Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 32 (1956-1957)

Heft: 11

Rubrik: Wir probierten sie aus, tun Sie es auch : von Leserinnen eingesandte Rezepte

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

Von Leserinnen eingesandte Rezepte

Es ist etwas Merkwürdiges: einerseits gibt es ausgezeichnete Kochbücher, die ich oft und gerne zu Rate ziehe – anderseits bereitet es mir immer besondere Freude, Rezepte, die mir unaufgefordert auf die Redaktion zur Einsicht geschickt werden, zu begutachten oder selber auszuprobieren. Hier sind einige von denen, die ich in den letzten Monaten erhalten habe, und die ich nun hier, völlig unsystematisch, publiziere.

Probieren Sie davon aus, was Ihnen gefällt. Abwechslung in der Küche wird von jeder fürs Kochen interessierten Frau, wie auch von der Familie geschätzt. *H. G.*

I

Schinkenpastete

Zutaten: 375 g Mehl, 100 g Kochbutter, 70 g Fett, 100 g Quark, Salz, Wasser nach Bedarf.

Füllung: 150 g Schinken gehackt, 150 g Speck gehackt, eine große Zwiebel, ein Ei zum bestreichen.

Zubereitung des Teiges: Das Mehl wird mit dem Fett und der Butter fein zerrieben, der Quark, das Salz und wenn nötig noch Wasser dazugegeben, rasch zu einem glatten Teig geknetet und ruhen gelassen.

Zubereitung der Füllung: Zwiebel fein schneiden, im Fett dämpfen, unter den gehackten Schinken und Speck geben.

Zubereitung der Pastete: Etwas mehr als die Hälfte des Teiges auswallen, die befettete Springform damit belegen. Füllung darauf streichen. Teigrand darüber legen. Einen Teigdeckel auswallen, Teigrand mit Eigelb bestreichen, Deckel darauf legen. Teigstreifen wie zu Linzertorte ausrädeln und in verschobenen Rechtecken auf die Pastetendecke legen. Einen Streifen rundherum legen als Abschluß, die Streifen mit Eigelb bestreichen und die Pastete bei mäßiger Hitze goldgelb backen. Sie geht schön auf, so daß der Deckel eine Wölbung zeigt.

Warm servieren Eine Delikatesse zu feinem Salat (bei uns ein Geburtstagsessen).

Ungekochte Schokoladencrème

80 g Schokolade, 3 Eßlöffel starken Kaffee. Die Schokolade zerschneiden, im Kaffee auf schwachem Feuer auflösen. Auskühlen lassen.

3 Eigelb, 50 g Zucker. Beides zusammen 20 Minuten schaumig rühren. Schokolade beigeben, kühl stellen.

Einen halben Liter Rahm schlagen, drei Viertel davon leicht unter die Masse ziehen. Den restlichen Viertel des Rahms süßen und die Crème damit beliebig garnieren.

Wenn man eine leichtere Crème vorzieht, kann man den Eierschnee verwenden, und nur vier Deziliter Rahm nehmen.

Haselnußmousse (für 6–8 Personen)

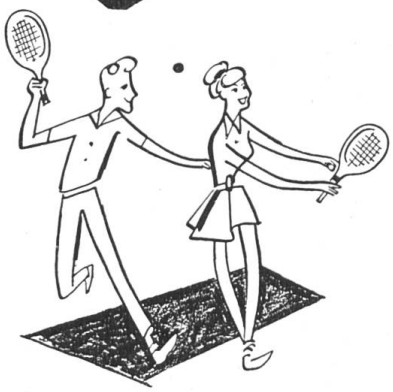
Pralin: 80 g ganze Haselnüsse, 50 g Zucker.

Zucker rösten, Haselnüsse hineingeben, gut vermengen und auf ein geöltes Blech leeren. Erkalten lassen, dann mahlen.

Crème: 50 g Zucker, 5 g Eigelb, 80 g Schokolade, 5 Eierschnee, 4 dl Rahm.

Zubereitung: Zucker und Eigelb 20 Minuten schaumig rühren, die gemahlene Pralinmasse und die geriebene Schokolade beifügen. Zuletzt den Eierschnee sowie den steifgeschlagenen Rahm darunter ziehen. Mit zurückbehaltenem Rahm und Pralin garnieren.

Noredux
Weichstärke
- die Stärke -
für die
Tenniskleidung!
Paket: 1.40
(- verleiht Ihrer
Tenniskleidung
stets das gepflegte,
sportliche Aussehen!



