

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 2 (1926-1927)
Heft: 12

Rubrik: Küchenspiegel : der kulinarische Völkerbund

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

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

KÜCHEN-SPÍEGEL

DER KULINARISCHE VÖLKERBUND

1. Russische Spezialitäten

In der Borschtsch, dieser russischen Nationalspeise, liegt schon ein gutes Stück des Charakters der russischen Küche. So schwer wie der russische Winter, der die vielen Monate über den ungeheuren Ebenen des Landes liegt, so schwer sind die Speisen der russischen Küche. Schwer, aber nicht langweilig, dafür sind sie zu reichhaltig und zu kräftig gewürzt. Russland hat sicher keine sehr raffinierte, aber eine ausserordentlich reelle Küche. Der Russe liebt das Eintopfgericht. Die Borschtsch allein oder an ihrer Stelle eine Bier- oder Fischsuppe kann ein ganzes Essen ausmachen. Soll es üppiger sein, so kommt vor der Suppe noch Hors d'œuvre dazu. Das kann ein geräucherter Fisch, eine Wurst oder eine kombinierte Hors d'œuvre-Speise sein. Was es auch sei, es gehört unfehlbar Branntwein dazu.

Borschtsch (Russische Kohlsuppe)

Ein Huhn, 1 Pfund Siedefleisch mit einem Markbein und 1 Pfund Schweinefleisch werden mit ziemlich viel gehacktem Kohl, Rüben, Lauch, roten Randen, einigen Tomaten und Sellerie gesotten bis es weich ist. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten kommen 2 rote, klein geschnittene Kartoffeln dazu. 2 Esslöffel Mehl werden in Butter braun geröstet, mit der Suppenbrühe gelöscht und zur Suppe hinzugefügt. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten kommt der Saft einer halben Zitrone hinein. Dann wird das Fleisch in Stücke geschnitten, in die Suppenschüssel gelegt, dazu 3—4 Wienerli in Scheiben geschnitten hinzugefügt und darüber die Suppenbrühe, mit dem Gemüse, geschüttet. In jeden Teller gibt man 1—2 Esslöffel sauren Rahm.

Einfacher Borschtsch. Statt Poulet und Schweinefleisch kann Schafffleisch verwendet werden, oder auch nur ein fettes Stück Rindfleisch.

*Frau M. Frei-Bosshard, Paris,
früher wohnhaft in Petrograd.*

Litauische Suppe

Das ist eine durchgestrichene Kartoffelsuppe, die mit dickem saurem Rahm legiert wird. Als Einlage verwendet man eine grob

geschnittene Julienne von Sauerampfer und Sellerie, sowie kleine Bratwürstchen. Ausserdem gibt man in jeden Teller ein halbes hartgekochtes, paniertes und in Schmalz gebackenes Ei.

Frau M. R.

Heringsspeise als Hors d'oeuvre

Ein gewöhnlicher Salzhering wird gereinigt und kopf- und schwanzlos mindestens zwei Stunden lang gewässert. Nun hacken wir ihn und vermengen ihn mit einer in Milch eingeweichten Semmel, einem Viertel Apfel und einem harten Ei. Alles natürlich fein gehackt und durcheinander gemengt. Geben wir noch etwas Essig und Oel und ein wenig Senf dazu, je nach Geschmack und Gefühl, so haben wir, auf dünne Brotscheiben gestrichen, ein pikantes Hors d'œuvre, das sogar 2—3 Tage haltbar ist.

Frau St. Rabinovitch, Zürich.

Moskauer Ssoljanska

(Sauerkraut mit Fisch)

Man dämpft Sauerkraut in Butter und Rouillon gar. Währenddessen hat man einen fetten Fisch (z. B. Karpfen; in Russland nimmt man meist Stör) in ca. 2 cm Würfel geschnitten und in Oel scharf gebraten. Nun kommt der Fisch zum fertigen

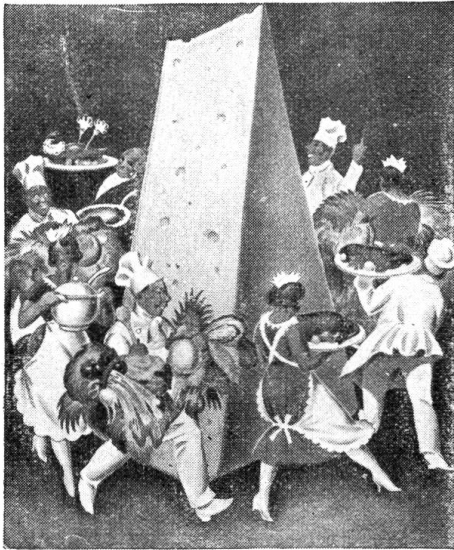
Guigoz

Greyerzer-Milch in Pulverform.

Gerinnt auf die gleiche Weise wie Muttermilch. Ihre Fettkügelchen sind sehr klein, deswegen wird sie so leicht verdaut und assimiliert.

Die beste Milch für Säuglinge.
Erhältlich in allen grössern Geschäften.

GREYERZERKÄSE



Der Greyerzerkäse ist ein vollfetter Hartkäse, der hauptsächlich in den Alpen des Gruyère-Gebietes, im Kanton Waadt und im Neuenburger Jura hergestellt wird. Dieser Käse ist vollfett, mit würzigem Aroma, punkto Fettgehalt, Qualität und Geschmack dem Emmentalerkäse ebenbürtig. Der Greyerzerkäse ist kleingelocht und wird in Laiben von 20—40 Kilo hergestellt. Dieser Käse kann in jedem gutgeführten einschlägigen Geschäfte bezogen werden und kommt billiger zu stehen als Emmentaler.

