

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 37 (1961-1962)
Heft: 7

Artikel: Meine Geschenkboutique ist die Küche
Autor: Maag-Balmer, Verena
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073941>

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: 16.01.2026

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

KÜCHEN-SPIEGEL



Meine Geschenkboutique ist die Küche

von VERENA MAAG-BALMER

Warum nur schießen heute in größeren und kleineren Ortschaften die kunstgewerblichen Boutiques wie Pilze aus dem Boden? Wohl vor allem darum, weil wir uns, im Ausgleich zu den vielen massengeprägten Dingen unseres Zeitalters, nach Individuellem, Handgemachtem sehnen.

Meine Geschenkboutique ist die Küche. Je weniger Zeit meine Nachbarn, Bekannten und Freunde haben, desto mehr kaufen sie ihre Backwaren beim Bäcker oder Konditor, aber auch desto mehr kann ich mit meinen hausgemachten, ofenfrischen Gaben Freude bereiten.

Das ist übrigens ein erstes, wesentliches Plus meiner Geschenke: wenn immer möglich überbringe ich sie, kaum daß sie zum Ofen heraus sind oder schicke sie sogleich fort mit der Post, wenn nötig sogar per Express. Einen Zopf zum Beispiel kann man natürlich überall kaufen,

aber wenn er als persönliche Gabe noch durchs Papier hindurch seinen einzigartigen, frischen Duft verströmt, so wird er dadurch zu etwas ganz Besonderem.

Das Backen hat zudem den Vorteil, daß man einer spontanen Eingebung folgen kann und rasch ein kleines Geschenk zubereitet hat, ohne vorerst in die Stadt gehen zu müssen. Die Zutaten sind entweder bereits im Küchenschrank vorrätig oder lassen sich doch mit den täglichen Einkäufen zusammen besorgen.

Wie es kam...

Nachdem ich einige Jahre in möblierten Zimmern gewohnt hatte, begann ich seinerzeit als junge Frau mit großer Begeisterung in der eigenen Küche zu hantieren. Erst zaghaft, dann

mit wachsendem Selbstvertrauen wurde des Abends oft geküchelt und gebacken; ich empfand dies als willkommenen Ausgleich zum Beruf.

Für uns zwei brauchten wir damals nur einen Cake aus der Hälfte der im Kochbuch angegebenen Zutaten. Aber warum nicht zwei Cakes backen und den anderen verschenken? Einmal war er für die Eltern in der Ferienwohnung, ein anderes Mal für die Nachbarin, die mir eine so nette Putzfrau vermittelte hatte, ein drittes Mal für die Kollegin zum Geburtstagstee. Oder es ließen sich in zwei, drei kleinen Förmchen aus dem Sonntagskuchenteig und neben dem Hauptkuchen noch ein paar vielgeliebte Schmelzbrötchen für die Bekannte im Altersheim mitbacken.

Nach und nach erweiterte ich mein Repertoire; zur langen und zur runden kam auch noch eine Gugelhopf-Form. Denn strömt so ein weißbestäubter, rosinenbespickter Gugelhopf nicht eine einzigartig altväterische Gemütlichkeit aus, die jedermann bezaubert?

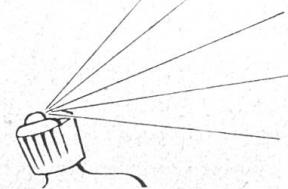
Auch heute, da ich mehr Geschick und Erfahrung besitze, mache ich keine kunstvoll verzierten Buttercrème-Torten. Zum Einpacken und Mitbringen eignet sich ohnehin trockenes

Gebäck besser. Nette Verzierungen lassen sich anbringen mit Nüssen, kandierten Früchten oder mit Papierschablonen und Puderzucker, zum Beispiel ein Monogramm, eine Zahl oder Figuren. Für einen Chef habe ich zum Abschied sogar einmal ein Verlagssignet auf eine Torte gestäubt.

Als ich einmal in einer traurigen und schweren Zeit auf den Spitäleintritt warten mußte, habe ich mich, so eigenartig dies tönt, mit Kuchenbacken abgelenkt. Damals «erfand» ich mein bestes Cakerezept, an dem ich seither auf besondere Weise hänge. Ich mache diesen gut haltbaren Cake öfters und jedesmal, wenn ihn unsere junge welsche Hilfe braun gebacken mit einem großen gelben Spalt in der Mitte aus dem Ofen zieht, stellt sie befriedigt fest: «Il rit bien, notre gâteau!»

