

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 32 (1956-1957)
Heft: 6

Artikel: Es liegt nämlich daran, dass... : Kleinigkeiten, auf die es bei der Zubereitung ankommt : Antworten auf unsere Rundfrage 3. Folge
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073099>

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

3. Folge

Von Suppen, Gemüse und Braten

Fast alle Gemüse kamen bei uns zu Hause nach Deutschschweizerart mit einer weißen Sauce auf den Tisch. Das war so langweilig, daß stets große Resten blieben, die anderntags, zu einer Suppe verwendet, auch wenig Begeisterung zu erwecken vermochten. Wie herrlich Suppen und Gemüse aber schmecken können, erfuhr ich erst während eines Aufenthaltes in einer französischen Familie in Genf, und ebenso sorgfältig wie meine Kolleghefte führte ich dort ein Kochheft nach den von Violette, der perfekten Köchin aus Montpellier, in der Küche abgehaltenen Vorlesungen.

Die nachfolgenden Winke habe ich zehn Jahre lang in der eigenen Familie und an zahlreichen Gästen mit Erfolg ausprobiert. Falls man die angegebenen Gewürzkräuter nicht selbst im Garten zieht, lohnt es sich, sie im Reformhaus zu beziehen, wenn möglich in ihrer natürlichen Form, also nicht pulverisiert.

Suppen

In die Gemüsesuppe aus grob geschnittenem Lauch, Rübli, Sellerie und Kartoffeln kommt kurz vor dem Servieren ein großes Quantum eines einzigen Gewürzkräutes, feingeschnitten. Von Kerbel, Petersilie, Schnittlauch 30–50 g auf zwei Liter Suppe; von Zitronenmelisse, Basilikum, Majoran, Liebstöckel und Thymian natürlich weniger, aber doch so viel, daß der Geschmack des Krautes vorherrschend ist.

In die Kartoffelsuppe gehört neben wenig

Lauch und Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und ein Schinkenbein. Die Suppe wird (ohne Schinkenbein) im Mixer fein geschwungen, das vom Kochen gelöste Fleisch klein geschnitten und mit einem Stück Butter und etwas Majoran beigegeben. In die Suppe aus Grünerbsmehl gibt man viel fein zerriebenes Bohnenkraut und vor dem Anrichten fein geschnittenen Peterli und in Butter geröstete Weißbrotwürfeli. Zu Sagosuppe wird Blumenkohlwasser verwendet.

Wenn die Tomatensuppe nicht mit frischen Tomaten zubereitet werden kann, verwendet man eine Büchse Tomatenmark, das vor der Wasserzugabe mit Butter und Mehl etwas gedämpft wird. Gewürzt wird nur mit einer Suppenwürze und wenig Zucker. Zwei Eßlöffel Nidel verfeinern den Geschmack; diese Suppe ist immer ein großer Erfolg. Für die sonntägliche Fleischsuppe vergessen wir nie ein paar dicke Zwiebelscheiben mitzukochen, die zuvor auf der heißen Herdplatte fast schwarz geröstet wurden. Die Suppe wird klar und erhält eine schöne goldbraune Farbe.

Gemüse

Von den Gemüsen werden nur die kleinen weißen Rüben (navets) mit Sauce serviert und zwar nur dann, wenn ein großer Rest Bratensauce vorhanden ist. Dieser wird unter die fertige Béchamelsauce gemischt und die in Salzwasser weichgekochten navets darin heiß gemacht.

Blumenkohl verliert jeden unangenehmen

4, 6, 10 Liter



heute der meistverlangte
Dampfkochtopf
aus dem leichten
und stahlharten DUROperl-Material



**Nicht mehr kniend
arbeiten!**

Ihr Just-Berater

zeigt Ihnen Putzgeräte,
die von Tausenden
begeistert verwendet
werden.

Was Just bringt, ist gut.

ULRICH JÜSTRICH, Walzenhausen AR
Just-Depots für telephonische Bestellung an
allen größeren Plätzen.

oder starken Geschmack (auch ausländische Sorten), wenn sämtliche hellgelben Blättchen von den Strünken entfernt werden. Zur Abwechslung wird er mit wenig, aber sehr dicker Béchamelsauce überzogen und mit reichlich Parmesan und Butterflocken gratiniert.

Zuckererbsen werden mit Butter, wenig Zucker, einem Zweiglein Bohnenkraut und wenig Wasser in drei Minuten im Dampfkochtopf fertig gemacht. Sie haben so nicht nur ein feines Aroma, sondern behalten ihre frische grüne Farbe. Karotten werden mit Butter und wenig Zucker – diesen in der Mitte der Pfanne zergehen lassen – auf starkem Feuer mit wenig Wasserzugabe in 20 Minuten weichgedämpft. Zum Schluß kommt ein Eßlöffel Cognac (auf ein Kilo Rübli) daran. Dann kurz weiterdämpfen und mit viel Peterli überstreut anrichten.

