Aus meinem Kochbuch

Autor(en): **P.R.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1963)**

Heft 54

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-651447

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Türklopfer

(Fortsetzung von Seite 3)

Bald weit ausladend, einfachschön, dann wieder flächig, verschlungen, oval oder kreisrund und reich verziert. Tier- und Blattmotive, fratzenartige Gebilde, Schuppenmusterung oder einfache linare Gravierung dienen als Ornamente. Es sind reizvolle Erzeugnisse der Schmiedekunst, diese Türklopfer, und wer sein Augenmerk etwa bei einer Wanderung durch alte Städte und Dörfer einmal auf diese Kleinkunst richtet, wird überrascht sein, wie ungemein reich der Handwerker in seinem Gestaltungsvermögen war, wie groß der Formenreichtum ist und wieviele Liebe er aufwendete auch für das kleinste zu schaffende Ding.

*

Durch Pocher, durch Türklopfer, diese kleinen Dinge, wurde schon manches Schicksal entschieden — wenn Freund oder Feind die Türe geöffnet wurde zu Stunden der Liebe, der Freundschaft oder des Haders und Verbrechens. Kraftvolle, helfende, oder harte, gewalttätige, aber auch zarte und gütige Hände mögen den Pocher ergriffen haben, um anzuklopfen, um Einlaß zu begehren; vielleicht nach Jahren der Abwesenheit in fremden Diensten ins Heim seiner Lieben zurückzukehren, um unter Freunden ein vertrautes Gespräch zu führen, oder um abzurechnen, eine alte Schuld in Ordnung zu bringen... Am meisten aber mögen die Hausherren nach reicherfülltem Tagewerk mit dem Klopfer ihr vertrautes Zeichen gegeben haben, damit man sie einlasse in ihre reich eingerichteten Gemächer.

O. Sch.

Hallwyl-Apotheke

Neuer Inhaber: E. Rittmann

Rasche Ausführung aller Rezepte
Gut assortiertes Lager
Spezialitäten - Prompte Hauslieferung

Zürich 4

Hallwylstraße 72 Tel. (051) 23 68 55

Aus meinem Kochbuch

Viele Rezepte stehen in meinem Kochbuch. Am liebsten aber schlage ich das Buch unter dem Abschnitt «Kartoffelgerichte» auf. Wie vielfältig die Kartoffeln doch verwendet werden können. Mit ihnen könnte man ohne große Mühe einen ganzen Monat lang jeden Tag ein anderes Menü zubereiten, angefangen bei den «Geschwellten» bis zu den Pommes-frites.

Apropos Pommes-frites: So herrlich auch die braungebackenen Stengelchen schmecken, bedeuten sie doch für manchen empfindlichen Magen Gift. Und noch ein weiterer Nachteil: Ich kenne keine Hausfrau, die gerne jeden Tag im Fettdunst steht und den hartnäkkigen Geruch des Fettes in den Haaren und Kleidern liebt.

Hier habe ich nun aber einen Ersatz gefunden: Die «Zweifel-Pomy-Chips». Sie sind hauchdünn, knusperig, goldgelb gebacken, sehr schmackhaft und verlocken allein schon durch ihr appetitliches Aussehen zum herzhaften Zugreifen. Und wir verdanken sie nur einem Zufall. Das ging so:

Im Jahre 1853 arbeitete die Indianerköchin Tante Kate in einem der populärsten Restaurants in Saratoga USA gleichzeitig an drei verschiedenen Suppen und Saucen. Sie war eben im Begriffe, Pfannkuchen in heißes Oel zu geben, als sie aus Unachtsamkeit eine feingeschnittene Kartoffelscheibe in dieses Oel fallen ließ. Als der Hausherr, Georges Crum, die Küche betrat, fischte er die nun braungebackene Kartoffelscheibe aus der Pfanne und kostete sie. Da sie ihm ausgezeichnet schmeckte, beauftragte er seine Köchin, noch mehr davon herzustellen. Er erkannte nämlich sofort, daß sich die «Saratoga-Chips», wie sie noch lange genannt wurden, zur Bereicherung jeder Mahlzeit vorzüglich eignen.

