Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 39 (1963-1964)
Heft: 1

Artikel: Meine gesammelten Kochkniffe
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073712

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: 13.12.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

MEINE GESAMMELTEN KOCHKNIFFE

Von ***

Immer mehr werden **Aepfel** nicht nur als frische Früchte und süßes Kompott, sondern auch als Zutat oder Beilage zu gesalzenen Gerichten geschätzt. Aepfelringe zum Beispiel, ungesüßt gebraten oder gedämpft, passen gut zu Leberplätzchen oder Schweinefleisch.

Als ich herausfinden wollte, welches die beste Methode ist, Früchte oder Beeren mit **Alkohol** anzusetzen, begegnete ich den widersprechendsten Anleitungen. «Flaschen hermetisch verschließen», heißt es da; «nur locker verkorken», befiehlt ein anderes Buch. Dann soll unsere Kostbarkeit «fünf bis sechs Wochen an der Sonne stehen» gelassen werden. Oder ist vielleicht die von jemand vorgeschlagene «Ruhe im Keller» das richtige? Das Ergebnis meiner Versuche: Die besonnten Früchte waren um eine Spur milder als die vom Keller, und diejenigen, die ich in Bügelflaschen hermetisch verschlossen hatte, schmeckten aromatischer als die, die locker verkorkt waren.

Grünen **Basilikum** den ganzen Winter über: Die Blätter pflücken, waschen, gut trocknen lassen, in Einmachgläser schichten mit etwas Salz dazwischen, Olivenöl dazugießen, bis die Blätter damit bedeckt sind, Gläser wie üblich verschließen – und wir sind ausgerüstet für aromatische Tomatengerichte, Hackbraten und allerlei Salatsaucen.

Blätterteig muß immer in wirklich heißem Ofen gebacken werden, sonst wird er nicht

knusprig. Fertige Pastetli, bereits gebackene Schinkengipfeli usw. dürfen hingegen nur in mäßig warmem Ofen wieder erwärmt werden.

D Ein Brieflein **Dillsamen** kostet herzlich wenig und bringt doch viel Abwechslung in unsere Hackbraten und -plätzchen, in den Gurkensalat und auch, neben Knoblauch und einer Spur Zucker, in feine Rahmsaucen.

E Wenn Sie das nächste Mal eine **Einlaufsuppe** machen, verrühren Sie die Eier mit etwas Milch und Reibkäse und geben der Suppe einen Spritzer Weißwein bei; Schnittlauch und Peterli sind für jede Einlaufsuppe unentbehrlich.

F Zwei besonders gute **Fleischvögelfüllungen.** Erste Art, billig und schnell zubereitet: Auf die gesalzenen, gepfefferten, mit Senf bestrichenen Rindsplätzchen eine halbe Speckstranche, einen Knoblauchsplitter, zwei, drei Majoranblättchen und ein schlankes oder halbiertes Rübchen legen und das Plätzchen rollen. Mit Rotwein ablöschen. – Zweite, festliche Art: Jedes gesalzene, gepfefferte und eventuell mit Paprika bestreute Kalbfleischplätzchen mit etwas Magerspeck oder, was noch besser ist, mit etwas Schinken belegen. Darauf kommt ein Löffel voll von folgender Mischung (die Zutaten reichen für zirka acht Vögel): eine halbe Tasse Pinienkerne, sechs oder sieben gehackte Peterlizweiglein, zwei Eßlöffel geriebener Parmesan, zwei Eßlöffel Sultaninen. Die Plätzchen rollen, jeden Vogel mit starkem Faden umwickeln oder mit einem Zahnstocher durchbohren, damit er zusammenhält, in Olivenöl bräunen und und mit etwas Weißwein ablöschen, zwanzig Minuten Kochzeit genügen.

G **Grüne Lorbeerblätter.** Nicht nur Küchenkräuter sind besser frisch als gedörrt, auch grüne, ungetrocknete Lorbeerblätter verleihen vielen unserer Suppen ein neues, ungewohntes Aroma.

H Kaufe ich Hackfleisch für einen **Hackbraten,** so bitte ich den Metzger, mir das Fleisch zweimal durch die Maschine zu lassen; es wird so bedeutend besser zusammenhalten. Bevor der Braten in den Ofen kommt, schnei-

Lorcheln

Mit Lorcheln auf Schnitten, in Rahmsauce oder als Zugabe zu Fleisch entzücken Sie die verwöhntesten Esser. Stofer-Lorcheln au nat. sind für Feinschmecker geschaffen.

Das Essen wird zum Fest mit

Stofer

Pilz-Konserven

Seit 20 Jahren Stofer-Pilze aus der Pilz-Konserven AG., Pratteln

Pilz-Konserven AG vorm. Stofer & Söhne Pratteln

STOFER

de ich manchmal mit einem Messer zwei bis drei Schlitze in seinen Rücken und fülle diese mit Tomatenpüree. Das gibt dem Fleisch etwas Rasse.

