Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 8 (1932-1933)

Heft: 5

Artikel: Was die Schweizer Hausfrauen von der französischen Küche lernen können

Autor: Keller, Hans

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1064928

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

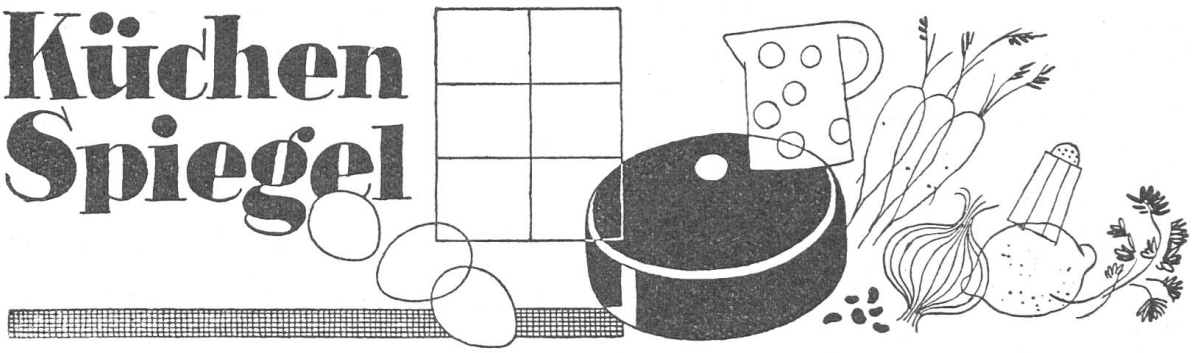
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 10.08.2025

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



WAS DIE SCHWEIZER HAUSFRAUEN VON DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE LERNEN KÖNNEN

Von Hans Keller, Le Havre

Ein Jahr Wiener- oder Münchnerküche, und man wird dick, schwerfällig und — gemütlich. Dasselbe wäre der Fall bei Risotto, Spaghetti und Polenta, wenn die Weine der italienischen Küche kein Gegengewicht schafften, was das Bier eben nicht vermag, sondern zum Mehl aller Knödel und Klösse noch Gerstennahrung liefert. Die übermässig gepfefferte und paprikageschwängerte Kost der Ungarn mag für unstete Zigeuner und reitende Magyaren unschädlich sein, der stille Bürger des Westens bekäme aber bald Ausschläge davon. Äpfel und Kartoffeln untereinander, süsse Kartoffeln, Fruchtsuppen, süsser Salat mögen dem Westfäler und Norddeutschen schmekken, während sich die übrige Welt kopfschüttelnd von solchen Platten abwendet.

Nun kommt aber die französische Küche und nimmt von allem das Passendste. Wienerschnitzel, Bayrisch-Kraut, Spaghetti, ungarisch Gulasch, spanischen Reis usw. Die allzu regionale Bouillabaisse (Marseillaner Fischsuppe) wird still nebenher aufgetischt, um nicht zu sagen übergangen und nur Liebhabern aufgetragen.

Unsere Hausfrauen begehen den Fehler, nur die Gemüse zu kochen, die sie kennen, d. h. diejenigen, welche sie in der heimatlichen Kochschule oder von der Mutter zubereiten lernten. Die heutigen Transportmittel und internationalen Beziehungen (Krisen ausgenommen!) bieten aber die Möglichkeit, neben den einheimischen Gemüsen auch ab und zu etwas Auswärtiges auf den Tisch zu bringen. Auberginen, Pfefferschoten (Peperone, Pimiento), Stachys, Courgettes usw. kommen wohl auf unsere Märkte, aber wie wenig Hausfrauen gibt es, die sie zubereiten! Ganz ähnlich ist es mit den Meerfischen. Dabei liegt es nicht etwa am Nichtkönnen, sondern am Nichtwollen.

Die Zürcher Internationale Kochkunstausstellung 1930 (ZIKA) hat bewiesen, dass gerade unsere Hausfrauen das Zeug in sich haben, sich neue Speisenrezepte anzueignen und seltene Gerichte und Platten neben den heimatlichen mit Kunst und Geschmack unserem Gaumen entsprechend herzustellen. Aber auch schon unser eigenes buntschekkiges Ländchen gibt uns Gelegenheit, in die monotone Alltagsküche Abwechslung à la française zu bringen: die Deutschschweizer Hausfrauen sollen nur einmal ihren Schwestern jenseits des Gotthards die Minestra abgucken oder von den Neuenburgerinnen das Fondue und andere Käsespezialitäten lernen.