«Mein» Cake

75 g Butter schaumig schlagen, 190 g Zucker und 2 Eier beigeben und zehn Minuten rühren, nachher 75 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 40 g gewürfelte Cakesfrüchte, 30 g kleingeschnittene Kochschokolade, eine Handvoll Sultaninen und etwas abge-



FABRIKANT: A. SUTTER, MÜNCHWILEN TG

Im „Nu“ saubere Fenster mit

ASO
Fensterreiniger

Ein Druck — und ein feiner Strahl überdeckt das Glas mit dem schmutzlösenden ASO. Sofort — solange noch nass — mit Zeitungs-Papier nachreiben. Alle Unreinigkeiten, der zähe Nikotinbelag und auf den Autoscheiben der hartnäckige Insektenschmutz sowie die Wolken der Auspuffgase sind rasch weg.

ASO in Plasticflacon à 180 ccm mit Zerstäuber	Fr. 1.90
ASO in Nachfüllpackung für Glas- und Plasticflasche	Fr. 1.20
ASO-Spray in der Sprühdose à 360 ccm	Fr. 3.70

mit



riebene Zitronenschale dazugeben und abwechselungsweise eine halbe Tasse Milch und 160 g Mehl mit einem halben Teelöffel Backpulver vermischt hinzurühren. Der Cake wird in gut ausgebutterter Cakeform in vorgewärmtem Ofen bei Mittelhitze dreiviertel bis eine Stunde lang gebacken.

Meiner berufstätigen Freundin, die so wenig Zeit zum Kochen hat, bringe ich jeweilen an ihrem Geburtstag einen selbstgebackenen Kuchen ins Büro, und zwar mache ich ihr vorher ein paar Vorschläge, unter denen sie auswählen kann: Marmorkuchen, Rüebli-torte, Schokoladetorte, Gugelhopf, Holländertorte... Dieses Jahr werde ich an ihrem Geburtstag in den Ferien sein, deshalb habe ich ein Rezept für eine Engadiner Nußtorte ausfindig gemacht, die ich gut eine Woche vorher backen kann. Sie wird, in Aluminiumfolie eingepackt, nichts von ihrem Aroma und ihrer Frische einbüßen. Für die gleichen Freunde buk ich vor zwei Jahren als Weihnachtsgeschenk eine große Büchse voll Guetzi. Die Begeisterung war so groß, daß ich mir auch in Zukunft den Kopf nicht mehr

wegen eines anderen Geschenkes zerbrechen werde.

Allerlei Erfahrungen

Nach einem Mißerfolg machte ich für lange Zeit einen weiten Bogen um jedes Heferezept, bis ich schließlich meinen Mut zusammennahm und im Gaswerk eine Hausfrauen-Demonstration über dieses Thema besuchte. Daraufhin ergoß sich über meine arme Familie ein wahrer Schauer von Hefegebäcken: Züpfen, Täubchen, Schneggen, Grittibenz, Rosenkuchen, bis ich mich sicher fühlte.

Mit der neuen Fähigkeit war natürlich auch mein Geschenkrepertoire mächtig erweitert. Bereits begann ich bei Samstags-Spitalbesuchen etwa ein Miniaturzöpfchen für das Sonntagsfrühstück mitzubringen und meine Großtante erhielt für ihren Familien-Weihnachtstee einen Christstollen. In Cellophanpapier verpackt mit einem breiten farbigen Band und einem Tannenzweiglein sah das Ganze sehr festlich aus.

Als gebürtige Bernerin packt mich alle paar Monate einmal der Gluscht nach «Brezeli», wie sie meine Großmutter jeweilen zum schwar-



Wie Sie vorteilhaft zu einer schönen, guten und preiswerten Wäscheaussteuer kommen, erfahren Sie durch eine der nebenstehenden Adressen...

Modische und zeitlos-schöne Leinenwaren finden Sie in sehr grosser Auswahl in unseren Filialen...