Spinat schmeckt frisch und anders mit reichlicher Beigabe von Kerbel und Petersilie. Gewürz: Muskat und drei Eßlöffel Rahm.

Rotkraut wird vor dem Verschließen des Dampfkochtopfs 10–15 Minuten mit einer feingeschnittenen Zwiebel und viel Majoran gedämpft. Zum Rotkraut gehören unbedingt sorgfältig in einer Gratinform im Ofen gedämpfte halbe oder ganze Äpfel, mit oder ohne Füllung von Johannisbeergelee. Diese Äpfel werden auf die gleiche Platte angerichtet.

Rosenkohl kommt bei uns stets mit Marroni auf den Tisch. Der Rosenkohl wird in Salzwasser halbweich gekocht und dann in Butter in der Bratpfanne weich gedämpft. Für die zugerüsteten Marroni wird zuerst ein Eßlöffel Zucker geschmolzen, bis er gelblich ist, dann werden die Kastanien beigegeben und sorgfältig weich gekocht, ohne daß sie zerfallen. Zuletzt werden sie mit dem Rosenkohl gemischt.

Selbst Zucchetti-Verächter werden das folgende Gericht mit Behagen verzehren: Zucchetti, Peperoni und Tomaten (geschält) mit wenig Zwiebeln, viel Basilikum, viel Peterli, wenig Dill und Wasserzugabe weichdämpfen und würzen.

Der saftige Braten

Wie man auf einfache Art Braten mit einer wunderbaren Sauce herstellen kann, lernte ich bei einer Amerikanerin. In einer gut verschließbaren Pfanne (rotes Eisentüpfli) wird das Fleisch ungesalzen auf starkem Feuer ringsherum kräftig angebraten, dann wird es herausgenommen und mit Salz und Pfeffer einge-

rieben. Zwei Zwiebeln mit Nelke und Lorbeerblatt und zwei Rübchen werden ebenfalls angebraten, das Fleisch beigegeben und mit heißem Wasser abgelöscht. Dazu kommen zwei Bouillon-Würfel. Zugedeckt wird das Fleisch in den heißen Backofen gestellt und ist in etwa anderthalb Stunden fertig. Das zeitraubende Begießen fällt weg, es muß bloß zwei bis dreimal etwas Wasser nachgegossen werden. Wenn das Fleisch weich ist, wird es herausgenommen, der Sauce werden drei Eßlöffel dicken Rahm beigegeben und das Ganze etwas eingekocht. Ein paar Tropfen Zitronensaft oder ein Kaffeelöffel Madère verfeinern den Geschmack.

Kalbsbraten wird außerdem verbessert durch ein paar Rosmarinnadeln und durch Mitkochen einiger Speckscheiben, die vorher glasig gebraten werden. Schweinsbraten schmeckt besser mit Thymian.

*

Ein sehr bekannter, aber wegen der damit verbundenen Mehrarbeit viel zu wenig beachteter Wink ist das Rösten der Haselnüsse vor ihrer Verwendung. Die kleine Mehrarbeit lohnt sich aber, vor allem bei billigen Gerichten, wie Brotauflauf, süßen Hirsespiesen, Guetzi aus Hafer- oder Hirseflocken.

Ebenso wichtig scheint es mir, zum Schluß noch daran zu erinnern, daß zu einer Pizza Napolitana unbedingt ein Hefeteig gehört, als Gewürz reichlich Oregano und Basilikum dazukommen und die Tomaten ohne Saft und entkernt verwendet werden, sonst wird aus dem herrlichen Gericht einfach eine deutschschweizerische Tomatenwähe – und das wäre schade!

E. v. M.

Das große Geheimnis

Zunächst müssen Sie wissen, daß ich schon als kleiner Junge großen Genuß daran hatte, Spaghetti mit viel Tomatenpuree in Riesenmengen zu verschlingen. Aus diesem Grunde erhielt ich schon als Bub hie und da Einladungen zu einem Spaghetti-Essen von gleichgesinnten Erwachsenen, so auch von unserer netten Nachbarin. Zuhause konnte ich jeweils nicht genug rühmen, und meine Mutter fühlte sich jedes Mal ein bißchen betroffen. «Woran liegt es denn, daß Dir diese Spaghetti so zusagen, und

WAS ICH KANN

ich weiß einen sehr gepflegten, anspruchsvollen Haushalt tadellos zu führen, da dies während 20 Jahren meine Hauptaufgabe war

ich kann kochen, nähen und bin bewandert in Krankenpflege

ich kann perfekt deutsch, französisch und holländisch, recht gut englisch, auch habe ich – falls dies nützlich wäre – eine Fahrbewilligung

ich erlernte nach dem Tode meines Mannes vor ein paar Jahren den Beruf einer Arztgehilfin, genoß eine besondere Ausbildung in Laborarbeiten und übte diesen Beruf mit Hingabe aus.