Die französische Küche lehrt uns aber nicht nur Abwechslung. Sie ist auch sehr sparsam in der Verwendung von Mehl. Mehl als Küchenhilfsmittel ist dem Franzosen ein Greuel, während vor allem die Deutschen, Österreicher und Deutschschweizer von diesem weissen Binde- und Kleistermittel in der Küche ausgiebig Gebrauch machen. Milch, Eier und Mehl, zu einem Teig verrührt und in Fladenform gebacken, nennen unsere guten Küchenfeen Omeletten, in Wirklichkeit sind es Pfannkuchen. Eine Omelette verdient ihren Namen erst ohne

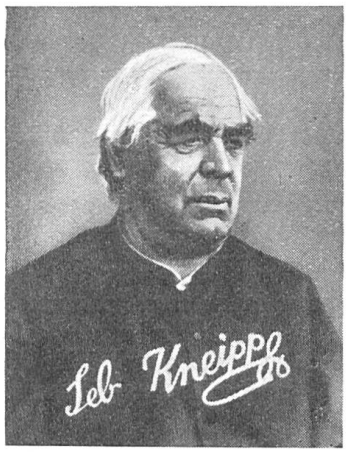
Mehl! Um ja sicher zu gehen, verlangt man in deutschschweizerischen Restaurants eine «französische Omelette», zum Unterschied der deutschen, welche Mehl enthält. Wenn unsere Hausfrauen gehackten Kohl oder Spinat kochen, so wird meist eine tüchtige Handvoll Mehl oder eine entsprechende Mehlsauce darunter gegeben, «zum binden», wie es heisst. Weshalb nicht (im Milchlande Schweiz!) mit Rahm solche Speisen binden, wie es die Französinnen machen? Rosenkohl, Blumenkohl usw. werden meist an einer Mehltunke, statt an einer Butter-Rahmsauce serviert. Gewiss, es gibt Saucen und Speisen, wo Mehl unerlässlich ist, aber auch da schafft die französische Küche mit winzigen Prisen, während die deutsch geführte Kost das Mehl nach Löffeln misst. Mehl als Zusatz- und Bindemittel vergröbert eine Küche bedeutend. Weshalb z. B. dem Fleischjus einfach gewohnheits- oder trägheitshalber eine Handvoll Mehl beifügen, um so eine ordinäre Fleischtunke zu erhalten, anstatt den Saft bei schwachem Feuer langsam zu einem feinen, leicht gebundenen Sösschen einzudicken? — Der Franzose verpönt also das Mehl; lernen wir hier von ihm und hängen wir das Mehlfass etwas höher. Vielleicht weichen die Pariser instinktiv dem Mehl aus, weil sie es fast im Übermasse in Form von Brot, zu jeder Mahlzeit, selbst zur Suppe, geniessen, eine Manier, die in der Schweiz weniger vorherrscht.

Auffallend ist auch, dass in Frankreich jede Art von Grünsalat ungewürzt serviert wird. Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer stehen auf dem Tisch, jedermann würzt sich den Salat nach Belieben selbst. Da gibt man eine Messerspitze Senf in den Salatlöffel, nebst etwas Salz und Pfeffer, und füllt den Löffel mit Essig auf. Dann rührt man die Mixtur im Löffel gut durch mittels der Salatgabel und giesst alles über die Blätter. Ebenso 1—3 Löffel Öl, je nach Belieben, wobei man alles tüchtig vermischt. — Nachdem die französische Hausfrau den Salat mehrmals gehörig gewaschen, bevor er auf den Tisch gelangt, gibt sie ihn in ein Korbsieb, geht ans Küchenfenster oder (Parterre) ins Freie und schwingt und schleudert die Salatblätter tüchtig aus, bis sie wasserlos sind, wodurch nachher beim Würzen Öl und Essig besser an den Blättern haften, was die Würze des Salats bedeutend erhöht.

Ein weiteres vorteilhaftes Merkmal der französischen Küche ist die Art, wie sie sich darbietet. Wenn Kleider Leute machen, so machen schöne Platten Appetit. Was aus der Küche kommt, wird in Frankreich im «salle à manger» in der möglichst gefälligsten Form eingenommen. Ein Tischtuch ist Selbstverständlichkeit. Dies kann man im Lande der Feinschmecker und Lebenskünstler nicht nur bei den «obern Zehntausend» sehen, nein, bis hinunter zum einfachen Angestellten und Arbeiter wird jedes Essen zum Mahl, zur behaglichen Familienzusammenkunft. Lernen wir also auch hier. Übertreiben wir nicht, machen wir keinen Gott aus unserm Bauch. Aber in wievielen Familien werden die Hauptmahlzeiten in der Küche, vielfach ohne Tischdecke, ohne Servierplatten, direkt von der Pfanne in den Teller eingenommen; dadurch erhält eine Mahlzeit den prosaischen Beigeschmack eines notwendigen Übels, einer flüchtig zu verrichtenden Notdurft. «Indem der Schöpfer dem Menschen die Verpflichtung auferlegt, zu essen, um zu leben, ladet er ihn durch den Appetit ein und belohnt ihn durch den Genuss.» (Brillat-Savarin.) Der Appetit und die Tafelfreuden sind aber nur in der oben angedeuteten Mahlzeit, nach französischem Muster, vollkommen.