BLATTMANN + CO. WÄDENSWIL

Fortus-Voll-Kur belebt Temperament und die NERVEN

Gegen die Schwäche der Nerven und bei **Funktions-Störungen** eine Kur mit **Fortus.** So werden die **Nerven bei Sexual- und Nervenschwäche,** bei **Gefühlskälte** angeregt, und das **Temperament wird belebt. Voll-KUR** Fr. 26.—, Mittelkur Fr. 10.40. Proben Fr. 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem **Apotheker und Drogisten,** wo nicht, durch Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Telephon (051) 27 50 67.

Gesunde Haut

← Für Ihr Kind Für Sie →

Falsche Spiegeleier

Eine Biscuitschnitte in runden Formen ausstechen, etwa 3/4 cm dick, mit 8 bis 10 cm Durchmesser.

Kurz vor dem Servieren die Schnitte mit geschlagenem Nidel bestreichen, in die Mitte eine halbe, in Zucker halb weich gekochte Aprikose legen (Wölbung nach oben).

Statt Biscuit können runde Stücke aus gesüßtem Griesbrei oder flache Fünfzehner-Stückli verwendet werden.

Sehr gut eignen sich sterilisierte Aprikosen; der Saft kann sorgfältig neben die Spiegeleier in den Teller geleert werden.

von Hedwig Häring

II

Liebe Frau Guggenbühl,

Ihr Artikel über falsche Vorbilder in der Novembernummer des Schweizer Spiegel hat mir sehr gefallen, und ich bin ganz Ihrer Meinung. Unter dem Motto «Einfach, aber gut» möchte ich Ihnen hier ein Gegenstück zu Ihrem vorzüglichen Ofentori beschreiben, wie ich es vor Jahren bei einer alten Bäuerin im Waadtland kennen gelernt habe. Sie nannte es

Ramequin

Für sechs Personen schäle ich etwa zwei Kilo Kartoffeln und schneide sie in Stengelchen wie für Pommes frites. In einer großen Röstipfanne brate ich sie zugedeckt und unter zweimaligem Wenden eine Viertelstunde an (ist die Röstipfanne zu klein, so kann man die Kartoffeln auch in zwei Schichten zubereiten, die erste Schicht darf aber nicht erkalten). Die Kartoffeln sollen dabei nicht gar werden, sondern kommen nun in eine feuerfeste, etwa fünf Zentimeter hohe Form. Ich salze die Kartoffeln und gebe 300 g geraffelten Käse darüber, den ich mit der Gabel leicht darunter ziehe. Nun noch einen halben Liter Milch darüber gießen (es darf auch Nidel dabei sein), bei neuen Kartoffeln etwas weniger, bei alten, trockenen, etwas mehr. Im vorgewärmten Ofen wird der Ramequin bei mittlerer Hitze fertig gebacken.

Der Auflauf soll mindestens eine Stunde im Ofen bleiben, ohne aber an der Oberfläche allzu trocken zu werden. Goldbraun kommt er

dann auf den Tisch – bei uns schon seit 20 Jahren und immer zu jedermanns Freude!

* * *

Darf ich Ihnen bei dieser Gelegenheit noch mitteilen, wie die gleiche Waadtländer Bäuerin auch die Fondue zubereitete; ich habe das Rezept noch nirgends gedruckt gesehen; es ist ein Zwischending zwischen der Gommer und der Neuenburger Fondue.

Waadtländer Fondue

Ein nußgroßes Stück Butter wird in einer Fonduepfanne geschmolzen, ein gestrichener Eßlöffel Mehl darin gedünstet und mit einem Glas Milch abgelöscht; nun folgen anderthalb Glas Weißwein und 300– 400 g geriebener Käse (wie bei den bekannten Fondue-Rezepten). Wenn man dabei nur gradlinig und nicht im Kreis herum rührt, zieht diese Fondue erst am Schluß des Essens Fäden. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß würzen, und wie Neuenburger Fondue servieren.

Ich grüße Sie herzlich *Margaret Joss*

III

Hausgemachtes Magenbrot

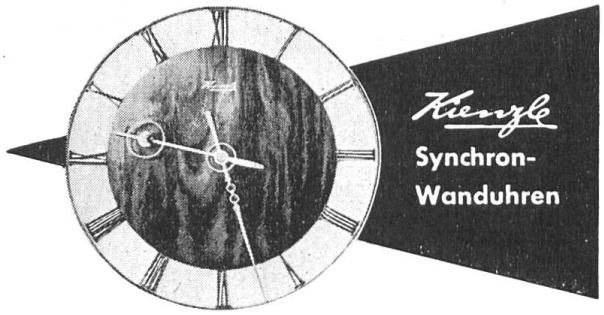
Zutaten: 1¾ dl Wasser, 250 g Zucker (Zucker in heißem Wasser auflösen), ½ Eßlöffel Zimtpulver, ¼ Eßlöffel Nelkenpulver, 35 g Cacao- oder Schokoladepulver, Saft einer kleinen halben Zitrone, 1¼ dl Nidel, 12 g Backpulver, 625 g Mehl.

