

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 47 (1971-1972)
Heft: 9-10

Artikel: Kochbücher : Motto: kunterbunt!
Autor: Rast-Meier, Evi
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1080060>

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: 15.01.2026

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

Motto: Kunterbunt!

Von Evi Rast-Meier

Es ist noch nicht lange her, mein Mann kam mit fünf dicken Bänden nach Hause. «Bist mit dem Möbelwagen da?» fragte ich ihn. — «Nein! Mit meinem Floh! Ich muss ein Rezept suchen.»

Mein Mann berichtete: «Vor Tagen rief eine Dame im Geschäft an, es sei in einer der letzten Nummern im Schweizer Spiegel ein Gänseleber-Rezept erschienen. Wir fanden es nicht. Ich gab der Sekretärin Bescheid, sie möchte die Frau bitten, uns womöglich die entsprechende Nummer des Schweizer Spiegel mitzuteilen. Nun kam heute ein Brief, in dem jene Dame schreibt:

Leider kann ich Ihnen die Nummer des betr. Heftes nicht mitteilen. Ich las das Heft im Wartezimmer eines Arztes und machte mir lediglich einige Notizen, die jedoch ungenügend sind. Es muss sich vielleicht um eine ältere Nummer handeln, evtl. in den Jahrgängen ab 1967 oder 1968. Die Hefte 1971 habe ich zum Teil bei einer Freundin durchgesehen, doch sie waren nicht mehr vollständig vorhanden. Es sollte mich freuen, wenn Sie es noch ausfindig machen könnten ... Es bleibt mir also nichts anderes übrig, als zu suchen. Kundenservice! Was tut ein Redaktor nicht alles!»

Mein Mann suchte, ich liess ihn gewähren, da er «sicher sein wollte». Wenn Männer etwas wollen! Ich war schon versucht, in meinen Kochbüchern nachzusehen, da packte mich die Lust, im Schweizer Spiegel auf Entdeckungsreisen zu gehen. Herrlich, in früheren Jahrgängen zu blättern, ganz allgemein, im besonderen aber nach Gänseleber! Was mein Mann durchstöbert hatte, nahm ich zur Hand — und siehe da: in der November-Nummer 1970: «Es darf auch einmal Kaviar sein». Man muss halt nicht nur die Untertitel

aller Küchenspiegel auf das Stichwort «Gänseleber» testen. Es stand französisch geschrieben:

Mousse au foie gras

(Vorspeise für 4—6 Personen)

75 g foie gras, 2 dl Sulze, 2 dl Schlagrahm, 1—2 Esslöffel Sherry oder Cognac, Pfeffer, Worcestersauce.

2 Esslöffel Sulzepulver mit 2 dl heissem Wasser und dem Sherry oder Cognac gut verrühren, erkalten und halbfest werden lassen (ca. 2 Stunden). Foie gras in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken, Sulze dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren (am besten mit dem Handmixer, sonst mit dem Schwingbesen). Den sehr steifen Rahm vorsichtig darunterziehen und würzen. In eine kalt ausgespülte kleine Cakeform füllen und im Kühlschrank erstarren lassen (ca. 2 Stunden). Wer es besonders vornehm machen will, legt die Cakeform vorher mit Trüffelscheiben aus. Mit einem heiss abgespülten Messer sorgfältig vom Rand lösen und stürzen.

Hübscher sieht es aus, wenn man die Mousse in vier bis sechs runde Förmchen füllt, portionenweise auf einem Salatblatt anrichtet und mit Spargelspitzen, Eischeiben und Tomatenvierteln garniert.

Wer hier einwendet, dass man echten, teuren foie gras nur im Naturzustand geniessen sollte, kann für dieses Rezept mit Erfolg auch ein billigeres, gutes Leberpain verwenden (zum Beispiel «Jensen's» oder «Leber-Trüffel-Terrine le Parfait»).

