Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 32 (1956-1957)

Heft: 5

Artikel: Es liegt nämlich daran, dass... : Kleinigkeiten, auf die es bei der Zubereitung ankommt : Antworten auf unsere Rundfrage 2. Folge

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073089

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: 26.07.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

Es liegt nämlich daran, daß . . .

▶ KLEINIGKEITEN, AUF DIE ES BEI DER ZUBEREITUNG ANKOMMT ◀

Antworten auf unsere Rundfrage

2. Folge

Die guten Spaghetti im Süden

Wie kommt es, daß die Spaghetti im Süden so viel besser geschmeckt haben als heute zu Hause? Warum waren sie in Italien fast überall ein Festmahl? Und weshalb sinken sie bei uns hin und wieder – und so ganz zu Unrecht – zum Verlegenheitsmenu zweiter Klasse, oder zur fleischsaucendurchtränkten Beigabe herab?

War es die Meerluft? War es der Hunger nach den Museums-Strapazen? War es, weil ich dort unten nicht von der Küche, sondern von der Straße her, ohne Probieren und Sorgen an den Tisch sitzen konnte? Oder liegt's an der italienischen Teigwaren-Qualität?

Es liegt an alle dem, ein bißchen; zur Hauptsache aber – ich habe in den letzten Ferien besonders gut aufgepaßt – an anderem, genauer: an einigen bei uns wenig beachteten Einzelheiten.

Daß Spaghetti nicht weich gekocht werden dürfen, sondern uns in ganzer, geschmeidiger Form noch just etwas zum Beißen übriglassen müssen, setze ich als altbekannt voraus. Das hat auch unser alte Pensionskoch in Florenz, Signor Libotte, getan, als er mir (offenbar nicht zum ersten Mal befragt) kurz und bündig erklärte: «Darauf kommt es an, daß alles, Spaghetti, Tomaten und Teller heiß, nicht warm, sondern *heiß* sind und heiß bleiben. Wenn ich Ihnen Ihre Spaghetti direkt im Teller servieren lasse, so geschieht das weder aus Bequemlichkeit oder aus Sparsamkeit, sondern einzig deshalb, weil ich nur auf diese Weise sicher bin, daß Sie die Spaghetti sowohl ein erstes Mal, als auch auf einem zweiten Teller wirklich heiß essen können. Der Wein soll jung, der Käse alt, die Spaghetti aber sollen heiß sein. Und dann die Pomi d'oro . . . Tomaten-Extrakt allein ist scharf und oft säuerlich, frische Tomaten aber – so gesund, so viel vornehmer sie auch sind – allein sind sie zu süß. Ich *mische* deshalb Tomaten-Extrakt und frische Tomaten halb und halb. Ecco!»

Meister Libotte hat aber stillschweigend noch etwas vorausgesetzt, was für uns Schweizer nicht selbstverständlich ist. Es ist die dritte wichtige Kleinigkeit: die Wahl der richtigen Ware. Auch italienische Teigwaren sind nämlich nicht immer von bester Qualität!

K. F.

Fleisch würzen ohne Salz

Die Kenntnis über den großen Nähr- und Geschmackswert der Küchen- und Gewürzkräuter verdanke ich indirekt einem Arzt und Jäger. Er vermengt eine Menge zerriebener Kräuter und reibt das zu grillierende Fleisch damit ein.

Ich habe mir diese Methode zunutze gezogen und mache es folgendermaßen: Je nach Fleisch und vorrätigen Kräutern und Gewürzen hacke ich Zwiebeln, Knoblauch und diverse Gewürzkräuter ganz fein. Fehlende Kräuter ersetze ich mit käuflichen Kräuterpulvern.

Schweinsplätzli bekommen viel Knoblauch, währenddem für Kalbfleisch mehr feinere

Kräuter, vorab Petersilie, verwendet werden. Ein verklopftes Ei, vermischt mit den Kräutern, ergibt die Marinade für das Fleisch. Dasselbe soll mindestens eine halbe Stunde darin liegen. In ausgekochter Butter brate ich dann die von der Kräutermasse bedeckten und im Mehl gedrehten Plätzli schön knusperig. Im Bratfond löse ich einen halben Suppenwürfel auf, lasse kurz aufkochen und fertig ist die Geschichte.

Etwas besonders Gutes ist ein Schweins- oder Kalbsfilet in Blätterteig gebacken. Das Filet schneide ich der Länge nach ein und fülle den Schlitz mit Kräutern, aber ohne Ei, wickle das Ganze gut in den Teig ein und backe es im heißen Bratofen etwa 20 Minuten.

Seit ich diese Würzmethode anwende, brauche ich kein Salz mehr für das Fleisch. Die Speisen sind schmackhafter und wir fühlen uns alle wohl genährt.

