Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 39 (1963-1964)

Heft: 4

Artikel: Comme chez nous : französische Rezepte meiner Grossmutter aus Poitiers

Autor: Reck, Renée

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073754

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

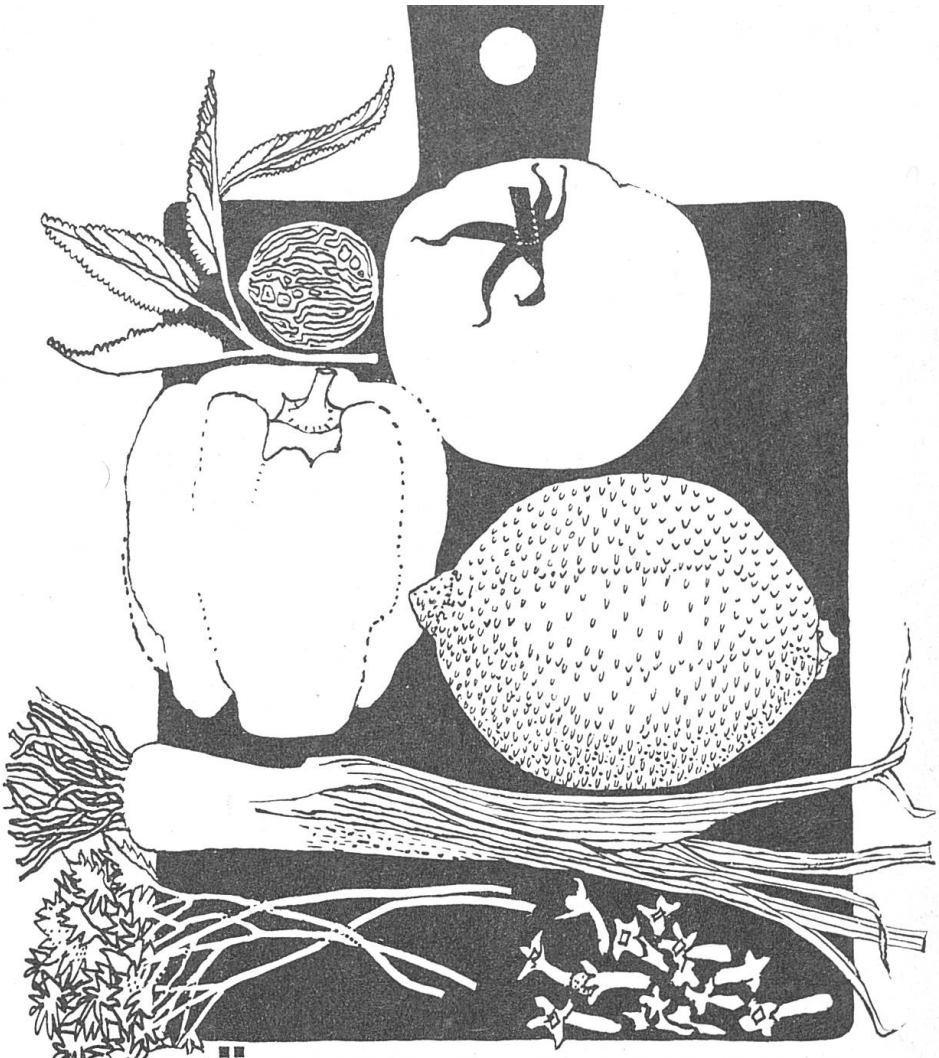
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 01.10.2025

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



KÜCHEN-SPIEGEL

COMME CHEZ NOUS

Französische Rezepte meiner Grossmutter aus Poitiers

Von Renée Reck

Ich gehöre zu denen, die alte Familienrezepte sorgsam hüten und die sich von Herzen freuen können, wenn etwas auf den Tisch kommt, das allen gut schmeckt. Schon als Gymnasiastin kramte ich immer wieder mit Vorliebe in der eigens dafür bestimmten Schublade meiner Mutter nach Zetteln, Blättern, Notizblöcken und Kochbüchern aus Großmutters und Urgroßmutters Zeiten, um mir noch unbekannte leckere Gerichte kennen zu lernen. Leider war damals Krieg, weshalb ich den größten Teil der Rezepte der Rationierung wegen nicht ausprobieren konnte. Wohl habe ich eine rege Phantasie, hie und da lief mir nämlich beim Lesen das Wasser im Munde zusammen, doch wollte ich es doch nicht endgültig nur beim Lesen bewenden lassen. Optimistisch wie man in diesem Alter ist, beschloß ich, für bessere Tage vorzusorgen, und so schrieb ich – just wenn mich die Laune dazu ankam – alles ab, was mir an Originellem, Verlockendem oder auch nur geschichtlich Interessantem begegnen mochte.

