

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 46 (1971)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Eierschlemmereien  
**Autor:** Bangerter, Lotte  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1080136>

### 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:** 09.01.2026

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

# Eierschlemmereien

Von Lotte Bangerter

Nun bin ich wieder im Wettkampf mit meinen Hühnern und muss im Eierverbrauch mit ihrer Legefreudigkeit Schritt halten. Auch wenn Gallinchen und Gallettchen aus Altersgründen nicht mehr mithelfen, gibt es täglich sechs Eier; aus mysteriösen Gründen sind es manchmal sogar sieben. Zum Glück sind Eiergerichte nicht nur billig, schnell, nahrhaft und gesund. Es lässt sich mit ihnen auch herrlich schlemmen, wenn man – ihnen keine artfremden Verbindungen zumutet, – sie ihrer Natur gemäß sorgfältig behandelt, – die richtigen Eier für das entsprechende Gericht wählt. So schmeckt ein wirklich frisches Dreiminutenei unvergleichlich viel besser als eines, das seit einer Woche zu diesem Zweck aufbewahrt wurde. Dasselbe gilt für Spiegeleier, die man außerdem behutsam in warmer Butter langsam backen sollte, damit das Eiweiß nicht anbrennt.

Wem das Huhn nicht vor die Küchentür legt, der kaufe für die Eierspeisen immer frische Trinkeier und achte darauf, dass sie nicht ungeschützt im Kühlschrank stehen: Durch die zarte Schale dringen leicht Fremdgerüche. Omeletten sind Privileg der Einzelgänger und Neuvermählten, denn sie lassen sich nicht in grösserer Menge herstellen und warmhalten, ohne dass sie dabei von ihrer Zartheit einbüßen. Auch der Teig muss für jedes Stück neu gerührt werden, während man die leere Bratpfanne wieder erhitzt, dann die Hitze stark zurückstellt und in der heißen Pfanne bleistiftdick Butter zergehen lässt. Während des Backens kann das Feuer wieder etwas vergrössert werden. Das mag sehr umständlich klingen, doch hier lohnt sich die aufwendete Mühe wirklich.

Nun meine beiden Favoriten (Menge pro Omelette):

#### Omelette mit schwarzen Oliven

2 Eier, 1 Esslöffel Mehl, 1 Esslöffel Rahm oder Kondensmilch, 1 Prise Salz und Pfeffer.

Den zerquirlten Teig in die heisse Butter geben und mit dem Gabelrücken gegen den Pfannenrand hin verteilen. Darauf werden feine Streifen von ein paar schwarzen Oliven gestreut, die vorher gut gespült und entsteint wurden sind.

#### Omelette de mon curé

Dem Teig werden feinste Streifchen von Bärlauch (*Allium ursinum*) beigegeben. Wer das schmackhafte Kräutlein an schattigen, etwas feuchten Hängen nicht findet, schneide an seiner Stelle Sauerkraut hinein. Es schmeckt anders, aber fast so gut.

Schnellgerührte Desserts aus Trink eiern inspirieren zu neuen Versuchen. Die Reihenfolge der Zubereitung bleibt sich immer gleich: Eigelb – Zucker – Aroma – Rahm oder Eiweiß.

#### Blitzschnelle Rumerème (4 Personen)

4 Eigelb, 4 Esslöffel Zucker,  $\frac{1}{2}$  abgeriebene Zitronenschale,  $\frac{1}{2}$  Päcklein Vanillezucker,  $\frac{1}{2}$  dl Rum, 3 dl Rahm. Eigelb, Zucker, Aroma schaumigröhren. Den steifgeschlagenen Rahm darunter ziehen und kaltstellen.

#### Vanille Eggnog (4 Personen)

4 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  dl Brandy,  $\frac{1}{2}$  Päcklein Vanillezucker,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Mandelaroma, 1 Block Vanilleeiscreme, 4 Eiweiß, Muskat.

Im Mixer Eigelb, Aroma und Eiscremewürfel rühren. Den Eischnee darunter mischen, in Schalen verteilen und mit etwas Muskatpulver bestreuen. Wer gerne süßer schlemmt, gibt noch etwas Zucker in den Mixer. Eiscreme vor Gebrauch etwas antauen lassen.

