Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 21 (1945-1946)
Heft: 1

Artikel: Vom Gebrauche der verschiedenen Kräuter und anderen Würzen
Autor: Beit, F.B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1069407

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: 30.09.2025

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

Aus einem ausgezeichneten Kochbuch, das vor 100 Jahren geschrieben wurde.

SELLERIE,

seine Wurzeln enthalten Würze und Nahrhaftigkeit zugleich; seine Blätter sind bloß gewürzhaft, letztere dienen vornehmlich, die Fleischbrühe zu würzen. Man ißt die Knollen des Sellerie in Suppen; sie lassen sich aber auch als ein selbständiges Gemüse auftragen, dessen Bereitungsart ich aus dem Grunde übergangen habe, da sie selten einen Liebhaber finden. Wenn man die Wurzeln härtlich im Wasser absiedet, geben sie keinen übeln Salat. Einem schlechten Magen sind sie nicht zuträglich.

DIE PETERSILIE,

das Peterlein, ist ein uraltes würzendes Kraut, welches, ungeachtet der Gefahren der Verwechslung mit jungen Schierlingspflanzen, seit den ältesten Zeiten in immer gleichem Ansehen verblieben ist. Es gibt in der That allen Fleischgerichten einen angenehmen Ton und vereinigt sich mit einer Menge von Gemüsen. Beim Gebrauche des Peterleins muß man sich nur davor bewahren, ihm seinen Geruch und Geschmack durch zu langes Kochen zu benehmen. Man gehe nur davon aus, daß gehackte Petersilien eine schöne grüne Farbe behalten müsse, um schmackhaft zu sein, und bringe es durch Erfahrung und Übung dahin, diese Würze auch unbewußt nicht zu frühe, sondern immer zur gehörigen Zeit an die Speisen zu thun. Dasselbe gilt, genau genommen, auch von allen übrigen würzenden Kräutern.

LAUCH,

der gemeine, welchen man auch Porre nennt, gibt mit andern Suppenkräutern vermischt, den Fleischbrühen einen ganz guten Geschmack; nur soll er nicht vorherrschen. Jung ißt man den Lauch als ein Gemüse zum Gesottenen, besonders wird er in nördlichen Gegenden nach langem Winter als ein frühzeitiges Gemüse gesucht und geliebt.

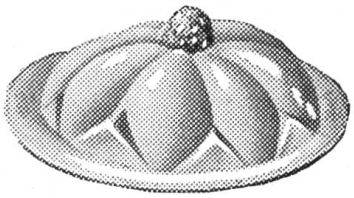
DER SCHNITTLAUCH

ist in verschiedenen Gegenden eine beliebte Würze, welche fein geschnitten den Speisen roh beigesetzt wird. Besonders gut schmeckt er an Reis-, Nudeln- und allen

Als kleines Kind

war mir die gute Marke «Helvetia» schon bekannt. Besonders freute es mich, wenn ich für meine Mutter ein Päckli «Helvetia»-Pudding oder «Helvetia»-Backpulver einkaufen durfte. Ich wußte dann jedesmal, daß uns ein besonderer Genuß bevorstand. Heute, wo es so schwer ist, einmal gezuckerten «Helvetia»-Crème-Pudding zu bekommen, verwende ich punktfreien Novo-Pudding. Er lehnt sich an die traditionelle Qualität an.

Punktfrei!



57 cts incl. Wust.

Novo *Pudding Helvetia*

rübis und stübis gegessen

traditionelle Qualität

Gebrauchsanweisung genau befolgen. Dann gelingt der Novo-Pudding so sicher wie alles Gebäck, das Sie mit dem altbewährten «Helvetia»-Backpulver backen. Es ist das beste.

Nährmittelfabrik „Helvetia"
Aktiengesellschaft A. Sennhauser, Zürich 4

---

andern Teigsuppen, wodurch ihnen der mehlartige Geschmack benommen wird.

DER KERBEL, DAS KERBELKRAUT,

hat einen anisartigen Geruch; man benützt ihn fein gehackt als Würze zu Suppen, Saucen und zu Salat. Er soll aber auch so wie der Schnittlauch den Speisen erst in jenem Augenblicke beigesetzt werden, wenn sie zu Tische kommen, sonst verlieren beide ihre guten Eigenschaften.