WAS ICH MÖCHTE

einen Aufgabenkreis mit viel Arbeit und Verantwortung, in welchem ich meine Fähigkeiten oder einen Teil davon voll einsetzen kann. Nicht nur eine Stelle in einer Praxis oder in einem Großhaushalt kommt in Betracht; ebensogut könnte ich einer berufstätigen Ehefrau die ganzen Sorgen um einen gepflegten Haushalt abnehmen oder in einem großen Arzthaushalt als rechte Hand der Hausfrau oder als Ersatz für sie einspringen.

Ich bin 49 Jahre alt (zu alt, sagt man mir bei meiner Stellensuche meistens), gepflegt und elegant. Offerten erbitte ich unter Chiffre 343 des Schweizer Spiegel, Hirschengraben 20, ZÜRICH 1.

Die neue Form der KIENZLE-Etuiwecker hat schon Zehntausende begeistert.
(Muster geschützt)

ab Fr. 32.–



KIENZLE-Etuiwecker eine Klasse für sich!

Wer einen KIENZLE-Etuiwecker zum Geschenk macht, wird damit große Freude bereiten; bei Damen wie bei Herren. Absolut zuverlässiges, massives und stoßfestes Werk, in Steinen laufend. Die Etuis sind aus feinem echten Leder und in vielen Farben u. Arten erhältlich.

KIENZLE-Etuiwecker in guten Fachgeschäften

Ein Fingerzeig beim Uhrenkauf: Steht  drauf?

Nässe? Kälte?



FÜR HAUS UND SPORT
**NIVEA
CREME**
ZUR HAUTPFLEGE

gegen spröde Haut

Pilot AG, Basel

**Die grosse Freude und
der Stolz der Hausfrau**



Rassiges Braten und Grillieren
(Oberhitze allein oder zusammen mit Unterhitze)

Regelmässiges Backen
(Ober- und Unterhitze zusammen)

Unbeschwertes Sterilisieren
(Unterhitze allein)

dank der automatischen Backofen-
regulierung ELCALORSTAT (Einknopf-
system) im neuen

Elcalor-Favorit-Kochherd



ELCALOR-Favorit

Backofengrösse normalisiert,
speziell für Schweizer Be-
dürfnisse geschaffen — tau-
sendfach bewährt, dazu Nor-
malkochplatten mit 8stufiger
Feinregulierung und selbst-
verständlich die stufenlos
regulierbare REG LA-Blitz-
kochplatte (automatisch ge-
sichert — stromsparend).

ELCALOR AG. AARAU Tel. 064 / 2 36 91

gerade immer am meisten bei Frau X schmek-
ken?» Dies war stets die Frage. Dabei erinnerte
ich mich jeweils an die pikante Tomatensauce
und behauptete, daß die Sauce bei Frau X be-
stimmt mit Senf gewürzt war. Glauben tat es
mir zwar niemand, aber ich aß weiterhin mit
Hochgenuß.

Nun bin ich verheiratet, und ich gab meiner
Frau den Rat, ja stets etwas Senf in die Toma-
tensauce zu geben. Sie machte es, und wirklich,
die Spaghetti schmecken ebensogut wie seiner-
zeit bei Frau X, und auch alle unsere Gäste
sind davon begeistert. Als ich nun kürzlich mit
meiner ehemaligen Gastgeberin zusammenkam,
sprachen wir von meinen Jugenderlebnissen,
wobei natürlich auch die geliebten Spaghetti
zur Sprache kamen. Auf meine Frage, ob sie
immer noch Senf in die Sauce gebe, machte
sie ein erstauntes Gesicht, lachte und sagte:
«Mein Mann liebt den Senf ganz und gar
nicht, und bis heute durfte ich nie etwas mit
Senf würzen.»

E. St.

Sparen an Zeit und Mühe

Machen Sie Ihren Quittengelée noch selber?
Haben Sie auch so viel Mühe mit dem Durch-
passieren des Saftes, der zu Gelée gekocht wer-
den soll, durch ein Tuch, nach diesem und je-
nem patenten Verfahren, wie ich es von Kind-
heit an bei Mama und Großmama erlebt habe?