Leinenweberei
Langenthal AG

Langenthal, Tel. 063 22681
Basel, Gerbergasse 26
Bern, Marktgasse 6
Zürich, Strehlgasse 29
Genève, Confédération 24
Lausanne, Rue de Bourg 8

zen Kaffee buk. Diesem Gluscht gebe ich umso lieber nach, als ich immer froh bin über ein kleines Mitbringsel. Mein Mann bringt mir dann mietweise aus dem Elektrizitätsgeschäft das schwere Kistchen mit dem Bricelet-Eisen, und dann backe ich solange, bis ich sämtliche Büchsen voll habe von diesen luftgebogenen Dingelchen. Neben den kleinen runden Bricelets mache ich auch noch eine Anzahl größere, um einen Kellenstiel gerollte Hüppen, die sich ihrer Zerbrechlichkeit wegen zwar nicht schicken, aber doch mit genügend Vorsicht irgendwohin tragen lassen. Immerhin, auch da habe

ich meine Erfahrungen gemacht: die Bricelets eignen sich leider nicht sehr gut für bettlägerige Patienten, denn sie «brösmelen» zu stark. Auch müssen die Bricelets unbedingt in einer Büchse aufbewahrt werden, sonst sind sie schon am nächsten Tag lumpig wie ein Stücklein Stoff.

Simmentaler Bricelets

3 Eier, 1,5 dl Rahm und 4 dl Milch werden zusammen verrührt, dann eine Prise Salz, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 500 g Zucker und 500 g Mehl beigegeben und zum Schluß

• • • • • • • • • • • • • • •

Die drei herrlichen Bilderbücher

von ALOIS CARIGIET
und SELINA CHÖNZ

Schellen-Ursli

Ein Engadiner Kinderbuch

Mit 20 siebenfarbigen Bildern. 56.–74. Tausend

Format 24,5 × 32,5 cm

Fr. 13.85

Flurina und das Wildvöglein

Schellen-Urslis Schwester

Ein Engadiner Kinderbuch mit herrlichen siebenfarbigen Bildern und vielen Zeichnungen

Format 24,5 × 32,5 cm. 32.–39. Tausend

Fr. 13.35

Der große Schnee

Ein Engadiner Kinderbuch mit achtfarbigen Bildern und vielen Zeichnungen

Neudruck, 26.–36. Tausend. Format 24,5 × 32,5 cm. Fr. 13.35

S C H W E I Z E R S P I E G E L V E R L A G Z Ü R I C H

125 g flüssige Butter daruntergezogen. Der Teig soll dickflüssig sein und muß etwas ruhen, bevor (ohne das Eisen einzufetten) je ein Kaffeelöffeli davon pro Brezeli auf das heiße Eisen kommt.

Etwas Kleines aber, das zum Schicken alle Tugenden besitzt, sind die Leckerli, das heißt meine Version von Basler Leckerli. Der Teig ist so zäh, daß wir jeweils das Rühren zu zweit besorgen: ich halte die Pfanne und mein Mann bewegt die Kelle. Aber die Mühe lohnt sich! Auch wenn die Hälfte verschenkt wird, bleibt für uns immer noch eine Büchse voll übrig. Ich habe diese aromatischen Leckerli auch schon mehr als einmal für ein Soldatenpäcklein fabriziert, obschon mein Mann fand, daß die Empfänger vielleicht Quantität der Qualität vorziehen würden, weshalb ein großer Sack gekaufter Guetzli eher am Platze wäre.

Leckerli

500 g Bienenhonig und 400 g Zucker werden zusammen in einer Pfanne geschmolzen, 75 g gewürfeltes Orangeat und 50 g Zitronat und 375 g grob gehackte Mandeln hinzugefügt, dann 650 g Mehl mit 15 g Zimt, 2 g Nelkenpulver und einer Prise Muskat vermischt beigegeben und zuletzt $\frac{3}{4}$ dl Kirsch daruntergezogen.

Der fertige, noch warme Teig wird im Blech flachgedrückt (Teig aus obigen Zutaten ergibt zwei rechteckige Bleche), über Nacht stehen gelassen und dann im vorgewärmten Ofen bei Mittelhitze 25 bis 30 Minuten gebacken. Solange er noch heiß ist, wird er mit einer Zitronen- oder Kirschglasur bestrichen und in Plätzchen geschnitten.

Zu meinen Geschenkrezepten gehören auch einige Arten einfacher Pralinés. Ein paar Rezepte stammen sogar noch aus der Zeit, als ich ein «möbliertes Fräulein» war und nur mit Hilfe des Tauchsieders die Schokolade im Wasserbad schmelzen konnte.

Jede Weihnacht mache ich neben den Guetzli noch irgendeine Sorte von diesen Schleckereien; ich finde, daß sie jedem Guetzliteller besondere Glanzlichter aufsetzen. Vielfach brauche ich sie auch, um ein Geschenk nicht leer

Trix® Aerosol



**schützt sicher
vor Mottenschäden**

**mühelose,
zeitsparende Anwendung**

Erhältlich in Drogerien, Apotheken usw.

J.R. Geigy A.G., Basel





6



Aufregung in der Küche!

