

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 24 (1948-1949)
Heft: 11

Artikel: Sehr scharf + sehr süß
Autor: Wehrli, Klara
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069387>

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: 21.01.2026

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



Sehr scharf + sehr süß

von KLARA WEHRLI

Eine Leserin schreibt über die brasilianische Küche

• • •

Rio de Janeiro, 23.6.49.

Liebe «Schweizer-Spiegel»-Leserinnen!

Wenn wir in der Schweiz sind, denken wir immer, wie leicht es doch die «Tropenfrau» habe mit dem Kochen, denn da wachse ja alles in Hülle und Fülle. Aber weit gefehlt! Hier zerbricht sich die Hausfrau noch viel mehr den Kopf mit der Frage: «Was soll ich morgen kochen?» als bei uns. Mit dem Fleisch ist es sowieso eine Kalamität, von Auslesen keine Spur, man muß gerade froh sein, wenn man überhaupt etwas bekommt nach stundenlangem Anstehen, und dann muß man sich erst noch besonders gut mit dem Metzger stellen.

Ich wunderte mich anfangs, daß man hier in Brasilien verhältnismäßig wenig Gemüse ißt. Das kommt aber daher, daß die Gemüse, die wir Schweizer kennen und lieben, viel zu rasch wachsen und dadurch

natürlich ganz kraftlos werden. Auch macht leider das viele Ungeziefer die Gemüsezucht zu einem unrentablen Geschäft, so daß in diesem Lande, in dem jedermann nur danach strebt, so schnell und so bequem wie möglich viel Geld zu verdienen, sich nur sehr wenig Leute mit Gemüsezucht beschäftigen. — Und die Milch? Es wird ganz offen zugegeben, daß sie hier immer verwässert ist.

Man liebt hier was Zucker enthält, sehr süß und was gesalzen wird, sehr scharf — und der Speisenzettel ist nie abwechslungsreich! Das ist, soviel ich gesehen habe, das Charakteristikum der Kochkunst in Brasilien.

Feijoada

(sprich Fe-scho-a-da)

Feijoada ist das bekannteste und beliebteste Nationalgericht Brasiliens. Es ent-

Nicht nur schöne Zähne, auch gesundes Zahnfleisch



Etwas Blut auf der Zahnbürste? Achtung – ein Warnungssignal –, Ihr Zahnfleisch ist empfindlich geworden. Konsultieren Sie unverzüglich Ihren Zahnarzt. Vielleicht wird er Ihnen nur sagen, daß Ihr Zahnfleisch stimulierende Massage benötigt – dazu aber ist IPANA das geeignete Mittel.



Tägliche leichte Massage mit Ipana erhält nämlich das Zahnfleisch widerstandsfähig und gibt ihm zudem eine frische, rosige Farbe.

Beim Bürsten aber reinigt Ipana die Zähne vorzüglich und verschafft ihnen ihren schönen, natürlichen Glanz.

Festeres
Zahnfleisch,
gesundere
Zähne

IPANA

und Massage

GENERALVERTRETUNG: E. GACHNANG, BINZSTRASSE 44, ZÜRICH 45

spricht in seiner Zusammensetzung ungefähr unserer Berner Platte.

Ich kenne Brasilianer aller Klassen, die jeden Tag Feijoada essen, und in jeder Küche, die ich hier betrat, war eine Feijoada auf dem Feuer. Man erzählt mir hie und da, daß Brasilianer, die zu Ausländern zum Essen eingeladen waren, sich nachher beklagten, sie hätten noch Hunger, trotzdem das Essen aus Hors-d'œuvre, Suppe, Entrée, zwei Hauptgerichten und zwei Desserts bestand, denn, erklärten sie: « Es gab ja keine Bohnen und keinen Reis! »

Rezept:

Schwarze Bohnen weicht man am Abend vorher ein. Es können aber auch weiße Bohnen sein. Die Menge für alle angegebenen Zutaten bleibt der Hausfrau überlassen und variiert je nach Vorliebe.