Zufällig bin ich darauf gekommen, daß man
ja den Geléesaft einfach abgießen kann, wenn
man gar nie darin rührt, weder im Kochtopf,
der die mit Wasser bedeckten Schnitze für
Marmelade enthält, noch im andern, in dem
sich die Schalen und Gehäuse befinden, aus de-
nen wir nachher Quittentäschli machen. So
spart man eine Stunde oder mehr an lang-
weiligem Passieren ein und Geléemarmelade
und Tätschli werden genau so gut.

R. S.

Mistkratzerli, Fruchtkuchen und Blätterteig-Apfelkuchen

Für die Mistkratzerli gilt folgendes: Mit
Rosmarin einreiben, fünf bis sieben Minu-
ten in der Bratpfanne auf kleinem Feuer zu-
gedeckt in Butter weich dünsten (also nicht
anbraten), dann 15 Minuten in den ganz hei-
ßen Backofen schieben und knusprig backen.

Diese Zubereitung bietet den Vorteil, daß das Fleisch nicht trocken wird, sondern sehr saftig bleibt. Ich habe diesen einfachen Trick einer Poulet-Spezialistin abgucken.

Wenn ich einen

Fruchtkuchen clair

also ohne Guß, zubereite, werden die Früchte mit Gelée aus denselben Früchten, mit denen der Kuchen belegt ist, überzogen. Hat man den fertigen Gelée nicht zur Hand, so passiert man statt dessen z. B. auf den Aprikosenkuchen etwas Aprikosen-Konfitüre durch ein Haarsieb und überzieht den Kuchen mit dieser Masse. Der Kuchen sieht auf diese Weise garniert sehr hübsch aus, ist auch am nächsten Tag immer noch zum Anbeißen gluschtig und schmeckt viel besser als ein Fruchtkuchen mit einem sogenannten Kristallguß aus Gelatine.

Blätterteig-Apfelküchlein

Kleine Förmchen mit Blätterteig auslegen, einen halben kleinen Boskop-Apfel schälen, vom Gehäuse befreien und ringsum sehr fein einschneiden. In die Förmchen legen und im heißen Ofen backen. Abkühlen, aber nicht ganz erkalten lassen. Mit passierter Zwetschgkonfitüre überziehen und servieren. Dieser Dessert schmeckt herrlich.

Gehacktes Fleisch

mundet besser, wenn man es lose in die heiße Butter (oder Fett) gibt und anbratet, bis es wirklich hellbraun ist. Da das Fleisch nach kurzer Zeit Wasser zieht, muß dieses wieder verdunsten, d. h. eingekocht werden. Dann wird wenig Butter oder Fett nachgegeben und erst jetzt wird das Fleisch hellbraun gebraten. Nun mit Mehl überstäuben, nach Geschmack etwas Tomatensauce und Suppenwürze begeben. Fünf Minuten köcheln lassen. Etwas Haushalt-Rahm beifügen.

Dieses einfache Gericht ist gut, sieht goldbraun aus, und ist also keineswegs so unappetitlich bleich, wie man es sehr oft in Restaurants serviert bekommt.

K. D.

Mayonnaise

wird viel delikater, wenn wir der fertigen Sauce etwas Wasser (nicht zu kalt) begeben. Um mich bei der Zubereitung vor Ärger und Eier-

ASTRA

macht ein gutes
Essen besser



A 1/66 C



Bei Hautleiden hilft

D.D.D.

Tausendfach bewährt, auch in hartnäckigen Fällen. Erhältlich in Apotheken und Drogerien.

Generalvertreter f. d. Schweiz: Dr. Hirzel Pharmaceutica Zürich

Die grösste und schönste Möbelschau Europas steht Ihnen offen!

Täglich durchgehend geöffnet,
auch am Samstagnachmittag!



Am nächsten Samstag Auto-Gratisfahrt direkt ins grosse, preisgünstige Möbel-Zentrum der Schweiz.

Anmeldungen schriftlich, persönlich oder telefonisch in Zürich (Tel. 051/32 71 88), Basel (Tel. 061/22 16 16), Bern (Tel. 031/2 30 75), St. Gallen (Tel. 071/23 24 34), Winterthur (Tel. 052/6 37 57), Zug (Tel. 042/4 27 01), Luzern (Tel. 041/3 01 41) oder direkt in Suhr (Tel. 064/2 17 34). Wer seine Wahl direkt in der weit-aus grössten und schönsten Fabrik-Ausstellung der Schweiz treffen will, reserviere sofort seine Plätze für die **Gratis-Fahrt** in das bekannte günstige Möbel-Einkaufszentrum unseres Landes.