Resümierend kann gesagt werden, dass die französische Küche leicht, nahrhaft, präsentabel und höchst abwechslungsreich ist. Gerade die Leichtigkeit der französischen Kost (wenig Mehl und Teigwaren, viel Gemüse und Früchte und kleine Fleischmengen) charakterisiert das Temperament der Franzosen, ihre Eleganz, ihren Schöngeist, Humor und Lebenskunst.

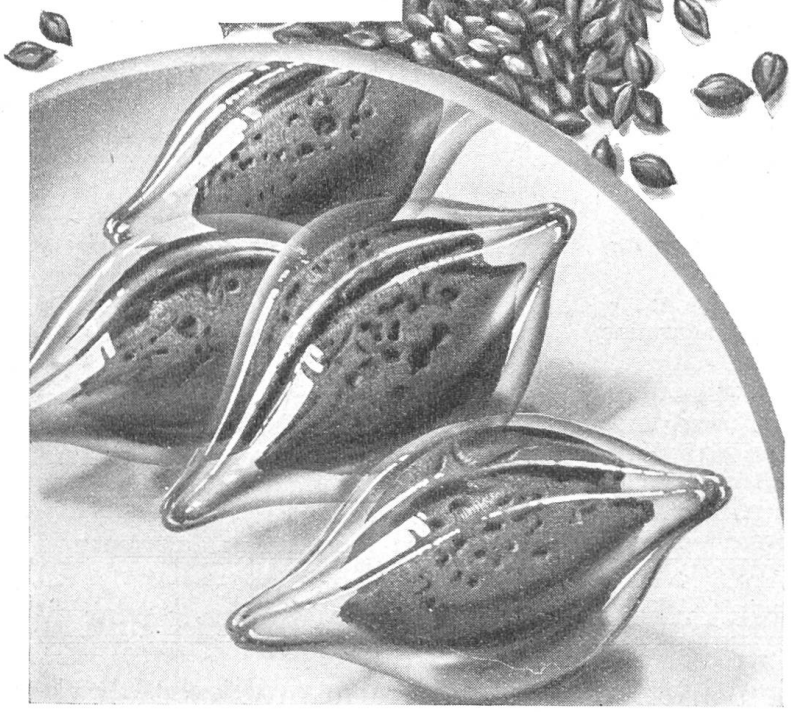
Die Redaktion des Schweizer-Spiegels bittet die Mitarbeiter, Einsendungen unter allen Umständen Rückporto beizulegen. Für die Rücksendung von Manuskripten, denen kein Rückporto beiliegt, kann keine Verpflichtung übernommen werden.



der schlichte Pfarrer von Wörishofen ist's, der berühmte Naturheildoktor, der der Menschheit den Malzkaffee gegeben hat. Im Frühling 1892 hatte er das Rezept herausgefunden!

Das Kathreiner-Rezept,

nach dem seither der berühmte Malzkaffee gemacht wird, der damals zu Ehren seines Protektors den Namen „Kathreiners Kneipp-Malzkaffee" bekam und den heute jedes Kind kennt und als **Kathreiner** in jedem Kolonialwarenladen kaufen kann. Allein in Deutschland, wo heute schon mehr als tausend Millionen Tassen monatlich getrunken werden, arbeiten neun große Werke Tag und Nacht. In Oesterreich, im Lande des guten Kaffees, wird längst mehr **Kathreiner** getrunken als Bohnenkaffee. Ueberall in Europa, **bei uns in der Schweiz,** in Frankreich, in Italien, in Spanien, gibt's Fabriken, die ihn herstellen ... ja, selbst in Amerika, wo der Kaffee wächst.



Warum wird er denn nun so gern getrunken? Was ist eigentlich dran an diesem Kathreiner? Was ist drin? Wo steckt das Geheimnis?

Von außen ist wenig zu sehen. Lauter schöne, blanke, braune, gleichmäßig geröstete Malzkaffeekörner. Es muß wohl innen drin sitzen — das Geheimnis, die Seele, das Herz. Und — tatsächlich:

Wenn er durchsichtig wäre,
der Kathreiner, würde man
den Röstmalzkern sehen,

einen dicken, dunkelbraunen Kern aus kristallisch glitzerndem Röstmalzzucker. Dieser Röstmalzzucker löst sich ganz und gar im Wasser auf, wenn der **Kathreiner** richtig — drei Minuten lang! — durchgekocht wird. Das gibt dann das Volle, das Vollmundige, das sich so fein mit dem herben Geschmack der anderen Aromastoffe vereint. Der Röstmalzkern, der innen drin sitzt, der macht's, wie man sieht. Deshalb sagt man beim Kathreinertrinken mit vollem Recht:

Der Gehalt macht's!