Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 16 (1940-1941)
Heft: 9

Artikel: Kochratschläge eines Mannes
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066983

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

Kochratschläge eines Mannes

Von * * *

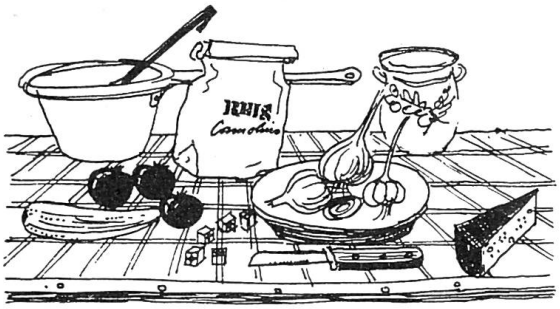
Illustrationen von R. S. Gessner

I. Reis richtig zu behandeln

Der Reis wird bei uns von den Hausfrauen und auch in den Restaurants meist zu einem Kleister verarbeitet. Ein vorzügliches, aus China stammendes Rezept, um schmackhaften Reis zu bereiten, ohne andere Zutaten als Wasser und etwas Salz, ist das folgende:

Der trockene (ungeschälte), ungewaschene Reis wird in kochendes, gesalzenes Wasser geschüttet und darin nicht länger als zehn Minuten gekocht. Dann wird das Wasser abgegossen, der Reis mit kaltem Wasser abgeschreckt, und noch 15 Minuten im Sieb über Dampf gehalten.

In den chinesischen Restaurants in Paris wird dieser Reis ebenso wie Tee à la discrétion zu allen andern Speisen zugegeben. Er ist viel mehr als nur Brotersatz. Er ist eine ausgezeichnete Speise, wenn Tomaten- oder Zwiebelsauce oder Pilze oder eine Creme oder irgendein Kompott etwa aus getrockneten Aprikosen dazu serviert wird.



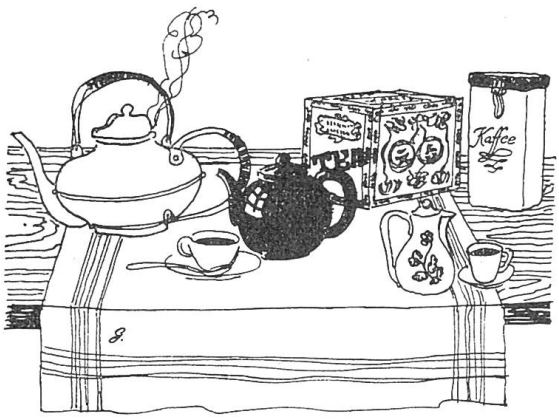
Wer rasch ein Hauptgericht für sechs Personen auf den Tisch bringen will, lasse — nach süditalienischem Originalrezept — kleingeschnittene Zwiebeln in 80 g Butter braun werden, schütte 600 g trokkenen, ungewaschenen Reis dazu und rühre ihn so lange über kleinem Feuer, bis die Butter zu schäumen beginnt. Dann gebe man kräftig gesalzene, sehr heisse Bouillon (eventuell aus 8 Maggiwürfeln) hinzu, und zwar nur löffelweise und nur während zwölf Minuten unter stetem Umrühren bei grosser Flamme. Wichtig ist das löffelweise Zugeben und die Dauer von nur zwölf Minuten, auch dass das Gericht höchstens drei Minuten steht, bevor es verzehrt wird. Sonst wird der Risotto « lungo », wie die Italiener sagen, und klebrig. Reibkäse rühre man nicht hinein, sondern serviere ihn auf dem Tisch.

II. Kochendes Wasser richtig zu behandeln

Was wenige Hausfrauen und Mädchen recht beachten: Wasser kocht noch nicht, wenn es « singt », wenn es dampft, wenn es Blasen wirft, wenn es erst am Rand des Topfes zu sprudeln beginnt. Es kocht erst, wenn es « wallt ». Es kocht nicht mehr, wenn es in einen kalten Topf geschüttet wird. Das ist das Geheimnis der verbreiteten schlechten Zubereitung von Tee, Kaffee und von Teigwaren.

In England bereitet man sehr guten Tee aus sehr billigen Mischungen, weil man wirklich kochendes, und zwar frisch aufgekochtes Wasser in die vorgewärmte Kanne unter drei Malen mit zwei Minuten Zwischenpause aufschüttet; weil man die Teekanne innen nie mit einem Lappen reinigt, sondern den Teestein darin lässt, und weil man nur irdene, pozellanene oder rein silberne Kannen verwendet. Ein eingehängtes Tee-Ei mit seinen wenigen Löchern und seinem Metallgeschmack ist die sicherste Art, den besten Tee zu verderben.

Auch der Kaffee gibt sein Aroma nur her, wenn er entweder mit wirklich



kochendem Wasser oder noch besser mit Dampf mehrere Minuten in Berührung kommt. Das Espressosystem macht aus sehr geringen Sorten noch guten Kaffee und erspart etwa ein Drittel an Kaffeepulver. Die dafür eingerichteten sogenannten Espressomaschinen machen sich also bald bezahlt.

Sprudelnd kochendes Wasser ist ebenfalls unerlässlich für die gute Zubereitung von Teigwaren. Diese sollten in das kochende Salzwasser zugesetzt werden und darin Platz haben und sich beim Kochen auch stets bewegen. In Italien verwendet man längliche Wannen für sie. Auch hier ist es wichtig, die Zeit für das Kochen, die für die verschiedenen Sorten verschieden ist, nicht zu überschreiten, die Teigwaren nach Abschütten des Wassers noch über dem Feuer zu rühren und sie sogleich zu essen, weil sie sonst sehr rasch an Geschmack verlieren.

Die Hausfrauen werden diese Ratschläge wahrscheinlich sehr übel nehmen. Die meisten von ihnen wissen wohl, wann Wasser kocht; aber sie handeln so, als wüssten sie es nicht.

NEU

NIDWALDENS
FREIHEITSKAMPF 1798

Von

Konstantin Vokinger

Mit einem Geleitwort von General Guisan

4 Tafeln Fr. 2.80

Ein Ereignis, das vor 150 Jahren die freiheitsliebenden Geister von ganz Europa erschütterte. Es ist heute unerhört zeitgemäss. Der Verfasser des Buches ist katholischer Pfarrer, aber es ist von einem Standpunkt aus geschrieben, der für alle Schweizer Geltung hat. Es ist zu wünschen, dass die gut ausgestattete, mit vier Tafeln illustrierte Schrift recht vielen Schweizern und Schweizerinnen zur Herzensstärkung diene.

Wir verlegen nur Bücher, zu denen wir stehen können

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG / ZÜRICH