Ein einmalig schönes Erlebnis erwartet Sie!

WICHTIG! Grosse Spezialabteilung für enorm günstige Gelegenheitskäufe jeder Art. — Unsere grosse Umtausch-Aktion bietet günstige Eintausch-Gelegenheiten für Ihre alten Möbel gegen neue. — Das beliebte Pfister-Möbelabonnement macht jede Anschaf-

P Parkplätze für 300 Autos

Ersparen Sie sich die zeitraubende Parkplatzsuche in der Stadt. Die kurze Fahrt nach Suhr lohnt sich! Bei Kauf ab Fr. 1000.— Reisevergütung. Kinderparadies.

fung spielend leicht. — Auf Wunsch grosszügige Zahlungserleichterungen. — Lieferung franko Haus. — Gratislagerung. — 10 Jahre vertragliche Garantie. Nirgends ist die Auswahl so vielseitig, nirgends die Einkaufsvorteile so grosszügig.

WICHTIG! Sie sehen jetzt die schönsten Modelle!
200 gediegene **Zwei- und Dreizimmer-Aussteuern** von Fr. 1980.— bis 12 000.—;
250 wundervolle **Schlaf- und Wohnzimmer**, von Fr. 890.— bis 3250.—, grösstenteils exkl. Eigenmodelle;
150 originelle **Kombi-Studios** für Töchter, Söhne, Ledige und Alleinstehende, von Fr. 590.— bis 1480.—;
300 **Polstermöbel-Modelle** aus eigenen Werkstätten, daher äusserst preiswert.

Wundervolle, preisgünstige Teppich-Abteilung.
Riesen-Auswahl in Wohnzimmerschränken, Kombis, Umbauten, Schreibtischen, Bücherwänden, Klein- und Einzelmöbeln jeder Art.

Wer vergleicht, kauft direkt in der Fabrik-Ausstellung Möbel-Pfister AG, Suhr - 600 Musterzimmer!

202

Die Intelligenz allein . . .

ist's nicht immer, die ein gutes Zeugnis schafft.

Strotzende Gesundheit trägt viel zum Lerneifer – zur Aufmerksamkeit bei. Deshalb in den Entwicklungsjahren mit Forsanose nachhelfen. Forsanose ist eine leicht verdauliche Kraftnahrung.

Die in ihr enthaltenen lebenswichtigen **Aufbaustoffe** wirken **stärkend – kräftigend . . .** und bald werden **bessere Leistungen, ein besseres Zeugnis** Dank für das tägliche **Forsanose-Frühstück** sein!



Reich an
Vitamin
B₁ und D

Forsanose



verschleiß zu bewahren (wenn die Eier das Öl nicht binden wollen), gehe ich immer so vor: zwei Eigelb werden sauber abgezogen und mit zwei Zentimeter Senf aus der Tube verrührt. Dann lasse ich unter tüchtigem Rühren solange Öl (ca. $\frac{1}{4}$ Liter) einlaufen, bis die Masse etwas fest wird und sich vom Geschirr zu lösen beginnt. Jetzt mit einigen Tropfen Worcester-Sauce, einigen Tropfen Zitronensaft und etwas Essig als zusätzliche Würze abschmecken. Das nötige Salz in vier Teelöffel lauwarmem Wasser lösen und dieses mit einer Holzkelle sorgfältig unterziehen. Diese Sauce hat eine Farbe wie frische Butter und eignet sich am besten für den Sofort-Verbrauch. Anstelle von Wasser kann für außerordentliche Gerichte auch ein Eßlöffel nicht zu stark geschwungener Nidel beigemischt werden. Feinste Mayonnaise ist milde, aber gut gewürzt.

A propos Würste, z. B. Savelats, Schüblig, Wienerli, Emmenthalerli usw.: sie sollten nie nur in Wasser heißgemacht werden; ich gebe dem Sud immer etwas Salz bei, die Würste sind viel schmackhafter, behalten ihre appetitliche Farbe besser und sehen auch nach längerem Bad nicht ausgelaugt aus.