Werden die Eier hartgesotten, dann dürfen sie etwas älter als ein paar Tage sein; so lassen sie sich auch besser schälen. Komplizierte Bastelarbeiten mit Füllungen und Sulzen mag ich weder zubereiten noch essen. Ich habe lieber

#### Eier an Sauce vinaigrette

2 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel Kräuteressig, 2 Esslöffel Joghurt, 1 Esslöffel scharfer Senf, Salz, Pfeffer. Miteinander verrühren und über erkaltete, hartgesottene und halbierte Eier gießen. Zu neuen Spargeln, Artischockenböden oder Salat. Ich mische der Sauce ab und zu einen Esslöffel Kapern bei.

#### Eier Joséphine (4 Personen)

8 hartgesottene Eier, 8 Tranchen Speck,  $\frac{1}{2}$  l Milchwasser, 2 Beutel Champignonsauce, 50 g Parmesan, Butterflöcklein.

Eine dicke Champignonsauce herstellen und mit dem Käse mischen. Die hartgesotternen Eier schälen, mit Speck umwickeln und in die gefettete Gratinform legen. Mit der Sauce übergießen und bei guter Oberhitze während einer Viertelstunde gratinieren.

Dieses währschaftige Gericht passt gut zu Spinat, der von jeher eine Zuneigung zu Eiern hatte. Andere Verbundenheiten mit Gemüse, sei es Kohl, Rübkkohl oder gar Sauerkraut, sind Mésalliancen. Auch bei Teigwaren gehören die Eier in den Teig und nicht an die Waren. Vielleicht ist das persönliche und unverbindliche Rechthaberei – mögen andere Geschmäcker auf ihrem Recht bestehen.

Hingegen ein gutes Eier-Käseplättlein, mit viel Salat geht bestens im Alleingang, ohne dass jemand das Fleisch vermisst würde. Einmal vorbereitet, wartet es stundenlang, bis es irgend ein Küchenzwerg in den Ofen schiebt.

#### Ramequin (4 Personen)

500 g ungesüßtes, weisses Toastbrot, 300 g Gouda oder anderer gutschmelzender Käse,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 6 Eier, Salz, Pfeffer, Paprika.

In eine gebutterte Gratinform dünne Käse- und Brotscheiben dachziegelartig einschichten. Gewürzte und gut verrührte Eiermilch darübergiessen, mit einem Schneidebrett bedecken, da-

Aber nicht nur dort, wo ein Vorschlag besteht, wie in dem vorangehenden Beispiel, sondern auch im Fall eines Rückschlages ist es wichtig, die güterrechtliche Auseinandersetzung nicht zu vergessen. Dies zeigen wiederum folgende Beispiele:

Eheliches Vermögen beim Eingehen der Ehe	Fr. 50 000.—
Bei Auflösung der Ehe	Fr. 40 000.—
Eingebrachtes Gut des Ehemannes	Fr. 30 000.—
Eingebrachtes Gut der Ehefrau	Fr. 20 000.—
Güterrechtlicher Anspruch der Ehefrau:	
Eingebrachtes Frauengut	Fr. 20 000.—
Güterrechtlicher Anspruch des Ehemannes:	
Fr. 30 000.— abzüglich Rückschlag Fr. 10 000.— =	Fr. 20 000.—

Beim Tod des Ehegatten hat die Ehefrau wiederum ihren Erbanteil am Nachlass des Ehemannes von Fr. 20 000.— zugut. Wenn sie in Konkurrenz mit Nachkommen das Eigentum wählt, so erhält sie bei der güterrechtlichen Auseinandersetzung Fr. 20 000.— und als Erbanteil Fr. 5000.—, total Fr. 25 000.—.

Wird statt dessen angenommen, das ganze eheliche Vermögen sei Nachlass des Mannes, so würde sie unter den gleichen Verhältnissen nur  $\frac{1}{4}$  von Fr. 40 000.—, also Fr. 10 000.—, zu Eigentum erhalten.