DER KNOBLAUCH

enthält einen beißenden und flüchtigen Saft, der in der Zwiebel getroffen wird. Man benützt ihn zu mehreren derben Fleischarten, Würsten und Saucen; er soll äußerst sparsam angewendet werden. Am besten thut man, wenn man den Saft durchs Reiben an einer Brodkruste oder durchs Auspressen von der Fiber zu gewinnen sucht, wodurch das widerwärtige und für Andere so ekelhafte Aufstoßen vermieden wird. Braucht man ihn zu Saucen, so reibe man ein kleines Stückchen in dem Geschirre, worin sie bereitet wird. Unter allen Fleischgattungen taugt er, sparsam angewendet, zu Hammel- und Schweinefleisch am besten. Er ist sehr appetiterregend.

DIE ZWIEBEL.

Sie ist bekannterdings sehr beißend und von scharfem Geruche. Wenn sie geschnitten oder fein gehackt und in einem guten Fettstoffe weich gedünstet, dann durch ein feines Sieb gestrichen werden, erhöhen sie den Geschmack vieler Speisen, ohne sie im Munde zu empfinden, während sie als bloß gehackt, Vielen, selbst wenn sie den Geschmack lieben, widrig erscheinen. Ganz grob, d. h. blättchen- oder rädchenartig geschnitten und in Butter gedünstet, dann mit etwas Kümmel gewürzt, wird sie von Liebhabern auch als ein Zugemüse gegessen. Auf solche Art sind sie stärkend und alten Leuten so wie phlegmatischen Temperamenten sehr zu-

träglich; für Hitzige und Zornmüthige paßt sie nicht.

* * *

Kräuter, welche eine sehr starke und eigentümliche Würze enthalten, und daher nur zu besondern Speisen passen, sind:

MAJORAN UND THYMIAN,

sie werden gegenwärtig fast nur zu Würsten verwendet, zu welchem Behufe man sie trocknet und pülvert. Indessen geben sie, doch sparsam angewendet, auch andern Gehäckseln einen vortrefflichen Geschmack. Einige Blätter von frischem Majoran benehmen einem Eingehackten von Lammfleisch oder Ziege das Ranzige.

BASILIKUM,

vorzüglich das kleinblättrige, ist eine sehr starke, nur im kleinsten Maße anwendbare Würze. Man vermenge es mit andern Kräutern, die es mildern und mäßigen.

LORBEERBLÄTTER,

gebraucht man, um den Nahrungsmitteln einen hervorstechenden, sich mit dem Fleische vereinigenden Geschmack beizubringen. am besten passen sie zu wildem Fleische.

BOHNENKRAUT,

hat einen durchdringenden, scharfen und gewürzhaften, aber zugleich angenehmen Geschmack, weshalb man es in den Küchengärten hegt. Man gebraucht es in der Küche, um den Geschmack einiger Gemüsearten, wie z. B. der Bohnen, zu heben, und um ihnen die blähenden Eigenschaften dadurch zu benehmen. Zu eingesalzenen oder getrockneten Bohnen ist dieses Kraut von besonders guter Wirkung.

DIE SALBEI,

ihre Blätter werden zu vielen Arten von Fischen, wie z. B. zu Felchen, Aalen usw., als eine Hauptwürze gebraucht.

ROSMARIN,

wird im südlichen Europa an mancherlei Saucen gebraucht, auch wohl in das Geflügel gesteckt.

DER DILL, DAS DILLKRAUT,

benutzt man hauptsächlich zu in Essig eingelegten Früchten, auch bei Fischen schmeckt er nicht übel.

DER SAFRAN,

eine alberne Würze, welche wohl nur der schönen gelben Farbe willen in manchen Ländern gesucht ist; sein Geschmack ist zwar schwach, doch nicht angenehm.

DER INGWER,

wurde früher häufig zu Suppen und Saucen angewendet, ist aber nun beinahe gänzlich außer Gebrauch gekommen. Die Hitze, die der Ingwer in dem menschlichen Körper bewirkt, ist von viel längerer Dauer als die des Pfeffers.