Auf diese Weise kam ich zu meiner Sammlung von Kochrezepten. Und da mein damaliger Optimismus sich glücklicherweise als berechtigt erwies, indem die besseren Tage nun da sind (besser ginge es nimmer!), bin ich in der Lage – schon zusammen mit meinen erwachsenen Töchtern – wirkliche Spezialitäten aufzutischen.

Meine Mutter, die Französin war, hatte ausschließlich «comme chez nous» gekocht. Doch bin ich trotz der französischen Kost zu einer währschaften Schweizerin herangewachsen, die sich mit ihren Buben Jahre voraus schon auf die Rekrutenschule freut. Und ich behaupte, daß ich ebenso gut eine echte Bernerrösti wie eine ebenso echte Aargauer Rüeblitorte herstellen kann. Denn ich habe hinzugelernt: meine Schwiegermama war Bernerin, meine

Großmutter väterlicherseits eine Aargauerin reinsten Geblütes.

Vielleicht sind es eben diese verschiedenartigen Einflüsse, die mich nicht nur aufgeschlossen gegenüber andersartigen Eß- und Kochgewohnheiten werden ließen, sondern auch kritisch in bezug auf Unechtes und Fragwürdiges. So sehe ich beispielsweise rot, wenn jemand von einer «Fondue Bourguignonne» schwärmt. Ich kenne eine ganze Anzahl von echten Rezepten aus der Bourgogne, ich kenne auch die Landschaft und ihre Leute: kein Mensch weiß dort etwas von « Fondue Bourguignonne», nicht einmal dem Namen nach.

Meine Mutter ist in Poitiers aufgewachsen. Als Kind durfte ich dort alle zwei Jahre einige Ferienwochen bei meiner frommen, strengen und doch so herzensguten Großmutter zubringen.

Die Stadt ist der einstige Sitz von Eleonore von Aquitanien, der nachmaligen Königin von Frankreich und späteren Königin von England, der Mutter von Richard Löwenherz und Johann ohne Land. Immer noch weht mittelalterliche Luft durch die Straßen, herrlich erheben sich die uralten zerfallenden Gebäude, Kirchen und Klöster, aus dem Stadtbild. Die aus dem sechsten Jahrhundert stammende Kirche der heiligen Radegundis ist eine Reise wert, ein Kleinod romanischer Bauweise. Vor der Stadt wurde im Jahre 732 der Vormarsch der Sarazenen von Karl Martell endlich zum Stillstand gebracht, und damit war für Europa eine große Gefahr gebannt.

Meine Großmutter kaufte mir oft eine in Poitiers heimische Art flacher Kuchen, die sie «galettes» nennen, und an Jahrmärkten durfte ich mir bunte Bonbons selber erstehen – die Confiseurs aus dem Poitou sind berühmt! Ganz besonders aber haftet in mir die Erinnerung an die feinen Gerüche, die aus Großmutters dunkler Küche in die Stube drangen, wenn es Essenszeit war.

Hier nun einige Rezepte aus dieser Küche:

La salade Poitevine

Dazu brauchen Sie ein Schälchen vorgekochten und gänzlich abgekühlten trockenen Reis und eine gute Handvoll Champignons. Die Pilze werden in leicht gesalzenem Wasser kurz gekocht, gut abgetropft und in Scheibchen geschnitten. Dazu kommen dünne Scheibchen ganz kleiner Tomaten und nicht zu

scharfer Zwiebeln, ein bißchen Pfeffer, genug Salz, eine Spur Estragon und in mäßiger Menge Essig und Öl – alles in der Kombination, die Ihnen am besten zusagt.

Großmutters Marronibrei

Zu Hasen- oder Rehpfeffer gab's im Poitou nebst dem obligaten Rotkohl einen Marronibrei. Großmutter hatte die Marroni jeweils zuerst geschält, aufgekocht und dann von der inneren Haut befreit. Ich nehme mir diese zeitraubende Mühe nicht mehr, sondern kaufe mir lieber gleich gedörrte Marroni. Sie müssen spätestens am Vorabend eingeweicht werden. Dann kocht man sie – Achtung, jetzt kommt's drauf an – mit einem Stückchen Sellerieknolle zusammen, bis sie zu zerfallen beginnen. Danach werden, nachdem man das Wasser abgegossen hat, die Früchte mit dem Sellerieknollen zu einem dicken Brei verrührt, dem man, ähnlich wie bei Kartoffelstock, warme Milch oder Rahm oder auch etwas kräftige Bouillon zufügt. Am Schluß kommt, je nach Geschmack, mehr oder weniger Salz, Pfeffer und ein Stückchen frische Butter hinzu.