Man läßt die Bohnen auf kleinem Feuer mindestens vier Stunden kochen. Dazu legt man Speck, geräucherten oder ungeräucherten, verschiedene Wurstarten, Schweinefleisch in irgendwelcher Form, frisches Rindfleisch und getrocknetes Fleisch. Dazu kommen verschiedene Gemüsearten, die man bei uns nicht kennt. Ich lasse sie deshalb weg und erwähne nur den Kürbis. Ich selber würde verschiedene Kohlarten und Rüben beilegen. Zu jeder Feijoada wird Reis, ohne jegliche Zutaten, nur im Wasser gekocht, serviert.

Ein sehr beliebtes Dessert ist der
Kuchen aus schwarzem Zucker

den ich zum erstenmal bei brasilianischen Bekannten auf einer Fazenda im Innern des Staates Minas Geraes aß. Er schmeckt wie ein Gleichschwerkuchen, ist aber weniger hoch und hat oben eine hellbraune Kruste, die mit einer Creme oder einem Zuckerguß verziert werden kann.

Rezept:

500 g schwarzen Zucker (unser Rohrzucker würde sich ausgezeichnet dafür eignen). Man läßt den Zucker mit ein wenig Wasser flüssig werden, schäumt ihn ab und läßt ihn auskühlen. Dann fügt man unter

beständigem Rühren bei:

3 Eigelb
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver
1 Messerspitze Muskatnuß
50 g Butter oder süßen Rahm
1 Eßlöffel Weißmehl
1 Eßlöffel Backpulver

Das steif geschlagene Eiweiß wird ganz zuletzt vorsichtig darunter gezogen. Dann gibt man die Masse auf ein eingefettetes Wähenblech und bäckt sie bei schwacher Hitze. Der Kuchen wird erst am nächsten Tage aufgeschnitten. Er bleibt mehrere Tage frisch.

Als Dessert serviert man hier meistens Früchte. Sehr beliebt ist Caramelpudding, der aber unter allen möglichen Namen auf den Speisezetteln figuriert. Auf unserem Amazonas-Dampfer z. B. gab es jeden Sonntag Caramelpudding. Aber immer wieder hieß er anders.

Den Dessertkäse serviert man mit einer Fruchtpaste, ähnlich unserer Quittenpaste, und je nach der Frucht heißt sie: Gojabada (die der Quittenpaste am nächsten kommt), Bananada (Bananen), Peçegada (Pfirsisch), Maçada (Apfel) usw.

Den Kaffee trinkt man mit sehr viel Zucker, wobei ich aber feststellte, daß der hiesige Zucker, es ist Rohrzucker, lange nicht so sehr süß wie unser Rübenzucker.

Den schwarzen Kaffee, den sogenannten Cafezinho (Käfflein), nur in kleinen Täßchen serviert, bekommt man in jedem Restaurant nach den Hauptmahlzeiten als Gratisbeigabe.

Brasilien vernichtet heute noch etwa 15 Prozent seines Kaffee-Ertrages, also kann es sich diesen « Dienst am Kunden » leisten. Cafezinhos trinkt man übrigens den ganzen Tag. Es gibt Restaurants, die überhaupt nur Cafezinho, Fruchtsäfte und Mineralwasser ausschenken. Dort kauft man sich an der Kasse für vierzig Reis (das sind etwa fünf Rappen) eine Marke, geht damit zum hufeisenförmigen Bartisch, wo man aber nirgends sitzen kann, legt seine Marke hin, bekommt aus siedend heißem Wasser gezogen ein kleines Täßchen mit



S'Knorritschmannli seit Dir da:
„zum Birchermues muesch Knorritsch ha!“

Knorritsch
Mit den vorteilhaften Prämiengutscheinen.



Ein feines Getränk,

nahmhaft und durststillend, ist Mandelmilch mit Fruchtsaft: pro Becher (2,5 dl) ein Teelöffel NUXO-MANDELPUREE, zuerst bis zur Hälfte tropfweise kaltes Wasser zufügen, tüchtig schlagen und je nach Belieben Fruchtsaft, Sirup usw. zufügen.