Sie sehen, der Küchenspiegel im Schweizer Spiegel wird beachtet. Man möchte meinen, es gäbe der Kochbücher so viele, dass ein regelmässiger Küchenspiegel in einer Monatszeitschrift überflüssig wäre. Ich glaube nicht: Kochbücher nimmt man nicht so rasch zur

Hand — man? — ich! In einer Zeitschrift stösst man regelmässig auf Kochvorschläge, sie regen an: Aha, das könntest du auch mal versuchen!

Immerhin, ich machte mir Gedanken: man könnte einmal einen Küchenspiegel über Kochbücher bringen. Leider sprach ich meinen Gedanken laut aus — vor meinem Mann. Seine Antwort? — Nun, deren Resultat haben Sie vor sich. Ich bin zwar keine «dressierte Frau», aber ich konnte ihr, seiner Antwort nämlich, nicht widerstehen. Es war eine Bitte: wir brauchen für die Juni-Nummer noch einen Küchenspiegel.

Kochbücher

sind so eine Sache. Die einen Frauen haben welche und gebrauchen sie nie, bei anderen steht das Kochbuch neben der Bibel. Die einen Frauen und Männer probeln lieber selber. Andere konsultieren Kochbücher gerne, bevor Besuch kommt. Wieder andere sammeln Rezepte aus Zeitschriften und streichen rot an.

Man hat in einer Küche nie ausgelernet. Darum gibt es immer wieder neue Kochbücher. Sie sind zudem ein beliebtes Hochzeitsgeschenk. Ein Brautpaar soll einmal an einer Hochzeit sieben Kochbücher geschenkt bekommen haben, zum Teil dasselbe zweimal! Das dickste von der Brautmutter. Warum wohl?

Ich möchte für heute in zwei Kochbüchern blättern, die ganz neu im Verlag NSB (Neue Schweizer Bibliothek, Zürich) erschienen sind. Anschliessend verweise ich auf Altbewährtes, hat doch gerade der Schweizer Spiegel Verlag diese Sparte des Schweizerischen nicht übersehen.

Das «Praktische Kochbuch Bd. 1» von Eva Maria Borer enthält «Alte und neue Küche in der Schweiz»:

Man erschrecke nicht vor der Seitenzahl (455)! Alles ist übersichtlich geordnet, ein alphabetisches Register hilft suchen, sogar Mundartausdrücke sind «übersetzt» — im Kleinen Wörterbuch für Nichtschweizer: Binätsch, Kefen, Schallotten, Schöfigs und viele andere. Ganz knapp beschreibt die Verfasserin zuerst, was man wo in der Schweiz kocht. Zwei Beispiele:

Appenzell

Ein Gebiet, in dem Milch und Honig fliesst. Der berühmte und gefürchtete Appenzellerwitz aber ist nicht milde wie Honig, sondern scharf wie der Rässkäse und die gut gewürzten Wurstwaren. Auf dem Tisch der Kleinbauern waren Chüngel und Gitzi häufig zu finden, und die Fladen aller Art, die die Appenzellerinnen zu backen wussten, waren weitherum berühmt.

Spezialitäten: Pantli, Mostmökkli, Wurstspießli S. 158, Rahmfladen S. 308, Bacheschnitte S. 67, Chäs-happech S. 202, Biberfladen S. 351.

Solothurn

Die Solothurner prüfen alles und behalten das Beste. Ihre Küche ist gepflegt, aber ohne besondere Eigenart. Ragouts und Voressen werden mit einem schmackhaften Brei aus Brot und Zwiebeln (Krausi) oder aus Kartoffeln und Äpfeln (Funggi) aufgetragen.

Spezialitäten: Krausi S. 302, Funggi S. 262.

Nun aber drei kleine Menüvorschläge aus der riesigen Anzahl von über 1000 Rezepten. So gut (und so viel) essen die Schweizer!

Cervelat-Gulasch

4 Cervelats, 1 kleine Büchse konzentriertes Tomatenpüree, 1 kg Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 1 Esslöffel

Öl, Salz, Paprika, Petersilie, 5 dl Bouillon, 1 Esslöffel Butter.