Jeder Ehegatte sollte wissen, dass bei

Auflösung der Ehe die güterrechtliche Auseinandersetzung der erbrechtlichen Liquidation voranzugehen hat, auch wenn kein Ehevertrag abgeschlossen wurde, sondern der ordentliche Güterstand der Güterverbindung gilt. Durch Ehevertrag kann eine güterrechtliche und durch Testament oder Erbvertrag eine erbrechtliche Besserstellung des Ehegatten erreicht werden. Wer daher den Ehegatten begünstigen will, wendet sich mit Vorteil an Fachleute wie Anwalt, Notar, Gemeindeschreiber oder Banken, damit sie die für seinen Fall günstigste Lösung suchen können. Alice Wegmann

## Liebe auf den dritten Blick



## Anregende Lektüre

Freddy Boller

### Die Hölle der Krokodile

220 Seiten. 16 Photos. Fr. 14.60

Erlebnisse und Erfahrungen von Jagden im Kongo.  
Das spannende Buch lehrt uns viel über das Leben  
und die Gefährlichkeit der Krokodile und über die  
Neger im Kongo.

Hans Stauffer

### St. Petersinsel

Heitere und kritische Lebensschau  
eines Arztes, Fischers und Natur-  
freundes. Mit Zeichnungen von  
Fred Stauffer. Fr. 13.80.

Diese fesselnd dargestellten Erlebnisse, Gedanken und  
Betrachtungen vermitteln die kraftvolle Fülle eines  
ungekünstelten Lebens im Trubel unserer Zeit.

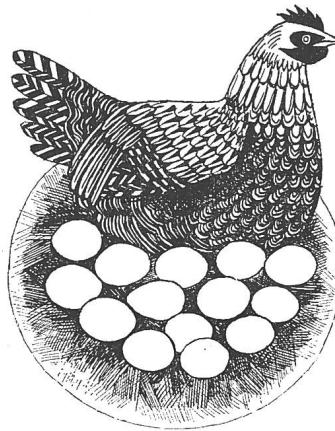
August Kern

### 50 Jahre Weltenbummler

Mit vielen Illustrationen.  
Leinen Fr. 13.60

August Kern hat in jungen Jahren den Drang ver-  
spürt, in die weite Welt zu ziehen. Er begann als  
junger kaufmännischer Angestellter gleich mit  
Moskau, wo er den Ausbruch des Ersten Weltkrieges  
mit erlebte. Spanien, Amerika, England, Deutschland  
waren nur die Hauptstationen in der Laufbahn  
dieses originellen Globetrotters.

**Schweizer Spiegel Verlag Zürich**



mit das Brot in der Flüssigkeit ziehen kann. Bevor eine gute Stunde bei mittlerer Hitze gebacken wird, wird das Brett wieder entfernt. Sollte die Oberhitze zu stark sein, kann ein gefettetes Pergaminpapier aufgelegt werden.

Es brauchte einige Versuche, bis mir ein schönes Soufflé gelang. Seit ich die Mehlmenge durch Maispuder ersetze, nur noch den Boden der Form fette, damit der trockene Rand die heikle Masse stoppen kann, und mit Geduld bei schwacher Hitze backe, habe ich Erfolg. Nun souffliere ich zu allen Jahreszeiten. Gegenwärtig gibt es

#### Rhabarbersoufflé (4 Personen)

3 Löffel Paniermehl, 500 g Rhabarber, 100 g Zucker, 4 Eier, 4 Löffel Maispuder,  $\frac{1}{2}$  Büchse ungezuckerte Kondensmilch.

Eine flache, ausgebutterte Auflaufform mit Paniermehl bestreuen. Darauf kommen die Rhabarberstücklein zu liegen, die seit einer Stunde im Zucker Saft gezogen haben. Der Saft wird mit dem Eigelb, der Kondensmilch und dem Maispuder verrührt und mit dem steifen Eischnee locker vermischt. Die Masse über den Rhabarber verteilen und 40 Minuten bei ca. 180 Grad backen. Form auf der untersten Rille einschieben und Neugierde bezähmen: während der ersten Viertelstunde darf der Backofen nicht geöffnet werden, und nachher auch nur spaltbreit. Mit Puderzucker bestreuen und sofort auftragen. Das Soufflé kann auch mit Erdbeeren, Himbeeren, Ananas oder einer anderen Frucht zubereitet werden. Harte Früchte werden mit Vorteil zuerst leicht gekocht.