Keine oder zuwenig Champignons vorhanden. Was machen? -- Aber natürlich - da stehen ja noch einige Büchsen ganze und Champignons émincés. Wunderbar! Darum immer Stofer Pilz-Konserven auf Vorrat!

Das Essen ist ein Fest mit

Stofer
Pilz-Konserven

Verlangen Sie aber bei Ihrem Lieferanten ausdrücklich Stofer-Pilze der Pilz-Konserven AG., Pratteln.

STOFER PILZ-KONSERVEN



zu überreichen: einmal war es eine Stricknadelhülle, einmal ein Diapositivalbum, einmal eine kleine Zierdose, die ich damit füllte.

Etwas Einfaches sind die zuckersüßen, entsteinten Datteln mit einer geschälten Mandel oder mit Marzipan gefüllt, in feinem Grießzucker gerollt oder mit Couverture-Schokolade überzogen.

Meine Schwester, die einen eigenen Garten besitzt, lässt es sich nicht nehmen, jedes Jahr «Quittenpäschtlis» (aus Quittenpaste ausgestochene Plätzli) herzustellen, die als herrlich altmodische Schleckerei bald Seltenheitswert haben. Von ihr habe ich auch das Rezept für die ausgiebigen «Chächeli-Pralinés», so benannt, weil die Masse in kleine papierene Praliné-Chächeli, die man in der Papeterie kaufen kann, abgefüllt wird.

Chächeli-Pralinés

250 g Kokosfett, 400 g Crémantschokolade und zwei Eßlöffel Kakao werden zusammen im Wasserbad aufgelöst. Auf den Boden jedes Papier-Chächelis kommt eine in Rhum getränkte Korinthe und darauf wird die flüssige Schokolademasse geleert.

Schmeckt kühl am besten!

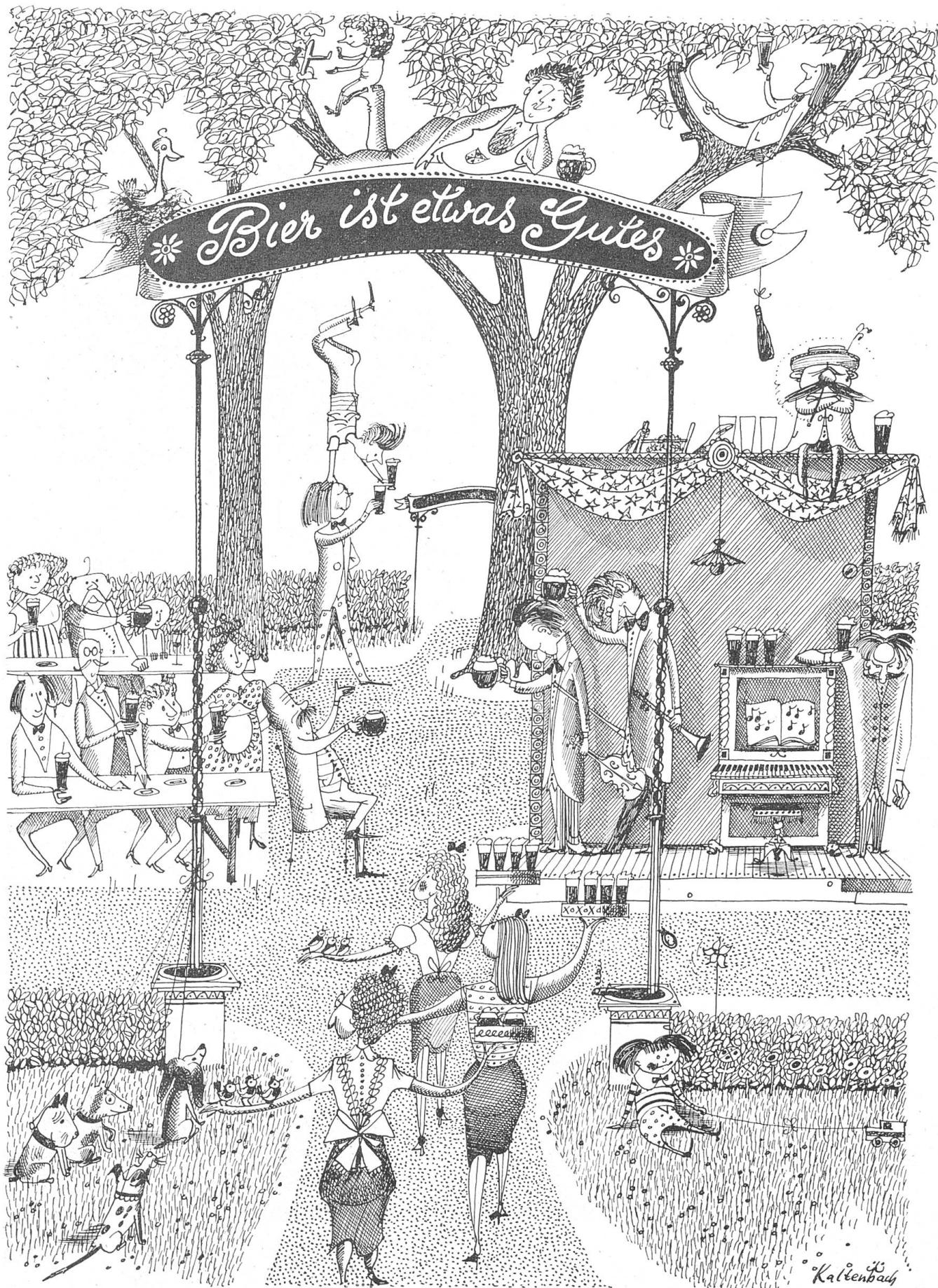
Da sind auch die Schokolade-Truffes mit Kaffee- oder Kirsch-Aroma, die ich in Kakao, geraffelter Schokolade oder in fertig gekauften Granulés wälze.