Die geschälte und in Würfel geschnittene Zwiebel im heissen Öl anbraten und die geschälten und in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit der gehackten Petersilie dazugeben. Während des Andünstens alles sorgfältig durcheinanderrühren. Mit Bouillon ablöschen und das Tomatenpüree dazugeben. Nach Bedarf mit Salz und Paprika würzen. Zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen. Inzwischen die Cervelats schälen und die Scheiben kurz in Butter anbraten. Sehr sorgfältig unter die Kartoffeln mischen und offen nochmals durchkochen. Die Bouillon sollte bis zum Auftragen beinahe völlig eingekocht sein.

Stunggis

Dieses Gericht aus Unterwalden ist in der ganzen Innerschweiz beliebt und mundet auch in den übrigen Kantonen.

500 g Schweinefleisch, 500 g Kartoffeln, 2 Lauchstengel, 1 grosse Zwiebel, 1 kleiner Kabis, 2—3 Rüebl.

Das in 2 cm grosse Würfel geschnittene Fleisch und das kleingeschnittene Gemüse wird schichtweise in eine fest verschliessbare Kasserolle geschichtet. Etwas Wasser begeben und eine halbe Stunde schmoren. Dann gibt man die in gleich grosse Würfel geschnittenen Kartoffeln dazu, füllt — wenn nötig — noch etwas Wasser auf und lässt fertig schmoren. Vor dem Servieren das Fleisch in die Mitte legen und Gemüse und Kartoffeln im Kranz darum herum anrichten.

Berner Heitsturm

1 kg Heidelbeeren, 150 g Weissbrot, $\frac{1}{4}$ l Milch, 50 g Zucker, 40 g Butter oder Fett.

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne in heisser Butter knusprig rösten. Die Beeren in einer Schüssel zerdrücken oder zerstampfen und mit dem Zucker und den gerösteten Brotwürfeln vermengen. Zum Schluss die kalte Milch darunterrühren und nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen.

*

Das «Praktische Kochbuch Bd. 2» von Mary Hahn enthält auf 494 Seiten über 1600 Rezepte. Ist Eva Maria Borers Kochbuch ein von der NSB neu geschaffenes Werk, so stellt sein Zwillingbruder «ein renommiertes Standardwerk» dar, «das sich in ganz Europa einer Gesamtauflage von über einer halben Million Exemplare rühmen kann; die NSB-Ausgabe wurde modernisiert und den schweizerischen Verhältnissen angepasst.» Aufgeschlagen, geblättert und für Sie die folgenden «Mini-Muster» habe ich ausgewählt:

Himbeersauce zu Süss-Speisen

250 g frische Himbeeren, $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser, 75 g Zucker, 1 Teelöffel Stärkemehl, etwas Zitronensaft.

Die Himbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, mit Wasser und Zucker aufgekocht und mit dem Stärkemehl abgezogen. Nach nochmaligem Aufkochen wird die Sauce mit Zitronensaft gewürzt. Anstelle der frischen Himbeeren kann man auch konserviertes Mark oder tiefgekühlte Früchte verwenden.

Rüebl in Rahm

800 g Rüebl, $\frac{1}{4}$ l Rahm, je 1 Prise Salz und Zucker, gehackte Petersilie.

Daumendicke Rüebl werden gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten, mit Brühe oder

Wasser nicht zu weich gekocht. Dann werden sie mit süßem Rahm, etwas Salz und Zucker bestreuen.

Hühnerbrötchen

Hühnerfleischreste, zum Beispiel von einem Suppenhuhn, werden grob gehackt, mit etwas Mayonnaise vermischt und gut gewürzt. Scheibchen von Kastenbrot werden rund ausgestochen, gebuttert, mit dem Hühnerfleisch etwas gewölbt bestrichen, und in die Mitte wird eine Radieschenscheibe gelegt. Anstelle des Radieschens kann man auch eine gefüllte Olivenscheibe nehmen oder mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

