Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 39 (1963-1964)
Heft: 4

Rubrik: Aus meinen Spezialitäten : eine Rundfrage

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: 02.10.2025

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

Aus meinen Spezialitäten

Eine Rundfrage

Jene Frauen, die ein Familienrezept, das schon von ihrer Urgrossmutter auf die Grossmutter übergegangen ist, sorgsam hüten, sind selten geworden. Aber immer noch bringt jede Frau einige Spezialitäten auf den Tisch, die ihr besonders gut geraten und für die sie im Kreise ihrer Freunde bekannt ist. In dieser Familie ist es die «Böllewähe», in jener Geschnetzeltes oder Mailänderli, welche den kulinarischen Ruhm der Hausfrau begründet haben. Meist lässt sich das Rezept für die betreffenden Gerichte zwar in Kochbüchern nachlesen; dennoch will uns die Zubereitung nicht hundertprozentig gelingen – irgend etwas Entscheidendes fehlt. Oft liegt es an einer Kleinigkeit, an einem bestimmten Dreh oder einer bestimmten Zutat, welche ein Gericht hoch über den Durchschnitt heraushebt und es zu einer Spezialität des Hauses macht.

Wir bitten Sie, uns solche Rezepte einzusenden. Beschreiben Sie genau, wie Sie Ihre Spezialität zubereiten und worauf nach Ihren persönlichen Erfahrungen besonders zu achten ist. Die angenommenen Beiträge erscheinen unter Ihrem Namen und werden honoriert. Sie sind bis zum 20. Januar zu senden an

Frau Elisabeth Müller-Guggenbühl
Redaktion des Schweizer Spiegel,
Hirschengraben 20, Zürich 1

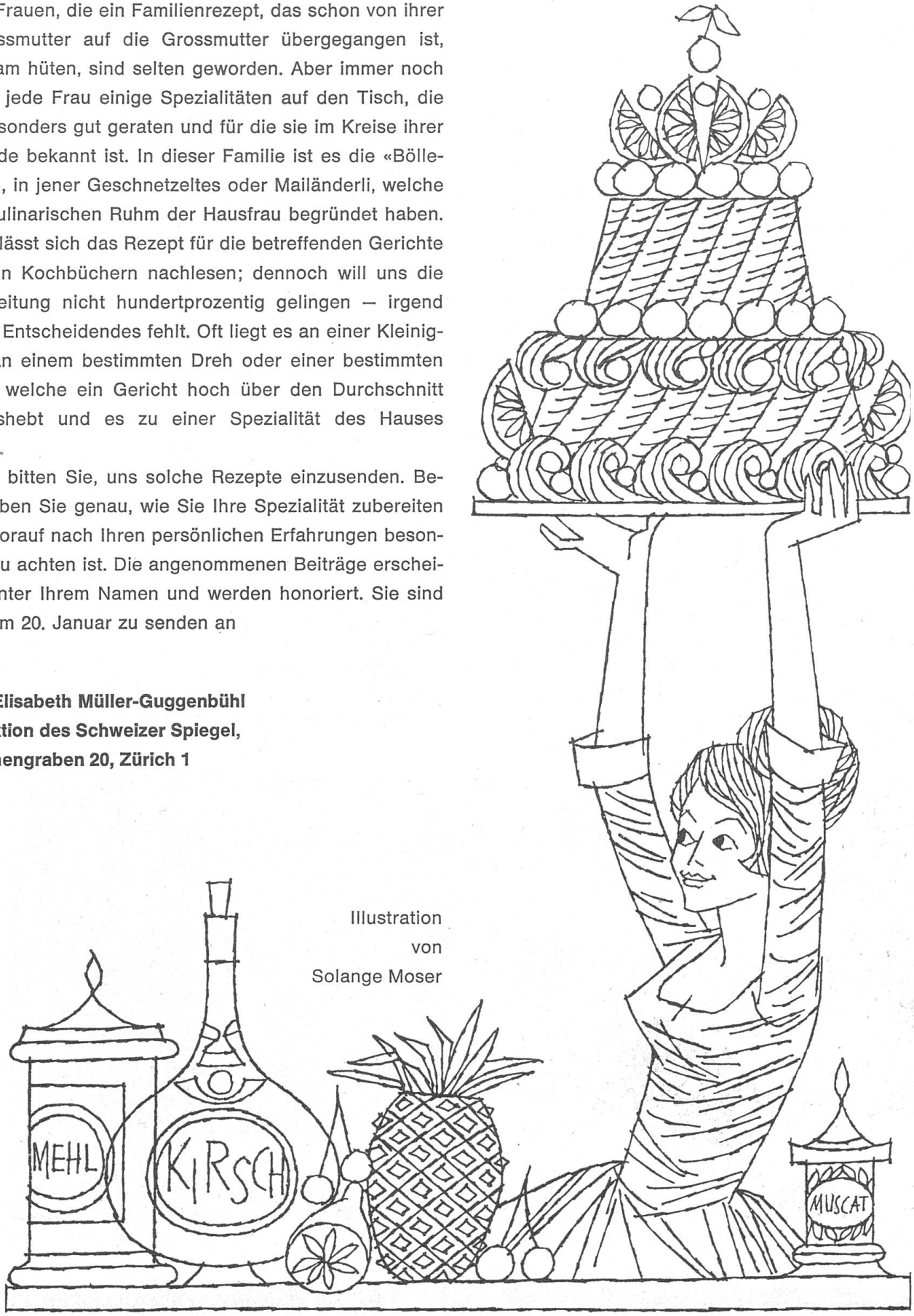

Illustration
von
Solange Moser

Ja, jetzt ist wieder Fonduezeit!

Zögern Sie nicht: laden Sie zwei, die Sie gerne mögen, zu einem Fondue an Ihrem Familientisch ein. Fondue ist rasch gemacht, Fondue isch guet – und die Fonduestimmung stellt sich von selber ein, wenn es aus dem Caquelon verführerisch bruzzelt.
TIP: Lassen Sie sich von Ihrem Käsehändler mindestens zwei bis drei Sorten zusammen reiben, z.B. Emmentaler, Greyerzer und Walliser Alpkäse. Rechnen Sie pro Person 150-200 g Käsemischung und einen Deziliter spritzigen Weisswein und bereiten Sie das Fondue nach dem Rezept, das Sie von Ihrem Käsehändler erhalten – es ist einfacher als Sie denken!

Fondue isch guet und git e gueti Luune!

Schweiz. Käseunion AG