E. B.

Allerlei Kleinigkeiten

Poulet

zur Abwechslung anstatt mit Rosmarin mit einigen frischen Salbeiblättern in den Backofen schieben.

Egli gebacken

Die vorbereiteten Fische salzen, mit Mehl bestäuben und bevor man sie in die Friture gibt in jeden Fisch ein Salbeiblatt geben. Vor dem Servieren das Blatt herausnehmen. Salbei gibt den Fischen ein sehr feines Aroma.

Polenta

Sie muß mindestens eine halbe Stunde lang mit einer Holzkelle umgerührt werden. Hierauf im Sturz auf einen Holzteller anrichten und bei Tisch mit einem Faden schneiden (von unten nach oben).

Teigwaren

Damit sie nicht zusammenkleben, einen Eßlöffel Öl ins kochende Salzwasser geben.

Mayonnaise

ist einige Tage haltbar, wenn man einen Eßlöffel kochendes Wasser hineinrührt, wenn sie fertig ist. (Von einem Küchenchef gelernt.) Mayonnaise zu Fisch oder Fleisch ist leichter verdaulich, wenn sie kurz vor dem Servieren mit einem sehr steif geschlagenen Eiweiß vermischt wird.

Omeletten

bei Tisch mit reichlich Zitronensaft beträufeln und mit Zucker bestreuen. (In England gelernt, schmeckt ausgezeichnet.)

Tomaten

und auch Peperoni kann man sehr leicht schälen, wenn man sie mit einer spitzen Gabel einen Moment über die Gasflamme hält.

Hartgekochte Eier

sind leicht zu schälen, wenn man ins Kochwasser einen Löffel Salz gibt.

G. Qw.

Für den Grill-Feinschmecker

Am liebsten bereite ich mir eine Mahlzeit im Freien über einem Feuer. Meine Anregungen – es sind Erfahrungen aus der Kochpraxis eines Junggesellen – eignen sich deshalb vor allem für die wärmere Jahreszeit. Wer aber zu Hause über ein Kamin verfügt, kann sich auch zur Winterszeit an den folgenden Rezepten erfreuen.

Lassen Sie ein Holzfeuer herunterbrennen. Entfernen Sie allenfalls noch züngelnde Holzstücke. Direkt auf die Glut legen Sie das rundum besenfte Schweinskotelett. Es besitzt von Natur aus soviel Fett, daß es saftig bleibt. Las-

HELEN GUGGENBÜHL

Wie führe ich meinen Haushalt

3. Auflage. Gebunden Fr. 12.75

Dieses Buch ist das Ergebnis einer 25jährigen Erfahrung einmal in der eigenen Haushaltung mit Kindern, dann als Redaktorin des praktischen Teils des «Schweizer Spiegels». Die Verfasserin zeigt in anregender Weise und an vielen Beispielen, worauf es beim Haushalten ankommt und warum die Arbeit der Hausfrau schön und interessant ist. Ein ideales Geschenk für Verlobte, Neuvermählte sowie für erfahrene Hausfrauen.

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG, Zürich 1

sen Sie es liegen, bis da und dort auf der Oberseite Blut oder Blutflüssigkeit in Tropfen austritt. Stechen Sie nun mit einem spitzen Messer keck ein und drehen Sie es auf die andere Seite. Sobald serviert werden kann, spicken Sie allenfalls anhaftende Glutstücke mit dem Zeigefinger weg. Salzen ist nicht unbedingt nötig. Der Senf und das stärker grillierte Fett sorgen für den nötigen Geschmack.

Nehmen Sie zum Fleisch ein Stück Brot und ein Glas Landwein. Wenn Sie noch eine Papierserviette zur Hand haben, dürfte auch der Komfort ausreichend vertreten sein.

Das Braten auf dem Feuer begann ich in den Kriegsjahren, als es galt, die Punkte zu strecken, Gas zu sparen, und weil ich auf meinen Touren etwas Warmes der hergebrachten Picknickausstattung vorzog.

Der Senfaufstrich erfolgte erstmals an einem heißen Sommertag, um das Fleisch im Rucksack frisch zu erhalten. Er schmeichelt am grillierten Stück nicht nur dem Gaumen, sondern auch dem Auge. Seither möchte ich diese Kleinigkeit nicht mehr missen, gleich unmittelbar nach dem Kauf des Fleisches bestreiche ich es reichlich mit Senf, damit ein Teil davon ins Fleisch eindringen kann.