Vater, Mutter, Tochter, Sohn,
Waschen alles nur mit "PON"
Seifenfabrik Hochdorf



Süssmost

gegen den Durst und zum Essen!

Unterteller und Löffelchen, schüttet sich den Zucker nach Belieben aus dem Schüttelbecher, der vor jeden Kunden hingestellt wird, und wartet, bis der Mann mit der Kaffeekanne kommt und einschenkt. Dieser Mann tut den ganzen Tag nichts anderes als Kaffee einschenken.

Die Schüttelbecher sind sehr praktisch, da sie den Zucker vor Ameisen schützen. Sie werden daher auch im Privathaus- holt verwendet. Oben ist die Öffnung geschlossen, bis man anfängt, den Becher umzudrehen. Dann öffnet sich die kleine Klappe automatisch, und der Zucker fließt heraus. Sobald man den Schüttelbecher, der meistens aus Glas gemacht ist, umkehrt, fällt die kleine Klappe wieder zu.

Orangen kommen fast immer geschält auf den Tisch, hübsch auf einem Rest der Schale sitzend.

Sehr angenehm ist die Sitte, zum Frühstück Bananen und Orangen zu servieren; auch in Scheiben geschnittene Melonen bekommt man zum Morgenessen. Dafür fällt die Konfitüre meistens weg. Ba-

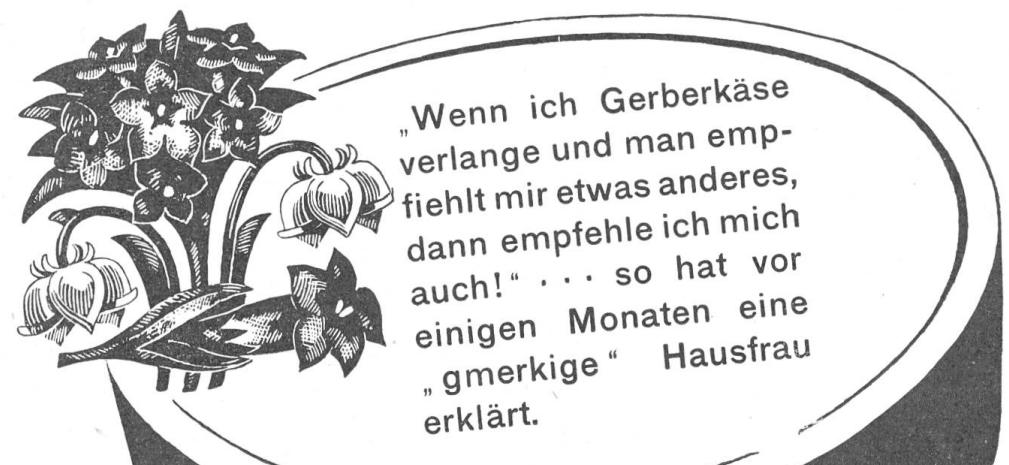
nanen gibt es ungezählte Sorten: Silber-, Gold-, Wasser-, Äpfel-, Ananas-Bananen sind die bekanntesten Sorten.

Sehr beliebt sind Fleischgerichte, denen Bananen, ganz oder der Länge nach geschnitten, beigelegt werden. Zu Schweinebraten und Cotelettes sind Bananen ganz ausgezeichnet. Das ist hier, wo für dreißig Schweizer Rappen 12 Bananen erhältlich sind, ein billiges Vergnügen.

Ein herrliches, von der Frau unseres Schweizer Konsuls in Recife zusammengestelltes Rezept (Frau Ammon wird mir nicht böse sein, wenn ich es weitergebe, freute sie sich doch sehr, daß es mir so ausgezeichnet schmeckte) ist folgendes:

Brasilianisches Beefsteak

Eine Schnitte Beefsteak, nicht zu dünn und nicht zu dick, gut gebacken, dient als Unterlage. Darauf kommen eine Scheibe frische Ananas und eine halbe gedämpfte Tomate, dazu eine in der Fleischsauce gedämpfte (kann auch in Butter ganz leicht



„Wenn ich Gerberkäse verlange und man empfiehlt mir etwas anderes, dann empfehle ich mich auch!“ . . . so hat vor einigen Monaten eine „gmerkige“ Hausfrau erklärt.