F. P.

Drei gute Vorschläge

1. Verbesserung einer Apfelwähe

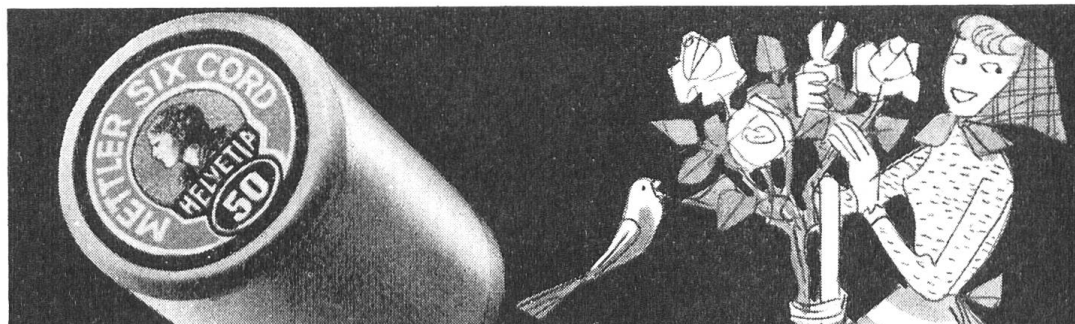
Im Frühjahr, wenn die Äpfel keinen Geschmack mehr haben, mache ich die Wähe wie folgt: Ich belege das Blech mit Kuchenteig, dann mit den Apfelschnitzen und alsdann mit dem Guß aus Rahm oder Milch und ein wenig Paidol sowie Ei und Zucker. In den Guß aber raffe ich stets noch die Schale einer halben Zitrone.

Schön goldbraun gebacken, wird diese Apfelwähe mit Heißhunger vertilgt.

2. Leberplätzli mit Äpfeln und Zwiebeln

Nach einer Reise in Deutschland übernahm ich von Freunden folgendes Rezept, das in der Familie großen Anklang gefunden hat:

Geschälte Äpfel werden in Ringe geschnitten (wie zu Öpfelchüechli) und in Butter weichgedämpft. Auf einen Teller legen und warm halten. Dann kommt etwas Fett oder Butter in die Pfanne und zwei Salbeiblätter, die man aber herausnimmt, sobald sie etwas Geschmack abgegeben haben. Im Fett werden die Leberplätzchen schnell gebraten. Wenn sie schön knusprig sind, werden sie auf einer warmen



2

400 Farben
vom feinsten
bis zum stärksten

Mettler
Qualitäts-Nähfaden

E. METTLER-MÜLLER AG, RORSCHACH



*Die Freude
am Essen
steigt...*

... wo Stofer-Pilz-Konserven dabei sind. Kein Wunder, denn sie liegen zart und schmelzend auf der Zunge und machen jedes Gericht zu einem Festessen. Kenner rühmen



STOFER PILZ-KONSERVEN

Rezepte durch die Pilz-Konserven A.G. Prakteln

Ob Bub, ob Maitli,
die langen Hosen
brauchen Halt.
GOLD-ZACK
macht dafür
praktische Kinder-
und Bubenträger,
die einen für
gestrickte, die andern
für Stoffhosen.
Bequem und adrett
sind beide.

GOLD-ZACK

ELASTIC AG. BASEL



Platte angerichtet, wo sie mit ein bis zwei gedämpften Apfelingen und etwas gebratenen Zwiebeln belegt werden. Die Zwiebeln kann man nach den Leberplätzchen im selben Fett goldig braten. Dazu serviert man Kartoffelstock.

3. Rahmsauce zu Champignon

Nachdem ich einmal meine Champignons bereits in Butter angedämpft hatte und sie mit Mehl bestäubt waren, fehlte mir sowohl der Weißwein wie die Zitrone als Beigabe. Da nahm ich den für andere Speisen immer vorhandenen Kirsch und gab versuchsweise etwas dazu. Alsdann folgten Rahm und Gewürze wie bisher. Die Champignons werden in der Sauce fünf Minuten sachte geköchelt. Dieses Gericht schmeckt ausgezeichnet. Das gleiche kann man bei geschnetzelter Leber machen.

G. P.

Pizza Napoletana

Da mich die heute überall so beliebte Pizza mit den eingebackenen Sardinen ihrem Aussehen nach immer etwas abstößt, habe ich eine appetitlicher aussehende Art erfunden. Ich backe die Pizza nur mit den Tomaten. Erst im allerletzten Moment lege ich die Sardinen, eventuell halbiert und entgrätet, aber nicht entschuppt, wie ein Sonnenrad mit den Schwänzchen nach innen, und bei einem großen Kuchen noch mit einer etwas wellenförmigen Randverzierung auf die Tomaten, und gieße das Sardinenöl über die Fischchen. Die Platte sieht auf diese Weise entzückend aus.

Zur Vorsicht serviere ich nachher zum schwarzen Kaffee ausnahmsweise einen Kirsch.

M. G.-F.

Zwetschgenkonfitüre nach Serbischer Art

Ein Rezept, das meine Mutter von ihrer Cousine erhielt, welche in Jugoslawien verheiratet ist. Sie erhielt es ihrerseits von ihrer Schwiegermutter, einer echten Serbin.