Grillieren läßt sich auf Holzkohle rascher und sauberer. In der Schweiz fällt es zunehmend schwieriger, einen nicht mit Öl feuernden Bäcker zu finden. Die bei uns in letzter Zeit in Eisenwarenhandlungen und Sportgeschäften angebotene Holzkohle scheint mir im Verhältnis zur Erleichterung der Kocherei recht teuer. Dagegen trifft man im Süden den Holzkohlenhändler schon frühmorgens auf der Straße und man erhält für wenig Geld ein Pfund oder zwei. (Auf einem Gluthaufen von einem Kilo Holzkohle lassen sich zehn Fleischstücke gut unterbringen, und nachher auch noch ein paar Liter Wasser kochen).

Auf die gleiche Art bereite ich auch Bratwürste, Käseschnitten, Stücke von Leber oder Niere usw. zu. Ebenso ein Negerbeefsteak. Es handelt sich dabei um eine simple Servelat, die an einen grünen Ast gespießt, an den Enden übers Kreuz etwa drei Zentimeter eingeschnitten und dann auf der Glut grilliert wird.

Die mit einem weichen Streichkäse bestrichenen Brotscheiben halten Sie, Käseseite nach unten, auf einem sich gabelnden Ast über die Glut. Kontrollieren Sie aber, damit der zum Kochen kommende Käse nicht einfach in die Glut tropft, sondern sich mit goldbraunen

Die gepflegte Frau will . . .

nicht stundenlang in der Küche stehen und nach Großmutterart kochen. Heute stehen ihr andere Möglichkeiten zur Verfügung:

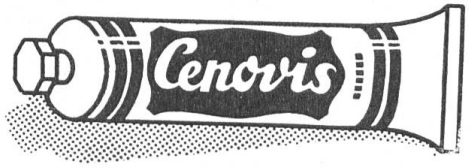
Kennen Sie z. B. Pata Sugo? In einer Packung erhalten Sie 3—4 Portionen Spaghetti extra und gerade auch den dazugehörenden fixfertigen Fleisch-Sugo.

Pata Sugo kostet nur Fr. 1.95 und ergibt zusammen mit Salat eine wohlschmeckende Hauptmahlzeit (in 15 Minuten bereit).

Deshalb gibt es jetzt schon bei vielen Familien jede Woche einmal

pata sugo

Ein Produkt der ROBERT ERNST AG
Kradolf, Fabrik für Qualitäts-Teigwaren



Die rein vegetabile, vitaminreiche Küchenwürze aus reiner Bierhefe und Frischgemüsesäften

So müde . . .

daß Sie Tag und Nacht schlafen könnten? Dann gönnen Sie sich eine Elchina-Stärkungskur. Sie verscheucht die Müdigkeit und gibt Ihnen ein herrliches Gefühl von Spannkraft und Frische. Originalflasche Fr. 6.95. Vorteilhafte Kurpackung: 4 große Flaschen à Fr. 6.95 (= 27.80) kostet nur Fr. 20.80.

drum eine Kur
ELCHINA
mit Eisen

Bei Akne und Gesichtsröte Neothermoman-K-Masken!

Beeinträchtigen Akne und Gesichtsröte Ihre Lebensfreude, dann kommen Sie zu einer Neothermoman-K-Maske. Diese wunderbar **hochaktive** Gesichtspakkung ist von ungewöhnlicher Wirkung und erzielt selbst in hartnäckigen Fällen noch Erfolg. Anmeldung erbeten.

Salon de Beauté Maria M. Schweizer

Zürich 1, Talstrasse 42 Tel. 27 47 58

Käseblasen bedecke. Der aufsteigende Käseduft wird Ihnen bestimmt das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. *H. L.*

Von Marroni bis zur Bratwurst

Marroni
lassen sich leicht schälen, ohne zu verbrechen, wenn man sie rings herum gut einschneidet, fünf Minuten ins kochende Wasser legt und sie sofort heiß schält. Nachher können sie je nach Belieben weich gekocht werden, sei es im Zuckersirup oder in Fleischbrühe.

Haselnüsse
die ich zum Backen verwende, röste ich, bevor sie gemahlen werden; das Aroma wird dadurch besser. Und bevor ich eine

Torte
in den Ofen schiebe, halte ich die Form leicht schräg und drehe sie sorgfältig rund herum, so daß der Teig am Rand etwas anklebt. Er steigt dann beim Backen schön gleichmäßig hoch, und der übliche Katzenbuckel in der Mitte bleibt weg.

Rhabarberkuchen
wird viel feiner, wenn man der Eiermilch etwas Zitronenschale beiraffelt. Rezept: ein Mürbeteig wird in der Form ausgelegt, mit geriebenen Haselnüssen und etwas Brösmeli belegt und eine Füllung von Rhabarwürfeli, 1 dl Rahm, etwas Zitronenrinde, Zimt und 100 g Zucker daraufgegeben. Unter den Rahm wird noch ein Eigelb geschlagen. Kurz bevor der Kuchen fertig gebacken ist, wird eine Meringuemasse aus zwei steifen Eiweiß und 100 g Zucker auf die Oberfläche verteilt und im Ofen kurz gebräunt. – Diese Torte ist sehr mild, und verliert den säuerlichen Rhabarbergeschmack.