Aus diesem Grunde liebe ich die Pomy-Chips so sehr. Rasch und ohne große Mühe kann man sie auf die verschiedensten Arten zubereiten. Zum Apéro, beim Picknick und zu Käse-Dips serviere ich sie frisch aus dem Beutel. Zu Poulet, Entrecôtes, Braten oder Fondue Bourguignonne erwärme ich sie in einer hitzebeständigen Schale im vorgeheizten Backofen. Wenn das keine Arbeitserleichterung ist! Wenn heute die knusperigen Pomy-Chips auf den Tisch kommen, dann verdanken Sie das also der Indianerköchin Kate.

*

Neben den bisherigen Portionenbeutel von 30 und 100 g wurde noch eine praktische Sparpackung zu 175 g geschaffen. Für eine große Familie oder bei Einladung erweist sich die Familienpackung von 300 g im farbenfrohen Beutel zu Fr. 2.70 als besonders günstig.

P. R.

FABRICA DE TABACOS
WUHRMANN

Brasil Cigarren

unsere Spezialität

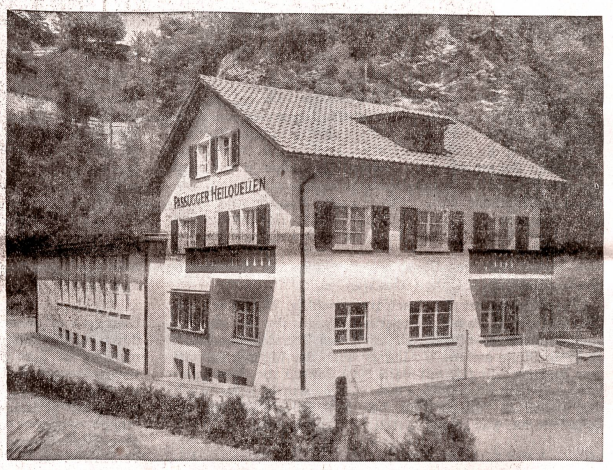
Nicht schwer, aber aromatisch
Ein Genuß bis zum letzten Zug

Bahianos —.80
San Gonzalo —.90
Flor de Prueba 1.10

KURHAUS BAD PASSUGG

Pensionspreis ab Fr. 18.—. Auskunft und Prospekte durch M. Maurer, Direktor Telephon (081) 2 36 66

Das Hotel-Kurhaus des Bades Passugg liegt sehr günstig: 830 m ü. M. Das ist für Kuren ideal. Das Hotel ist modernisiert und neuzeitlich gestaltet. **Heilfaktoren:** Trink- und Badekuren. **Diät** — unter Kontrolle einer Diätassistentin — für Magen-, Darm-, Nieren-, Leber-, Gallen-, Zucker- und Herzkranke sowie Fettsüchtige. Stahl- und Kohlensäurebäder, Fango, Inhalationen mit modernsten Apparaturen. Heilsame Wickel, Duschen, Massagen im Hotel. Kurarzt. Großer Garten. Gepflegte Spazierwege. Liegehalle. Orchester und Unterhaltung.



Dieses in die Landschaft eingebettete Haus steht im Dienste der Passugger Heilquellen

BAD PASSUGG
BEI CHUR
IM BÜNDNERLAND

830 m über Meer

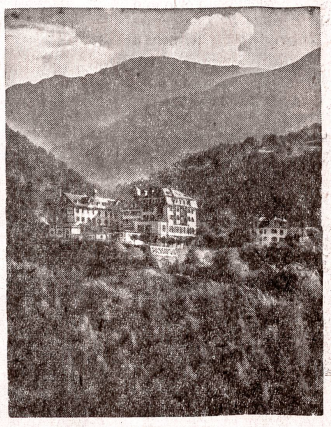
Auskunft
und Prospekte durch
M. Maurer
Telephon 081 . 2 36 66

Wasser ist Leben

Alles Leben entstammt dem Wasser. Die Wissenschaft beweist es, wenn sie die unvordenklichen Zeiten seiner Entstehung durchforscht. Und der Mensch ahnt es, seit je, wenn er für sein Dasein ein Sinnbild sucht. Er spricht vom Quell, vom Born des Lebens, in seinen Mythen und Märchen ruht die Erlösung am Grunde geheimnisvoller Brunnenschächte, gegen die Lasten des Alters setzt er den Traum vom befreienden Jungbrunnen, seine Gläubigen tauft er mit geheiligtem Wasser.