*

Kochbüchlein

Es gibt Hausfrauen und Hobbyköche, die dicke Rezeptbücher verabscheuen. Für sie, aber nicht nur für sie hat der Schweizer Spiegel Verlag seit Jahren drei heute noch nicht veraltete Büchlein bereit. Im Vorwort zum bereits erwähnten Praktischen Kochbuch Band 1 schreibt Eva Maria Borer in der Einleitung: «Es ist mir ein Bedürfnis, in diesem neuen Buch über die Küche in der Schweiz einer Frau zu gedenken, die als eigentliche Pionierin die Schweizer Küche aus ihrem Aschenbrödel-Dasein befreit hat: Frau *Helen Guggenbühl*, die bereits im Jahr 1928 ein schmales Büchlein: Schweizer Küchenspezialitäten veröffentlicht hat.» (Es wäre erwähnenswert gewesen, zu vermerken, dass die damalige Pionierleistung im damals jungen Schweizer Spiegel Verlag erschienen ist.) — Elisabeth Müller-Guggenbühl gab 1970 das Werk ihrer Mutter revidiert in vierter Auflage heraus. Aus diesen «Schweizer Küchenspezialitäten» — nach Kantonen geordnet — sei eine aus dem Thurgau erwähnt:

Leberknöpfli

1 Pfund Leber vom Metzger durch die Hackmaschine lassen. Aus 1 Pfund Mehl, 2 Eiern, etwas gehacktem Grünem, der Leber, einer Prise Salz und Wasser klopft man einen Knöpfleteig. Man streicht ihn durch das Knöpflesieb in viel siedendes Salzwasser, lässt die Knöpfli nach dem Aufkochen gut abtropfen und serviert sie mit Paniermehl bestreut und heisser Butter übergossen.

*

Die bekannte Redaktorin am Schweizer Spiegel, Frau *Heidi Roos-Glauser*, veröffentlichte 1970 im Schweizer Spiegel Verlag eine Sammlung köstlicher Haus-Spezialitäten von 75 verschiedenen Autorinnen. «*Mein Lieblingsrezept*». Sie selber präsentiert

Schinken nach Hausherrenart

Dieses Gericht bereite ich vor allem dann zu, wenn ich Gäste erwarte und wenig Zeit zum Kochen habe.

Zutaten (für 4 Personen): 400 bis 500 g Schinken, nicht zu dünn geschnitten (je nach Grösse der Tranchen rechne ich deren 2 bis 5 pro Person), 3 dl Rahm, 1 grosses Büchlein Tomatenpüree (150 g), 3 Esslöffel Rum und etwas Streuwürze.

Zubereitung: Die Schinkentranchen rolle ich alle einzeln auf und setze sie nebeneinander in eine gefettete feuerfeste Platte. Alle übrigen Zutaten mische ich zu einer Sauce — der Rahm darf aber nicht etwa geschlagen werden — giesse diese über den Schinken und schiebe die Platte in den Ofen, wo ich das Gericht ungefähr 20 bis 30 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lasse, gerade so lange, als es braucht, bis der Reis, den ich dazu serviere, richtig körnig

gekocht und fertig angerichtet ist. Die pikante Sauce, zusammen mit dem angebräunten Schinken, findet auch bei verwöhnten Gourmets grossen Anklang.

Von der Grösse der Platte hängt es ab, für wieviele Personen man das Gericht zubereiten kann; es gibt auch für 6 bis 10 Personen nicht viel mehr zu tun.

*

Last, not least — es soll im Kochen ungeübte Herren und sogar Damen geben, die gerne in einer Portion einfache Gerichte herstellen möchten und vielleicht gelegentlich rasch kochen müssen. Ein Maler (!) — *Paul Burckhardt* — hat das «*Kochbüchlein für Einzelgänger*» geschaffen und — versteht

DICKE

werden

DÜNNER

für immer

Das sensationelle Buch **Abmagern und schlank bleiben** von John H. GANZ gibt Ihnen die Anleitung.

Inhalt: Ursache des Übergewichtes. Warum hat Ihre Abmagerungskur versagt? Kinderfettleibigkeit. Neue Abmagerungsmethode. Neue Bewertungstabellen. Vorwort eines Arztes und Forschers.

In Zeitschriften und durch Aerzte glänzend beurteilt: Deutscher Verlag: «Das Beste auf diesem Gebiet.» Psychotherapeutin: «Ansprechender Ton, leicht fasslich, von Patienten geschätzt.»