J Das beste **Johannisbeerkuchen**-Rezept in meinem selbst zusammengestellten Kochbuch stammt aus dem Schweizer Spiegel. Für eine Wähe von 30 Zentimeter Durchmesser kommt auf einen Boden von geriebenem Teig folgende Füllung: Zwei ganze Eier, ein Deziliter Rahm, 50 Gramm geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 80 Gramm Zucker, ein gehäufter Kaffeelöffel Zimt und ein Pfund Johannisbeeren; das alles wird sorgfältig miteinander verrührt. Der Johannisbeerkuchen wird bei guter Hitze ungefähr eine halbe Stunde gebacken und lauwarm serviert. – Vielleicht haben wir einmal keine Nüsse zur Hand oder wir müssen den Rahm durch Milch ersetzen, das wäre nicht so schlimm. Unerläßlich aber ist der Zimt.

K **Knollen** in der Mehlsuppe und in den Saucen lassen sich leicht vermeiden. Wenn fett angeröstet wird, sollte mindestens gleichviel Butter wie Mehl genommen werden. Ziehen wir fettarmes oder sogar fettlose Rösten vor, so müssen wir die Pfanne vor dem Ablöschen vom Feuer nehmen, die Flüssigkeit möglichst sanft zugießen und das Ganze eine Weile ziehen lassen, bevor wir mit Umrühren beginnen.

L **Lauch** wird hie und da herablassend als «die Spargel der Armen» bezeichnet. Tatsächlich ist er in hors d'œuvremäßiger Aufmachung fast so vorzüglich wie Spargeln: Die losen Blätter für eine Suppe auf die Seite legen und nur den eigentlichen Stengel verwenden, der je nach Dicke ganz gelassen oder der Länge nach halbiert und in wenig Salzwasser weichgekocht wird. Abtropfen und in Vinaigrette erkalten lassen.

Einem guten, aber nicht teuren Hors d'œuvre verhelfen auch die verschiedenen **Leberpains,** die es in bescheidenen Preislagen gibt, zu einigem Glanz. (Wer gesundheitlich besonders vernünftig sein will, kauft vielleicht einen der handelsüblichen vegetarischen Aufstriche.) In Schnittchen auf Eiern, als Einlage in gefülltem Gallerich, auf kaltem Fisch und neben

Bourgeois Frères & Cie AG, Ballaigues

Lacta ist für jedermann bekömmlich

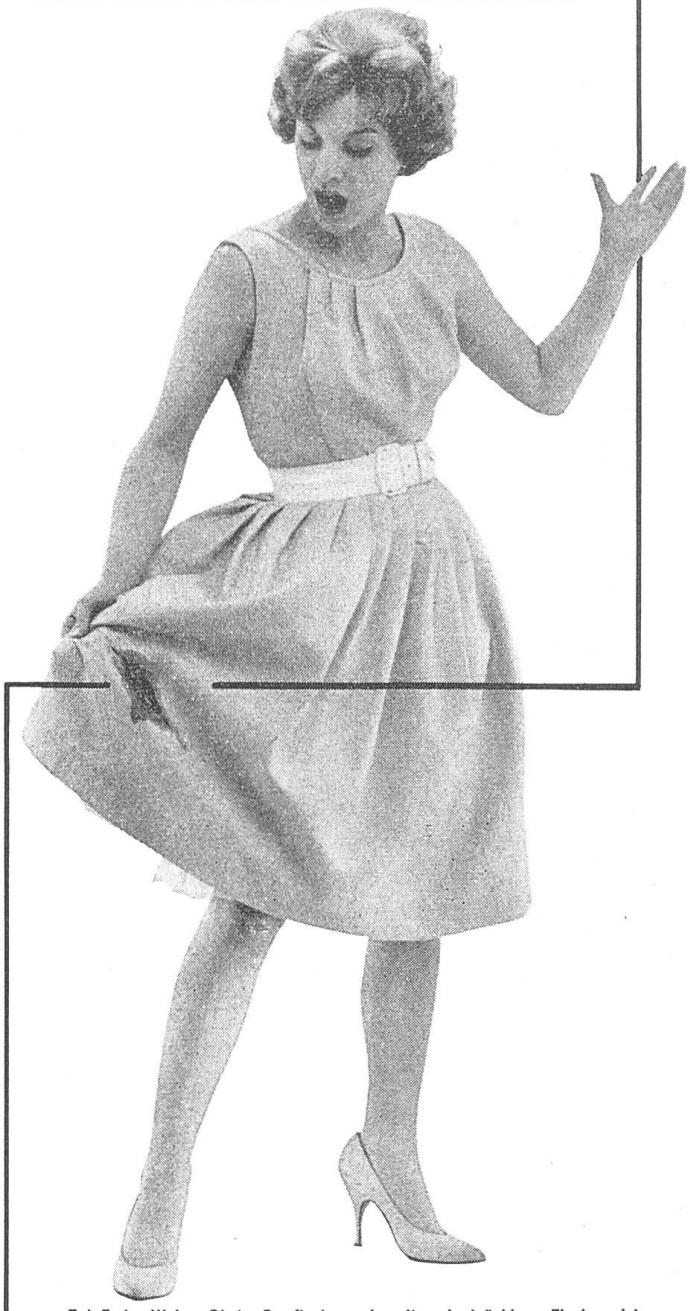
Lacta ist bekömmlich für jedermann — besonders aber für Kinder, und für all' die vielen, welche Essig nicht vertragen. Milch — als Ausgangsprodukt — verleiht Lacta jene weiche Milde, die in allen Kreisen so hoch geschätzt wird.