MUSKATNUSS,

die altbekannte Würze auf Suppen und Saucen; so wie ebenfalls die *Muskatblüthe.* Beide Würzen müssen nur sehr sparsam angewendet werden, sonst wirken sie zu pfefferartig.

PFEFFER,

wovon es zwei Arten gibt: nämlich weißen und schwarzen. Die reifen Beeren des Pfefferstrauchs fallen bald ab und werden dann aufgelesen; die unreifen dagegen, welche man abpflückt, trocknet man an der Sonne, wodurch sie schwarz und runzlig werden und den gemeinen *schwarzen* Pfeffer liefern; die reifen hingegen werden in Seewasser eingeweicht, dann durch Waschen und Reiben von ihrer Haut befreit, zuletzt ebenfalls getrocknet, und geben dann den weißen Pfeffer, der nicht so scharf ist wie der schwarze. Der Gebrauch des Pfeffers an Speisen ist schon sehr alt. Ein nicht zu übertriebener Gebrauch an Speisen schadet nichts und kommt vorzüglich solchen Leuten zu gut, die schlechte Verdauungsorgane haben.

GEWÜRZNELKEN,

die Frucht des Gewürznelkenbaumes. Man pflückt sie grün ab, legt sie auf Hurden und räuchert sie durch ein gelindes Holzfeuer, wovon sie eine braune Farbe bekommen; dann werden sie an der Sonne getrocknet, wodurch sie schwarz werden, wie sie im Handel vorkommen. Man gebraucht sie zu vielen Gerichten; ja oft mißbraucht man sie sogar; wodurch die Speisen einen ekelhaften Geschmack bekommen; sie sollen daher nur sehr spärlich angewendet werden, eine einzige Nelke reicht für eine Flüssigkeit von einer Maaß hin. Bei vorsichtigem und vermischtem Gebrauche wirken sie übrigens günstig.

* * *

Zarte Salatkräuter:

ENDIVIEN

und alle zahlreichen Abarten des *Lattichs* sind roh, mit *zwei Theilen Öles* und *einem Theile Essigs* angemacht, sowohl lieblich zu essen, als auch der Gesundheit ungemein zuträglich. Diese Vorschrift, bezüglich der Mengung des Öles und Essigs, merke man sich bei *allen Arten* von Salatzubereitungen. Unter den Suppenkräutern kann man den Bertram (Estragon, Dragon) und den Portulak auch als Salatkraut benutzen, indem man sie mit linder schmeckenden Kräutern vermischt.

KRESSE;

die *kleine Gartenkresse*, mit jungen Pflänzchen des Zwerglattichs vermischt, gibt einen trefflichen Frühlingssalat. Eben so auch, aber nur für sich allein, die

BRUNNENKRESSE,

ein äußerst gesundes Kraut.

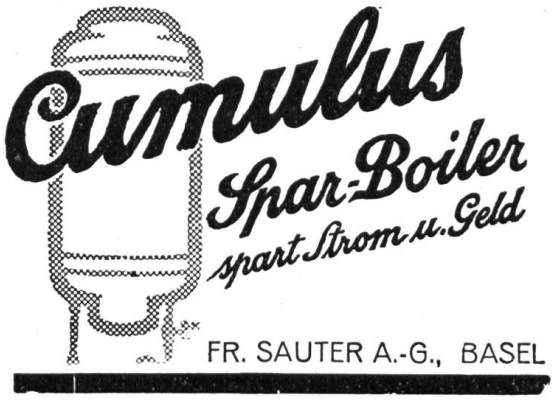
PIMPERNELL

oder Bibernell; ihre Blätter gehören in einen gemischten Salat.

BORASCH,

zerschnitten, mit Essig und Öl, als Beilage zum Gesottenen.

Illustration von Martha Nater.



Abwechslung

macht das Leben süß, deshalb diese feine Auswahl von Streichkäsen: «mords-guet» und «Bachme-Chäsli» (3/4fett) und «Familie-Chäsli» (1/2- und 1/4fett).