Beim Buchhändler zu Fr. 12.— erhältlich, notfalls Bestellcoupon ausschneiden.

Ich bestelle hiermit das Buch **Abmagern und schlank bleiben** zu Fr. 12.— + 50 Rp. Porto per Nachnahme

Name: _____

Strasse: _____

Vorname: _____

Plz./Ort: _____

Einsenden an Ultrasun AG
8049 Zürich

sich — illustriert (1965 in 9. Auflage im Schweizer Spiegel Verlag). Ob ich meinem Mann, wenn er einmal allein kochen müsste, das folgende Menü zumuten könnte?

Tomaten-Zucchini-Speckgericht

Eine kleine — oder grössere halbe — in Würfel zerteilte Zucchini, einige Gurkenscheiben, sowie zwei in Viertel geschnittene Tomaten werden in einer Scheibe Butter und einem Löffel Olivenöl etwa zehn Minuten gedämpft und mit Salz, Gemüsepulver und einem

Verstopfung? — warum? KNOBEL-TEE

Dr. med. Knobels 9-Kräuter-Tee, ein Naturprodukt, wirkt mild auf verschiedene Verdauungsorgane. Deshalb keine Krämpfe und doch sichere Abführwirkung. Verhindert Blähungen, regt die Verdauung an. Wohlschmeckend mit und ohne Zucker. Auch in Tabletten, Dragées und Filterbeuteln. In Apotheken und Drogerien.

Ein modernes «Malefiz»-Öl gegen Rheuma, Muskelschmerzen, Muskelkater, Arthritis, Nerven-Entzündungen, Kältegefühl in den Gliedern ist

KNOBEL-OEL

ein Einreibemittel auf pflanzlicher Basis nach Originalrezept von Dr. med. G. Knobel, Herisau. Knobel-Öl bewirkt dort, wo es eingerieben wird, eine ableitende Hautreizung. Die Haut und die darunter liegenden Gewebe werden stärker durchblutet und so der Heilungsprozess aktiviert.

Fl. Fr. 4.80.

Vierfachpackung Fr. 11.70.

Bouillonwürfel gewürzt. Einige grobe Würfel geräucherter Speck gesondert rasch in Butter anbraten. Dem Gericht beimengen, das man noch fünf bis zehn Minuten auf schwacher Flamme schmoren lässt.

Kurz vor dem Anrichten wird noch ein hartes Ei, das man quer halbiert und mit Cornichonscheibchen garniert, beigegeben. Das Gericht mit der Brühe, die es gezogen hat, überträufeln und wenn nötig mit etwas Wasser besprengen.

Goldene Regeln

Zum Schluss seien die «Goldenen Regeln für eine gesunde Ernährungsweise» empfohlen, die von PD Dr. med. B. Luban-Plozza, Locarno zusammengestellt wurden. (S. 5/6 im Kochbuch v. Mary Halm)

Iss mit Vergnügen! Ärger vergiftet das beste Menü.

Abwechslung im Speiseplan erfreut Magen und Gemüt.

Frischkost garantiert Vollwertkost.

Vergiss nie: Das Auge isst mit!

Zu kalt oder zu heiss ist unbedenklich.

Alter, Gesundheit und Tätigkeit bestimmen den Speiseplan.

Je enger der Gürtel, je länger das Leben.

Getränke sollen erfrischen, nicht schwächen.

Gut gekaut ist halb verdaut.

Das Frühstück sei der «gewichtigen» Auftakt; die letzte Mahlzeit der frühen und «leichten» Ausklang des Tagewerkes.

*

Das wär's! Vielleicht sollte ich seufzen: hätte doch jene Dame nicht in der Schweizer Spiegel Redaktion nach Gänseleber gefragt! Oder doch nicht?

Aussprache im Kleinen Schweizer Spiegel

Regierung und Vernunft

Eine Berichtigung

In der Februar-Nummer erschien in der «Aussprache im Kleinen Schweizer Spiegel» der Artikel «Neue Berechnung öffentlicher Projekte». Darin schlug John Ganz vor, bei allen Vorhaben auch die Vor- und Nachteile für die Umwelt sowie Gewinn und Verlust an Geld und Zeit für wieviele Menschen einander gegenüberzustellen.