Ein Soufflé im Dreivierteltakt hilft gegen Fernweh:

#### Salzburger Nockerln (4 Personen)

75 g Butter, 150 g Zucker, 7 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Päcklein Vanillezucker, 50 g Maispuder, 1 Prise Salz, 7 Eiweiß.

Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren, Aroma und Maispuder beifügen. Zuletzt wird der gesalzene, sehr steife Eischnee löffelweise daruntergehoben. In eine hohe, gebutterte Auflaufform geben und bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren. Richtig ist die zarte Herrlichkeit, wenn ihr Inneres flaumig feucht ist, ohne nass oder gar zäh zu sein. Immerhin, sollte sie zum erstenmal nicht ganz glücken, dann schmeckt sie doch schon vorzüglich und weckt bestimmt den Wunsch nach Perfektion.

Weitaus weniger Fingerspitzengefühl brauchen die vielerlei Eierküchlein. Vor Jahren ass ich solche aus gebrühtem Teig im Landdienst beim Visite-Zvieri. Die Meisterin buk sie im heißen Fett schwimmend und übergoss sie zuletzt mit heißer Vanillecrème. Sie blieben mir in bester Erinnerung, doch heute zieht mein Magen die linienfreundlichere Backofenmethode vor. Sie heißen dann

#### Süsse Ofenküchlein (ca. 30 Stück)

3½ dl Wasser, 1 Prise Salz, 2 Löffel Zucker, 75 g Butter, 185 g Mehl, 5 bis 6 Eier.

Wasser, Salz, Zucker und Butter zusammen aufkochen. Mehl im Sturz beigeben und rühren, bis sich der Teig von Pfannenrand und Boden löst. Wenn er erkaltet ist, werden die Eier Stück um Stück dazugerührt. Wenn vom aufgezogenen Teil Spitzen stehen bleiben, erübrigts sich eine weitere Eizugabe. Auf ein gefettetes Backblech werden mit zwei Löffeln Teighäufchen gesetzt, ungefähr in der Grösse einer halben Mandarine. Bei 180 Grad 40 bis 50 Minuten backen. Backblech in die untere Hälfte einschieben.

Nach dem Erkalten werden die Küch-

lein aufgeschnitten und mit Schlagrahm gefüllt oder aber mit einer Caramelcrème aus 2 Päcklein Pulver und 6 dl Milch. Während des Erkaltens muss sie häufig gerührt werden, damit sich keine Haut bildet. Zur Verfeinerung können dann 2 dl Schlagrahm daruntergemischt werden.

#### Pikante Ofenküchlein

Dem Brühteig wird statt Zucker ein Kaffeelöffel Salz beigegeben:

Füllung: Ca. 250 g Rahmquark mit etwas Kondensmilch, Schnittlauch, Kümmel und Salz vermischen. Sie können kalt oder warm gegessen werden, wenn man sie erst im letzten Augenblick füllt. Die Masse darf nicht die Küchlein aufweichen.

Als weitere Abwechslung kann dem Teig vor dem Backen 200 g geriebener Gruyére und etwas Muskat zugefügt werden.

Für alle Küchlein- und Backrezepte ist es nicht nötig, dass die Eier nestwarm sind. Man kann ältere Landeier, Importeier oder Tiefkühleier verwenden.

#### E4 GZ2 GS2

Das sind keine Bezeichnungen aus dem Planimetriebuch, sondern Anschriften der Plastikbehälter, in denen ich meinen Eierüberfluss einfriere. Er hält sich gut bis in den Winter, wenn meine Hühner Legeferien machen. Die ganzen Eier werden ohne Zugabe verrührt und gut verschlossen eingefroren (E4 - 4 Eier). Dem Eigelb allein wird je nach Verwendungsabsicht 2 g Salz oder 5 g Zucker pro 100 g Eigelb beigegeben, damit es nicht austrocknet (GZ2 - 2 Gelbe mit Zucker, GS2 - 2 Gelbe mit Salz). Eiweiß lässt sich in der Eisschublade zu Würfeln gefrieren. In Säcklein oder Bechern aufbewahrt, kann auch noch nach einem halben Jahr ein schöner Schnee daraus geschlagen werden.

Und nun, lieber Osterhas, bring uns viele bunte Eier und vergiss nicht, meinem Jüngsten ein bemaltes Holzei ins Nest zu legen, damit er beim Tüpfen Sieger bleibt!