Hotel und Kurhaus

Das Hotel und Kurhaus Bad Passugg ist mit allen Einrichtungen eines modernen Bade- und Kurhotels ausgestattet und bietet seinen Gästen in den heimeligen Räumen einen behaglichen Aufenthalt. Alle Zimmer mit fließendem Kalt- und Warmwasser, Zimmer mit Privat-WC und -Bad. Großer, gepflegter Garten mit Liegehalle und Terrasse, eigener Parkplatz. «Ruhe und Erholung» ist unsere Devise. Individuelle Regime-Verpflegung unter Aufsicht des Kurarztes und einer diplomierten Diätassistentin. Heilfaktoren: Trink- und Badekuren. Diät für Magen-, Darm-, Leber-, Nieren-, Gallen-, Zucker- und Herzkranke Kohlensäurestahlbäder, Massagen, Unterwasserstrahlmassagen, Fango, diverse Wickel, Darmbad, Inhalationen.



Hotel-Kurhaus Bad Passugg

Vier Jahrhunderte Passugger

Es ist eine Chronik aus dem Jahre 1582 erhalten, die den uralten Ruhm der Passugger Quellen belegt. Von bärenstarken Männern berichtet sie, die Tag für Tag ihren Krug von diesen Wassern tranken. Doch es ist die Zeit des Hexenglaubens. Wer ihre Heilkraft öffentlich bezeugte, dem drohte der Scheiterhaufen. So gerieten die Quellen in Vergessenheit, als ein Erdrutsch sie verschüttete.

Erst im Jahre 1863 wurden sie wiederentdeckt. Ein Sattlermeister namens Sprecher aus Chur, ein seltsamer, abergläubischer Mann, der lieber als Schürfer und Strahler seiner Berge durchstreifte, hörte in Passugg von einer verschütteten Quelle. Rastlos begann er die Gegend abzusuchen, wobei er es sogar wahrhaben wollte, daß ihm ein Hündchen im Traum die Stelle in der Schlucht der Rabiosa gezeigt habe, wo er kurz darauf auf die erste der Quellen stieß.

1896 gingen das Kurhaus und die Quellen in den Besitz einer Aktiengesellschaft über. Heute, rund 100 Jahre nach der Wiederentdeckung, finden wir in Passugg ein blühendes Unternehmen, dessen Hauptprodukt, das «Passugger Theophil», als das beste Schweizer Mineraltafelwasser gilt und weltbekannt ist. Die Nachfrage nach diesem Produkt ist heute derart, daß sie die Kapazität der Quellen weit übersteigt. Trotz Erstellung eines neuen Abfüllgebäudes mit modernsten Maschinen, Verbesserung der Quellfassungen und Erstellung von Reservoirs konnte die Produktion nicht so gesteigert werden, um der heutigen Nachfrage gerecht zu werden. Nicht ein Rückgang der Quelleistungen, sondern die ständig steigende Nachfrage hat das «Passugger Theophil» zu einem Mangelprodukt gemacht.

Passugger Mineralquellen

5 Naturquellen von einzigartiger Heilwirkung

Tafelwasser

Passugger-Theophil
das beste Schweizer Tafelwasser
(einzige Quelle mit großem Ehrenpreis und goldener Medaille an der ZIKA 1930)

Neu:

Rhäzünser natur
Ueberall erhältlich in der Haushaltflasche

Süßgetränke

Rhätisana-Citro
-Bergamotte
-Himba
-Orange
-Grison Grapa

die Bündner Süßgetränke aus reinem Rhäzünser Mineralwasser

Medizinalwasser

Ulricus
bei Krankheiten der Verdauungsorgane, der Leber, der Gallenwege und speziell bei Zuckerkrankheiten

Helene
speziell bei Krankheiten der Nieren und Blase

Fortunatus
bei Adernverkalkung, Drüsenanschwellungen

Belvedra
bewährt sich gegen Blutarmut und allgemeine Schwäche