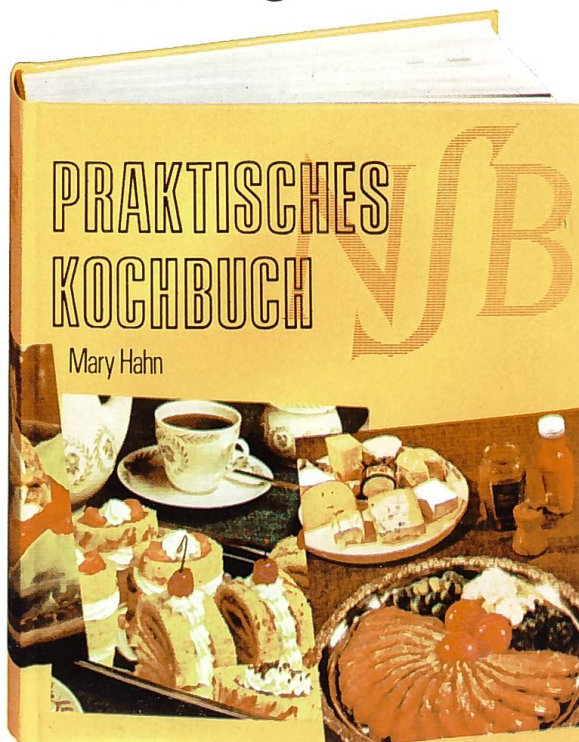
Dabei zitierte J. Ganz einen Engländer, der «treffend geschrieben hat, dass jedermann den letzten Rest von Vernunft verliere, wenn er einer Regierung oder Verwaltung beitrete». Im Schweizer Spiegel hiess der Satz fälschlicherweise: «dass jeder kaum den letzten Rest von Vernunft verliere, wenn...» Wir wollen dahingestellt lassen, ob der Fehler beim Abschreiben in der Redaktion, in der Setzerei oder bei der Schlusskorrektur passiert ist — jedenfalls zeigt er, wie sehr wir uns unwillkürlich auch heute mit unserem Staat verbunden fühlen. Die Ironie des Engländers gegenüber Regierung und Verwaltung stösst bei manchem von uns auf unwillkürliche Hindernisse, so dass es zu einer solchen kleinen Fehlleistung kam.

D. R.

Die Preise der erwähnten Kochbücher:

E. M. Borer, Praktisches Kochbuch Bd. 1: Fr. 19.—; M. Hahn, Praktisches Kochbuch Bd. 2: Fr. 19.—. Dieser Vorzugspreis gilt nur für NSB-Mitglieder. Im regulären Buchhandel ist Bd. 1 unter dem Titel: «E. M. Borer, Alte und neue Küche in der Schweiz» für Fr. 34.— erhältlich. H. Guggenbühl, Schweizer Küchenspezialitäten: Fr. 9.80. Heidi Roos-Glauser, Mein Lieblingsrezept: Fr. 9.80. Paul Burckhardt, Kochbüchlein für Einzelgänger: Fr. 8.40.

Die Liebe geht durch den Magen...



Ein neuer NSB - Hit!

Eva Maria Borer:

Fr. 19.—

Praktisches Kochbuch

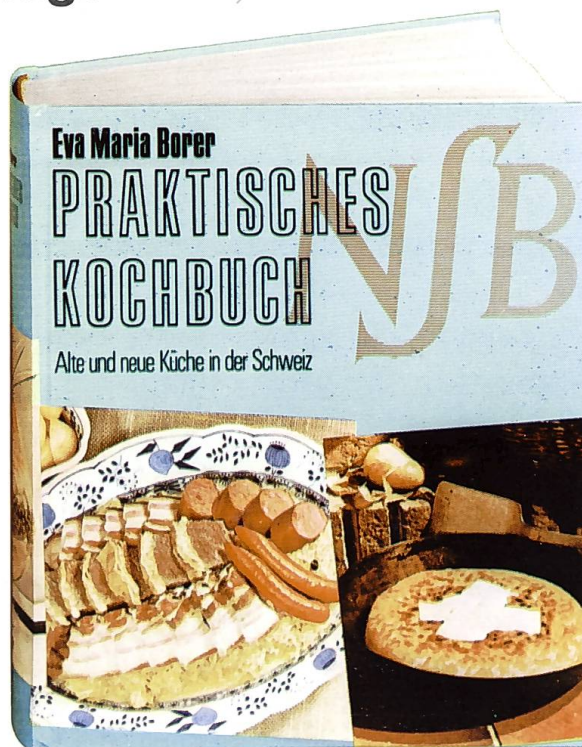
Nr. 1890/2

Alte und neue Küche in der Schweiz

32 vierfarbige Bildtafeln fertiger Gerichte.
Grossformat 19 x 21,5 cm

Hausfrauen und Hobby-Köche wird dieses umfassende Werk über die Schweizer Küche gleichermaßen begeistern! Die bekannte Publizistin Eva Maria Borer geht auf die unterschiedlichen Kochgewohnheiten in allen Teilen unseres Landes ein. Unter den weit über tausend Rezepten dieser stattlichen Sammlung finden sich neben den typisch schweizerischen auch jene Gerichte, die aus dem Ausland übernommen und unserem Lebensstil angepasst wurden, sowie zahlreiche regionale Spezialitäten, die sich oft nur in mündlicher Überlieferung erhalten haben.

Als begeisterte Köchin weiss Eva Maria Borer über dieses Thema sehr viel zu sagen. Sie versteht es, auf amüsante Weise über Küchenprobleme zu plaudern; ihr Buch bietet denn auch über die reine Sachinformation hinaus unterhaltsamen Lesestoff. In seiner Vielseitigkeit und konkreten Ausrichtung auf schweizerische Verhältnisse hat dieses Werk nicht seinesgleichen.



Mary Hahn:

Fr. 19.—

Praktisches Kochbuch

Nr. 1750/2

32 Seiten vierfarbige Bilder fertiger Gerichte lassen das Wasser im Munde zusammenlaufen. Ein alphabetisches Register verhilft zum schnellen Auffinden jedes Rezeptes.

Grossformat 19 x 21,5 cm

Ein Kochbuch, das sich in Europa einer Gesamtauflage von über einer halben Million rühmen kann, hat die Qualitätsprobe zweifellos mit Glanz bestanden. Wir freuen uns, unseren Lesern ein so renommiertes Standardwerk in einer speziellen NSB-Ausgabe vorlegen zu können. Dieses «Praktische Kochbuch der NSB» zeichnet sich besonders durch seine Reichhaltigkeit aus. Über 1600 Rezepte sind hier vereinigt. Nicht nur die junge, sondern auch die erfahrene Hausfrau kann aus seinen zeitgemässen Erfahrungsregeln sowie den Erläuterungen küchentechnischer Ausdrücke vieles lernen.

Neben der Ausführlichkeit wird die Vielfalt der Rezeptsammlung überraschen: Von der Suppe bis zum Dessert, von den Saucen bis zum Cocktail ist einfach alles da. Weihnachtsgebäcke, Konservieren und das neuzeitliche Einfrieren der Nahrungsmittel — an alles wurde gedacht.

Neue Schweizer Bibliothek

Klausstrasse 33, 8008 Zürich

Sp. 6

* den NSB-Katalog und folgende Bücher:

Best.-Nr.

- * nur den reich illustrierten NSB-Katalog
- * Nichtgewünschtes streichen!

Name:

Herr
Frau
Frl.

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Geburtsdatum:

Da sind noch saftige Wiesen. Da ist noch Luft.
Da sind noch diese stolzen Bäume mit ihren
runden Früchten, aus denen der Wundertrank
gepresst wird, dieser hundertprozentig
naturreine Apfelsaft.

Die Mädchen sagen: er macht
uns schön. Die Männer sagen: er
hält uns gesund.

Und landauf landab heisst es:
Fabelhaft ist Apfelsaft.



Apfelsaft, denn das ist 100% reiner Fruchtsaft.