Die letzten
Kohlräbli
finden bei uns meist auf folgende Art Anklang: Sie werden fein geraffelt, mit Salz, etwas Mayonnaise und Schnittlauch vermischt und auf Butterbrote gehäuft.

Das Platzen der
Bratwurst
läßt sich vermeiden, wenn man das Fett in der Bratpfanne nur eben zerfließen läßt, die Würste hineinlegt und sie mit der Pfanne langsam erhitzt.

Gewürze wie Curry und Paprika verstärken ihr Aroma, wenn man sie der Speise schon beim Anrösten beigibt (Gulasch, Reis etc.).

A. T.-J.

Küchenkräuter und andere Gewürze

wie sie meine Mutter verwendete, die mit viel Liebe und deshalb ausgezeichnet kochte, schätzen wir sehr.

Geschnetzelte Kalbsleber oder fein geschnetzeltes Kalbfleisch würze ich mit wenig Zwiebeln, einer Nelke, einem Lorbeerblatt und mit einem Blatt Salbei. Besonders das Salbeiblatt verfeinert den Geschmack.

Sauerkraut wird mit wenig gedämpften Zwiebeln, etwas Essig und Salz gemischt, um die Farbe zu erhalten; dann wird noch ein Glas Wein und etwas Kümmel beigegeben.

Haferflockensuppe mache ich stets mit Beigabe einer Kartoffel und mit etwas Bouillon. Man kann auch Salzkartoffelresten dazu verwenden. Vor dem Anrichten gebe ich noch frische Butter bei. Die zerstoßenen Kartoffeln verbessern die Suppen sehr.

Karotten koche ich in frischer Butter mit feingeschnittener Petersilie und Muskatnuß.

F. R.-L.

Meine Suppen

bringen mir oft ein Kompliment wegen ihrer Chüschtigkeit ein. Diese Suppen sind so gut, weil ich dazu unser im Salz eingemachtes Garten-Gemüse verwende, und zwar verwende ich jeweils drei Kaffeelöffel für anderthalb Liter Suppe; daneben braucht es kein Salz mehr, sondern nur Pflanzenbouillonwürfel nach Geschmack.

Rezept: Ein Pfund Sellerieknollen und Kraut, ein Pfund Lauchstengel, ein Pfund Tomaten, ein Pfund Zwiebeln, ein Pfund Rüebli, 150 g Peterli, eine Knoblauchzehe, ein Pfund Salz.

Gemüse sauber waschen, durch Hackmaschine mit grobem Messer drehen, mit dem Salz vermischen, über Nacht in einer Schüssel stehen lassen, dann in Gläser einfüllen, mit Cellophan zubinden. Kochzeit des Gemüses in der Suppe fünf Minuten.

T. Z.-J.

Fortsetzung in der nächsten Nummer

Auflösung der Denksportaufgabe von Seite 38

Die beiden Soldaten kehrten sich nicht den Rükken, sondern das Gesicht zu.

Mehr Schnitten pro Packung machen ihn besonders ergiebig

ZWIEBACK- UND BISCUITSFABRIK HUG AG. MALTERS

Jede Hausfrau verfügt gerne über einen selbstverdienten «Batzen». Sie können ihn an jedem Waschtag frisch ersparen, indem Sie dafür sorgen, dass Ihr Waschgut länger lebt. Erspart ist so gut wie verdient.

Fr. 1.25

Spar-Aktion «schonend waschen»

Es ist ganz klar, dass die Lebensdauer Ihrer Wäsche davon abhängt, wie mild Ihr Waschmittel in Wahrheit ist. Es kann nicht mild und neutral genug sein! Nehmen Sie darum Regil-Eswa: seine Unschädlichkeit wird schriftlich garantiert! Mit Regil-Eswa waschen Sie weich und kalkfrei wie mit Regenwasser. Seine Waschkraft und Milde zeigt sich am Beispiel der Windeln. Da genügt: Abends Regil-Eswa in heissem Wasser schaumig rühren, Windeln locker einlegen. Morgens warm und kalt spülen. Kochen mit etwas Enka nur alle 10-14 Tage. Die Windeln bleiben duftig weich, weiss und vor allem frei von hautreizenden Rückständen. Untersuchungen in einer Poliklinik haben ergeben, dass Regil-Eswa sich punkto Hautwirkung sage und schreibe mit der Milde einer bekannten Toilettenseife messen darf! Finden Sie nicht, dass Regil-Eswa auch für Sie das Richtige wäre?

ESWA Stansstad

Schonend waschen: Regil ESWA