*

FABRIKANTEN: JAKOB LAIB & CO., AMRISWIL

Rösli – ganz groß!

Bei Tag im Geschäft! Verkaufen, Pakete machen, Türen öffnen.
Am Abend stolze Dame mit Händen wie Schneewittchen!....
Ganz groß, Rösli!

Ja, Rösli kennt eben die gute Wirkung von Glycelia-Handcrème gegen rissig-rote Haut.



Glycelia

Glycelia-Gelée, fettfrei, dringt leicht ein, macht die Haut weich und geschmeidig.

Glycelia-halbfett, speziell für trockene, spröde, rissige Hände. Nährt, belebt und regeneriert die Haut.

Immer gepflegte Hände!