Alle Zutaten gründlich miteinander vermischen. Ein großes Kuchenblech einfetten, den Teig direkt auf dem Blech mit einem kleinen Wallholz auswallen und mit den Händen nachhelfen, den Teig gleichmäßig zu verteilen.

Backzeit bei mittlerer Hitze 15 Minuten. Nach dem Backen das ganze Stück auf das Teigbrett stürzen und in fünf Zentimeter lange Stengel schneiden, nachher Stück um Stück in den nachfolgenden Guß eintauchen und das Magenbrot auf einem Drahtsieb zum trocknen legen.

Guß: 475 g Zucker, 60 g Cacao- oder Schokoladepulver, 2 dl Wasser. Alles zusammen kochen bis es anfängt dicklich zu werden. Später je nach Bedarf noch einmal erwärmen.

von A. Keller-Cavelti



Genaue Zeit aus der Steckdose!

Die moderne KIENZLE - Synchron - Wanduhr erhält ihre Antriebskraft und damit ihre gleichbleibend genaue Zeitangabe aus dem Stromnetz. Diese moderne Uhrenart - massives Werk - findet in aller Welt ständig neue Freunde, denn sie ist ebenso schön wie praktisch.

Kienzle - Synchronuhren

schon von Fr. 45.– an

IN GUTEN FACHGESCHÄFTEN.

Ferien-Bücher

PETER MEYER

Europäische Kunstgeschichte

Dieses Werk ist eine sehr geeignete Ferienlektüre, weil man dann die nötige Muße hat. Es vertieft auch in einzigartiger Weise die Eindrücke, die bei Besichtigungen von Kunstwerken gewonnen wurden.

Band I: Vom Altertum bis zum Ausgang des Mittelalters.
420 Seiten, 384 Abbildungen auf Kunstdrucktafeln und 183 Zeichnungen im Text.
Ganzleinen Fr. 43.50. 5.–6. Tausend

Band II: Von der Renaissance bis zur Gegenwart.
436 Seiten, 395 Abbildungen auf Kunstdrucktafeln und 116 Zeichnungen im Text.
Ganzleinen Fr. 45.60. 5.–6. Tausend

PETER MEYER

Schweizerische Stilkunde

Von der Vorzeit bis zur Gegenwart
Mit 173 Abbildungen. 10.–12. Tausend.
Gebunden Fr. 16.70

Wer seine Ferien in der Schweiz verbringt, nimmt mit Gewinn diese kleine Schweizerische Kunstgeschichte mit sich.

JOHN ERSKINE

Das Privatleben der schönen Helena

Roman. Gebunden Fr. 15.85. 4.–6. Tausend.

Die faszinierende Gestalt der schönen Helena gibt dem Dichter Anlaß, die weibliche Psyche scharfsinnig und zugleich amüsant zu analysieren.

WALTER HÖHN

Naturgeheimnisse unserer Heimat

Anregungen für Beobachtungen an unserer Pflanzen- und Tierwelt im Ablauf des Jahres
mit 77 Zeichnungen des Verfassers
In Leinen Fr. 7.80

Das Büchlein öffnet auch dem Naturfreund ohne Fachkenntnis den Zugang zu den Wundern der Natur. Für Eltern, Lehrer und Naturfreunde.

ADOLF GUGGENBÜHL

Kein einfach Volk der Hirten

Betrachtungen zur schweizerischen Gegenwart
In Leinen Fr. 14.80

Kleines wie Großes, Politik und Freizeitgestaltung, Kultur und Wirtschaft, Feiertag und Werktag werden in einem klaren Spiegel aufgefangen.

DR. MED. HARRY JOSEPH
UND GORDON ZERN

Der Erziehungsberater

Die Behebung von Erziehungsschwierigkeiten
Vom Kleinkind bis zu den Herangewachsenen
mit einem Vorwort von
Dr. med. Adolf Guggenbühl-Craig, Zürich
In Leinen Fr. 18.80

Dieses hilfreiche Handbuch ermöglicht es Eltern und Lehrern, Fehlentwicklungen der Kinder zu vermeiden und deren Schwierigkeiten zu meistern.