Auf ein Kilo Zwetschgen 750 g Zucker und eine halbe Zitronenschale, dick abgeschnitten. Die Schale in kleine, gleichmäßige Stengeli schneiden. Die Zwetschgenkonfitüre wie üblich einkochen, mit Beigabe der Zitronenschalenstengeli, deren Aroma sich auf die Konfitüre überträgt. Für diese Konfitüre eignen

sich frühe wie auch spätere Zwetschgensorten.

Als Kinder suchten wir die Zitronenstengeli mit Vorliebe aus der Konfitüre heraus, und wehe, wenn eines davon mehr bekam als die andern!

Frühlingskopfsalat mit Pfefferminz

Für den zarten Kopfsalat, wie wir ihn im Frühjahr erhalten, nehmen wir zur üblichen Salatsauce (Zitronensaft, Öl, Zwiebeln, etwas Senfpulver, Salz) noch ein Blättchen Pfefferminze, frisch vom Garten. Sehr fein verwiegt, gibt dieses Blatt dem Salat einen wunderbar würzigen Duft.

G. Th.-G.

Meine Bratwürste

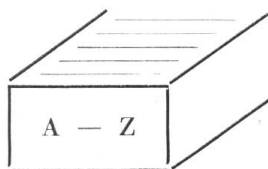
seien sie auf dem Grill oder in der Bratpfanne zubereitet, waren bei uns einfach nicht beliebt, und ich habe sie schlußendlich zu einem richtigen Ausweichgericht gestempelt. Vor einigen Monaten probierte ich dann folgendes aus:

Nach dem Schwellen der Bratwürste habe ich sie ausgiebig mit Senf bestrichen und mit einem Salbeiblatt umwickelt. Vor dem Braten drehte ich sie aber trotzdem noch leicht in wenig Mehl.

Diese Zubereitungsart hat großen Anklang gefunden und – oh weh für mein Portemonnaie – ich muß nun jeweils viel mehr Bratwürste servieren als früher!

R. Z.

Meine



Rezept

KARTOTHEK

Liebe Frau Guggenbühl,

NACH dem Lesen Ihres Nachwortes zu «Mein Lieblingsrezept», in dem Sie den Vorschlag machen, ein Rezeptheft anzulegen, möchte ich Ihnen mitteilen, wie ich selber seit einem Jahr die verschiedenen Rezepte sammle.

Ich habe in einer Papeterie 100 Stück linierete Kärtchen in Postkartenformat gekauft. Auf diesen Kärtchen notiere ich mir glustige Rezepte, sei es aus dem Schweizer Spiegel, von Bekannten erhaltene, oder von der Radio-Tante gehörte. Ich klassiere die einzelnen Kärtchen alphabetisch, vorläufig im passenden Briefumschlag; sobald ich aber einmal einem

netten, richtig dimensionierten Kästchen begegne, werde ich die Karten hineingeben und das Kästchen in den Küchenschrank stellen.

Diese Art der Rezeptsammlung hat den Vorteil, daß das in Frage stehende Rezept sofort zur Hand ist – früher mußte ich oft lange das dicke Buch durchblättern, das ich noch als ledig, vor 20 Jahren, angefangen hatte. Rührte ich dann allzu schwungvoll neben dem aufgeschlagenen Heft, z. B. Eier oder irgend einen Teig, so entstanden im Buch unschöne Flecken. Die Kärtchen dagegen kann ich ohne weiteres so plazieren, daß ihnen nichts passiert; schlimmstenfalls läßt sich ein beschmutztes Kärtli rasch durch ein neues ersetzen. Die Kärtchen sind günstig im Preis. 100 Stück kosten 3 Franken.

Es würde mich freuen, wenn ich Ihnen und Ihren Leserinnen mit dieser Anregung dienen könnte.