Gerberkäse

EXTRA EMMENTALER RAHM TILSITER KRÄUTER KÜMMEL SCHINKEN SALAMI

gebacken werden) halbe Banane, die als Garnitur daneben liegt. Die amüsante Zusammenstellung ist auch für das Auge ein Genuss und hat dazu noch den Vorteil, außerordentlich schnell zubereitet zu sein.

Bananen in Orangensaft, mit gebranntem Zucker übergossen, schmecken ebenfalls ausgezeichnet. Leider werden ja die Bananen, die man bei uns in der Schweiz isst, unreif verschifft, so daß sie dadurch viel von ihrem herrlichen Aroma einbüßen.

Die beliebteste Suppe ist die

Ganja

(sprich *Ganscha*)

die ausgezeichnete brasilianische Hühnersuppe, die auf keinem Speisezettel fehlt. Diese Suppe ist so nahrhaft und so gut, daß viele Brasilianerinnen nachher nur noch Früchte servieren.

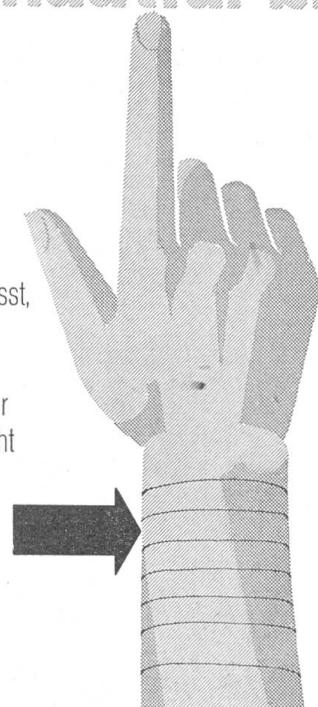
Rezept:

Ein Suppenhuhn, je fetter, je besser, wird in viel Wasser, nach Belieben gesalzen und gewürzt, weich gekocht. Dann wird es herausgenommen, zertrennt, und die zertrennten Stücke werden wiederum in die fette Brühe gelegt. Hierauf fügt man Reis bei (die Menge richtet sich nach der Personenzahl) und kocht die Suppe, bis der Reis gar ist. Das Fleisch soll so weich sein, daß es sich im Suppenteller ohne Mühe mit Löffel und Gabel vom Knochen lösen läßt. Geflügel ist sehr billig. Huhn wird auf alle Arten gegessen und erscheint in Hotels und Restaurants zu jeder Mahlzeit, gebacken, gesotten, als Suppe, in Pasteten und in Sandwiches.

Nach allem, was ich hier gesehen habe, finde ich es ein Vergnügen, in der Schweiz Hausfrau zu sein. In Brasilien ist es außerordentlich mühsam und mit unglaublich viel Ärger verbunden, vor allem wegen der für uns ganz unvorstellbaren Unzuverlässigkeit der Angestellten und der Lieferanten. Nie können wir uns an das ewige: *amanha, amanha!* d. h. morgen, morgen, gewöhnen.

 **hautfarbig**

Dieser neue Verbandstoff ist in der Farbe der Haut angepasst, hat festkantige Ränder, wirkt stets sauber und ist doch nicht teuer



Erhältlich in Apotheken, Drogerien und Sanitätsgeschäften.

FLAWA, SCHWEIZER VERBANDSTOFF UND WATTEFABRIKEN AG. FLAWIL



Phoscalcin

„Ihre Kinder
gediehen
prächtig mit
Kindermehl
HUG
Phoscalcin
tausendfach erprobt!“

ZWIEBACKFABRIK HUG MALTERS