Lacta-Essig aus kondensierter Molke. 4,5°
Liter: Fr. 1.70

LACTA SCHONT IHREN MAGEN!

Das ist kein Unglück!

Die Fachleute der chemischen Reinigung Kaufmann Zofingen werden es Ihnen durch ihr Können beweisen.



Bei Farb-, Wein-, Obst-, Grasflecken oder alten, hartnäckigen Flecken, ist die Reinigung I zu Normalpreisen angebracht. Die Reinigung II, auch amerikanische oder Trockenreinigung genannt, verlangen Sie für schmuslige Stücke, die Fett-, Öl- oder Schmiereflecken (auch starke) aufweisen. Sie ist ca. 20% billiger. Die faserschützende over-fresh Wachs-Appretur wird sowohl nach der Reinigung I wie nach der Reinigung II auf fast alle Artikel gratis appliziert.

Plaschera

CHEMISCHE REINIGUNG
Kaufmann
ZOFINGEN

Erfahrene Fachleute + modernste Installationen = beste Qualität + mäßige Preise

Radieschen wirken sie ausgezeichnet. Und geradezu raffiniert präsentieren sich diese Aufstriche, wenn wir sie auf kleine, dünne Brotscheibchen streichen, die wir in einem geschmacklosen Oel gebraten und auf Seidenpapier entfettet haben.

M **Mamas** wertvollster Ratschlag an mich küchenscheue Braut war: Rahm, Butter, Wein und Reibkäse solltest du immer vorrätig haben, denn damit wird jedes Gericht gut.» Es stimmt.

Oft muß die Köchin mit List versuchen, ihren kleinen und großen Kostgängern das gesundheitlich notwendige Quantum **Milch** einzuverleiben. Eine gute Gelegenheit dazu bieten die verschiedenen Beutelsuppen, besonders die vegetabilen, denen ein teilweiser Zusatz von Milch anstelle von Wasser meistens ausgezeichnet bekommt.

N **Nidelwähe** in einer neuen Variation: Den Teigboden mit Konfitüre bestreichen, bevor der Guß darauf kommt. – Auch Fotzelschnitten können, wenn sie nicht zu dünn geschnitten sind, mit einem Messer seitlich geöffnet und mit Konfitüre gefüllt werden, ehe man sie in der Eiermasse wälzt. Die Konfitüre sollte eine gewisse Festigkeit haben.

O Der **Omelettenteig** wird schön geschmeidig, wenn wir ihm einen Eßlöffel Oel beigeben und ihn vor dem Backen eine halbe Stunde ruhen lassen.

P Nie, nie, nie dürfen wir frische **Pilze** in ungelöcherten Plasticsäcken aufbewahren. Sie würden sich, derart luftdicht verschlossen, innert kürzester Zeit zu zersetzen beginnen und könnten uns schwer vergiften.

R Tante Helen ist berühmt für ihr **Risotto.** Ihr Geheimnis: Sie fügt vor dem Ablöschen Senf bei. Und wenn es zum Risotto Güggeli gibt, reibt sie etwas Zitronenschale in den Reis.

S Bei der Schwiegermama bekommt man den besten **Schweinebraten** unserer ganzen Sippe. Sie gießt vor dem Ablöschen das überhitzte Fett weg und gibt nicht nur Bouillon,

VERWO

Tiefkühltruhe

Selber tiefkühlen – stets eigene Frischvorräte zur Hand – Bereicherung des Speisezettels – gesundes Essen – Sicherheit – Freude...
Gemüse, Obst, Beeren, Fleisch, Geflügel frisch in die VERWO-Truhe – nach Wochen und Monaten ebenso frisch auf den Tisch.