Freundlich grüßt Sie

Doris Kunz, Thun

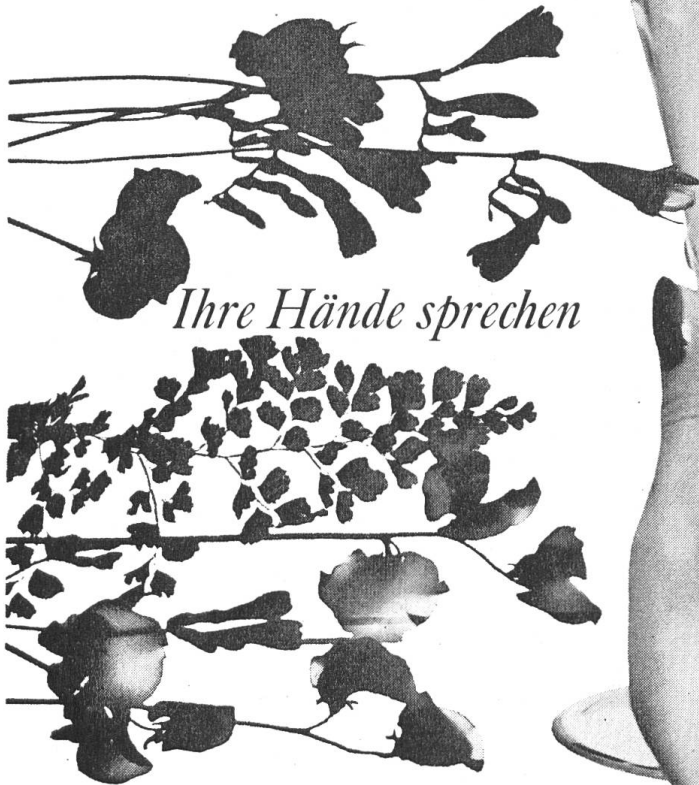
HELEN GUGGENBÜHL

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



Ihre Hände sprechen

Jedermann - jeder Mann - versteht die Sprache Ihrer Hände. Eine kaum merkliche Gebärde kann Erregung, Freude, Enttäuschung andeuten. Ihre Hände sprechen. Sie sind Ausdruck Ihrer Persönlichkeit, sie stehen im Blickpunkt Ihrer Umgebung - und sie verraten viel, wenn nicht alles, über Ihre täglichen Gewohnheiten. Ihre Hände sprechen - deshalb pflegen Sie sie sorgsam und klug.

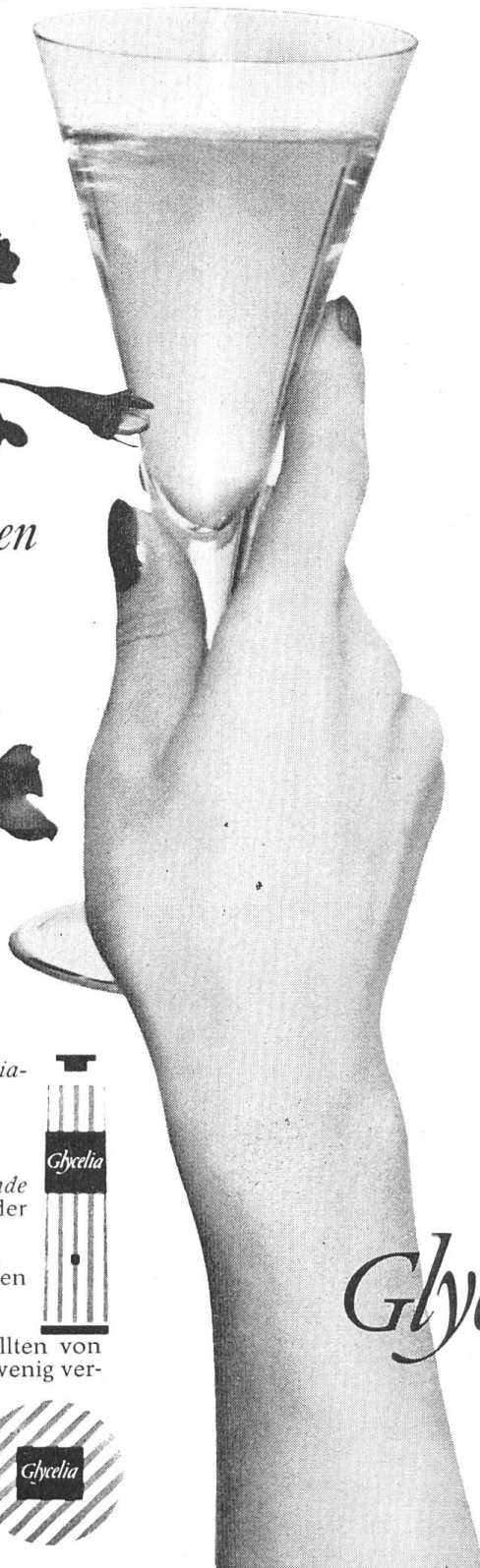
Eilige Hände verlangen nach dem



fettfreien *Glycelia-Gelee*, mit dem wohltuenden Honigzusatz.

Empfindliche Hände verlangen nach der halbfetten *Glycelia-halbfett*, mit den wertvollen Wirkstoffen.

Müde Hände sollten von Zeit zu Zeit ein wenig verwöhnt werden - mit *Glycelia-Lanoline*.



Glycelia

LILIAN S.A. BERNE