Auch schon versuchte ich mit Hilfe des Kochbuches meine Kunst an roten und braunen Zuckermandeln, die, in farbige Stroh-Döschen abgefüllt, sich ganz lustig präsentierten und nach Urteil der Familie sogar ganz jahrmarktsecht schmecken!

Letztes Jahr probierte ich etwas Neues, das guten Anklang fand: Zwei Baumnußhälften wurden auf ein Kückchen weißen Kirsch-Zuckerfondant gedrückt, und die eine Hälfte bekam noch einen braunen Schokoladeüberzug.

Das ist so ungefähr der Katalog meiner Geschenk-Boutique - er ist beweglich und richtet sich nicht zuletzt nach Jahreszeit und Portemonnaie.

Mir fehlt die Geduld für schöne, langwierige Handarbeiten. Wie viel lieber suche ich meine Zutaten zusammen und wäge, siebe, mahle, röhre und knete; schon bald darauf beginnt es zu duften und nicht lange dauert es, bis das greifbare Ergebnis, mit dem ich irgendwem eine Freude machen kann, fertig ist.



dw-massmöbel — Ihren Wünschen angepasst . . .

ob Geschirr- oder Kleiderschränke, Betten oder Polstermöbel, ob Tische, Stühle oder ganze Bücherwände — alles ist im einzigartigen dw-einrichtungsprogramm enthalten. Jedes dw-möbel paßt zu jedem und in jeden Raum. Jedes wird in mehreren Dimensionen hergestellt, ist ausgewogen in der Form und in seiner Funktion vom Entwerfer klug durchdacht. Das ganze Programm wird in Ahorn, Teak, Nußbaum und Palisander hergestellt; es wirkt durch seine schlanken Formen ausgesprochen vornehm und großzügig. Dabei bleiben Sie frei im Kombinieren, denn dw-massmöbel sind nicht an einen bestimmten Zimmertyp gebunden; wo immer sie stehen, sind sie zweckdienlich.

Die beiden Abbildungen zeigen eine von vielen möglichen Zusammenstellungen für das Eßzimmer: rechts der Tisch (in vielen Varianten erhältlich) mit den dw-stühlen und einem Rollkorpus, unten der dw-geschirrschrank, bei dem das völlige Fehlen jeglicher Beschläge und Griffe auffällt — die klassische Proportion seiner undurchbrochenen Holzfront verleiht ihm zeitlose Gültigkeit. Den ausgeklügelten Innenausbau sollten Sie sich einmal in unserer Ausstellung vorführen lassen (ganz nebenbei möchten wir Ihnen verraten, daß Sie unsere unaufdringliche und fachkundige Beratung schätzen werden) — Sie sind bei uns jederzeit auch ohne Kaufabsichten willkommen.



An der Schweizer Mustermesse: Halle 17, beim blauen Treppenhaus

Idealheim AG, Basel, Gerbergasse bei der Post

ideal
heim

*Verlangen Sie die
unverbindliche
Zustellung unseres
60seitigen Büchleins
«wohnen mit dw-
massmöbeln»
mit allen Maß-
und Preisangaben.*