COUPON

Senden Sie mir bitte unverbindlich und gratis Ihren Prospekt über Tiefkühltruhen.

Name _____

Adresse _____

Ort _____

Achtung! Im Kaufpreis inbegriffen: Während 5 Jahren ist Ihr Kühlgut – auch bei Stromausfall – gegen Verderb gesichert.

160 Liter Inhalt	**Fr. 1090.-**
300 Liter Inhalt	**Fr. 1480.-**
450 Liter Inhalt	**Fr. 1980.-**

VERWO AG
Pfäffikon/SZ Telefon 055/5 44 55

Wer den Kaffee
meiden möchte,

trinkt **NEUROCA**

das köstlich kräftig schmeckende Familiengetränk aus wertvollen Getreidekörnern und Früchten bereitet

NEUROCA wird einfach in heissem Wasser oder Milch aufgelöst.

Kleine Dose für ca. 30 Tassen Fr. 1.30
Grosse Dose für ca. 75 Tassen Fr. 3.—
Die Tasse NEUROCA kostet nur 3-4 Rappen

PHAC

Fabrik neuzeitlicher
Nahrungsmittel Gland VD

sondern auch ein halbes Glas Essig zum Fleisch. Und auch ein Zweiglein Thymian fehlt nie.

Warum den **Spinat** immer hacken? Wenn die Blätter auch nur einigermaßen zart sind, wird dieses Gemüse viel delikater, wenn wir es in der gut verschlossenen Pfanne nur schnell zusammenfallen und abtropfen lassen, würzen – zur Abwechslung vielleicht einmal mit etwas geriebener Muskatnuß – und vor dem Servieren mit hellbrauner Butter begießen. Auch Lattich (halbiert) scheint uns, so zubereitet, sehr gut; er muß allerdings etwas länger kochen als der Spinat.

T Die liebste **Tante** der Familie kocht den besten Kakao und backt die kurzlebigsten Kuchen. Sie fügt allem Gezuckerten eine Prise Salz bei, so gut wie sie etwas Zucker streut über alle Gerichte, die Essig enthalten.

V Eine originelle **Vorspeise:** Große, grüne Peperoni längs halbieren, von den Samen befreien, in Salzwasser halbweichkochen, abtropfen lassen und nebeneinander in ein feuerfestes Geschirr legen. In jede dieser Peperonihälften kommen zwei Löffel gebutterte Brotkrummen, Fleischresten oder angebratenes Hackfleisch; darüber wird sorgfältig je ein Ei geschlagen, mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Paprika gewürzt, mit Reibkäse bestreut, Butterflöcklein darüber verteilt. Die Peperoni lassen wir solange im heißen Ofen, bis das Eiweiß fest ist (ungefähr eine Viertelstunde). Warm servieren.

W **Weihnachtsguetsli.** Sind nicht die letzten Mailänderli immer die allerbesten? Butterguetsli dürfen wir alt (= mürbe) werden lassen. Zuckerguetsli hingegen wie Brunsli und Zimtsterne zum Beispiel wünschen wir uns frisch (= feucht). Ein Stück Zitronenrinde, zu den Zuckerguetsli in die Büchse gelegt, liefert erstaunlich viel Feuchtigkeit.

Z **Zwiebelröhrchen als Schnittlauchersatz.** Die Zwiebel so auf ein mit Wasser gefülltes Glas setzen, daß sie nicht naß wird; sie würde sonst faulen. Vorerst wachsen vor allem Wurzeln, aber in der dritten Woche beginnt die Zwiebel zu sprießen und liefert uns für lange Zeit einen aromatischen Schnittlauchersatz, der stets zur Hand ist und fast nichts kostet.

Neu! Risotto Milanese

Ducal®

spart Zeit und Arbeit.

prima

kein Verkochen – kein Anbrennen.

von Knorr!

DUCAL bietet
5 auserlesene Gaumenfreuden – versuchen Sie zur Abwechslung einmal:

Risotto
Risotto Tomato
Risotto Champignons
Risi-Bisi

mein Tee...

assamba filtra

der ausgesuchte Schwarztee
im Doppelkammerfilter ist
vorteilhaft und ausgiebiger

1.60
mit Rabatt

Natürlich gibt es auch...

«assamba-filtra», Hagebutten,	20 Doppelkammerfilter	1.50 mit Rabatt
«assamba-filtra», Pfefferminz,	20 Doppelkammerfilter	1.40 mit Rabatt
«assamba-filtra», Kamillen,	20 Doppelkammerfilter	1.60 mit Rabatt
«assamba-filtra», Lindenblüten,	20 Doppelkammerfilter	1.60 mit Rabatt

---

in Ihrem USEGO-Geschäft