Liebhaver

eines guten Tropfens

Ostschweizer Weines

beziehen diesen am besten beim

Verband ostschweizer. landwirtschaftl.
Genossenschaften (V.O.L.G.) Winterthur

Sauerkraut, ausserdem noch 2—3 Löffel Tomatenpüree, Kapern, halbierte und entkernte grüne Oliven und ca. eine Tasse voll in Streifen geschnittene Steinpilze oder Champignons. Alles wird noch zehn Minuten zusammen durchgedämpft und heiss serviert.

*Frau O. Voegeli, Schlieren,
früher wohnhaft in Wladiwostok.*

Pirog (Fischschnitten, Fleisch- oder Gemüseschnitten)

Man bereitet einen Blätterteig oder auch nur einen gewöhnlichen Wähenteig, ohne Zucker, aber mit etwas Backpulver.

Von Lachs oder irgendeinem andern weissen Fisch macht man mit Sardellenbutter eine saftige Fischfarce. Dann rollt man den Teig zu einer zentimeterdicken Platte aus, die man der Länge nach durchschneidet. Auf die eine Hälfte trägt man die Farce auf, bestreicht ringsum mit Ei, legt die andere Teighälfte darüber und drückt sie ringsum gut an. Dann bestreicht man das Ganze mit Ei, drückt mit dem Messerrücken eine Verzierung darauf und bäckt die Pastete in mittelheissem Ofen. Sie wird in schräge Vierecke geschnitten und heiss angerichtet.

Statt einer Fischfarce kann man auch ein kräftiges Fleischhaschee oder gedämpften Kohl oder Sauerkraut verwenden.

Frau M. K.

Blini (Fastnachtsspeise)

Man rührt ein Glas Buchweizenmehl und ein Glas Weizenmehl mit drei Glas kalter Milch, die man nach und nach hinzufügt, an; dazu gibt man drei stark geklopfte Eier und zwei Dessertlöffel Backpulver. Hiervon backt man in Butter oder Fett Pfannkuchen, die man recht heiss mit geschmolzener Butter und saurem Rahm serviert. Als Zugabe gibt man Kaviar, geräucherten Lachs oder andern gesalzenen oder geräucherten Fisch.

Frau O. Voegeli.

Ueberbackene Pilze

Am liebsten verwendet man dazu kleine Steinpilze, die man gut wäscht, abtrocknet, in Butter dünstet und dabei mit etwas Mehl bestäubt. Dann schichtet man sie in eine feuerfeste Platte, giesst eine Sauce von hellgeschwitztem Mehl und saurem Rahm darüber, die gut mit Salz, Pfeffer und gehacktem Fenchelkraut gewürzt ist. Auf das

Ganze kommt etwas geriebenes Weissbrot und Butterflöckchen, worauf es im heissen Ofen zirka 15 Minuten überbacken wird.

Frau M. K.

Pas'cha (Osterspeise, wird mit Kulitsch zum Tee gereicht)

$\frac{1}{2}$ Pfund Tafelbutter wird zu Schaum gerührt, dann 1 Pfund Zucker und 3 dl dicker saurer Rahm darunter gemischt. $1\frac{1}{2}$ Pfund gut abgelaufenen Topfen-Quark hat man unterdessen durch die Fleischhackmaschine gehen lassen und gibt ihn in die erste Mischung, dazu noch zwei weich gekochte, sehr fein geschnittene, verzuckerte Orangenschalen und das sorgfältig ausgeschabte Innere einer Vanilleschote. Das Ganze wird nun tüchtig zusammengeschäumt und in eine Glasschale getan, da hier die russischen, zerlegbaren, holzgeschnitzten Pyramidenformen für Pas'cha nicht zu haben sind.

Frau O. Voegeli.

Kulitsch (Ostergebäck)

Man macht einen einfachen Hefenteig (für 5 Rp. Hefe, $\frac{1}{2}$ l Milch, etwas Salz und genug Mehl, um ihn tüchtig auszuklopfen) und lässt ihn bis zur doppelten Menge aufgehen. Nun schäumt man 5 Eigelb mit $1\frac{1}{2}$ Tassen Zucker recht hell, gibt dies in den aufgegangenen Hefenteig, dazu $\frac{1}{2}$ Pfund geschäumte Butter, zwei fein geschnittene, verzuckerte Orangenschalen, $1\frac{1}{2}$ Tasse Rosinen und so viel Mehl, dass es einen ziemlich festen Teig gibt, der gründlich — am besten mit der Hand — durchgeknetet wird. Er muss nun nochmals auf mindestens das doppelte aufgehen, worauf er in gut gebutterten und mit feinem Reibbrot ausgestreuten Formen, die höchstens halb gefüllt sein dürfen, zum drittenmal aufgeht und dann in einem heissen Ofen ca. eine Stunde gebacken wird. Sollte er oben zu schnell dunkel werden, so muss ein nasses Papier aufgelegt werden, das man nach Bedarf wieder anfeuchtet. Kulitsch wird gewöhnlich oben mit einem weissen Zuckerguss verziert.

Frau O. Voegeli.

Alle Rezepte werden in der Küche der Redaktorin persönlich durchgekocht. Es werden nur solche ausländische Rezepte ausgewählt, bei denen sämtliche Zutaten in der Schweiz erhältlich sind

PALMINA

das altbewährte



butterhaltige KOCHFETT



Die Hausfrau, der's an Zeit gebricht,
vergesse Maggi's Suppen nicht!