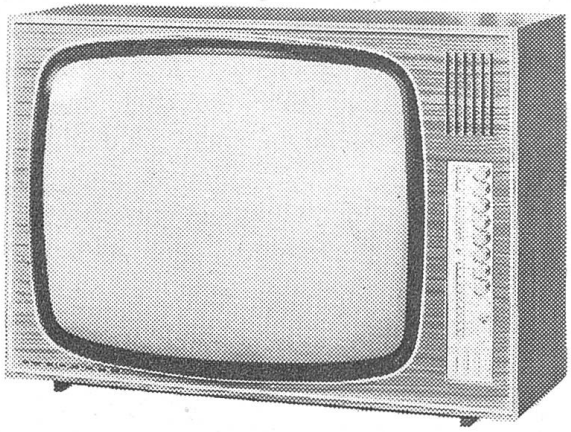
Sei es im Poitou, in der Vendée, in der Bretagne, sei es in Lyon, Paris oder Strasbourg: in Frankreich ist kein Fest denkbar ohne Champagner. Mit diesem edelsten der Getränke wird sogar gekocht, auch in einem bürgerlichen Haushalt. Nimmt man Champagner als Zutat oder Gewürz, so werden schweizerische Portemonnaies allerdings recht merkbar angegriffen. Aber es gibt doch Anlässe, bei denen bewußt beide Augen zugedrückt werden müssen; im Restaurant kostet ja ein Festessen auch nicht wenig! Die Auslage darf bei dem hier folgenden Rezept umso eher gewagt werden, als die Gefahr des Mißlingens sehr gering ist. Allerdings beansprucht es zum mindesten Aufmerksamkeit. Lassen Sie dem Gericht eine

BLAUPUNKT

Fernseher und Radios als

STILMÖBEL

Voltaire
Fernseh-, Radio- und Grammo-Kombination



Palma TP (Tischmodell)

BLAUPUNKT-Fernseher stehen an der Spitze der technischen Entwicklung und sind doppelt schön in ausgesuchten STILMÖBELN der bekannten Spezialfabrik ILSE

Erhältlich im Fachgeschäft

Verlangen Sie Prospekte von der BLAUPUNKT-Generalvertretung für Fernseher und Heimradios JOHN LAY LUZERN

Wer den Kaffee
meiden möchte,

trinkt **NEUROCA**

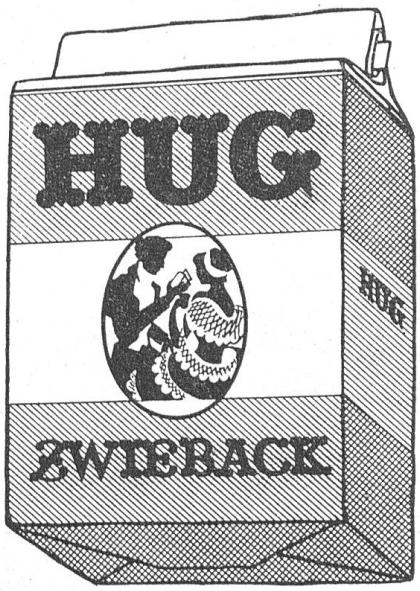
das köstlich kräftig schmeckende Familiengetränk aus wertvollen Getreidekörnern und Früchten bereitet

NEUROCA wird einfach in heissem Wasser oder Milch aufgelöst.

Kleine Dose für ca. 30 Tassen Fr. 1.30
Grosse Dose für ca. 75 Tassen Fr. 3.—
Die Tasse NEUROCA kostet nur 3-4 Rappen

FHAG

Fabrik neuzeitlicher
Nahrungsmittel Gland VD



Vorspeise vorausgehen, und wählen Sie als Beigabe trockenen Reis, Pommes frites oder Pommes chips. Eine crèmeartige Süßigkeit dürfte den passenden Abschluß bilden. Zu vielerlei könnte vom Hauptthema – dem Poulet – ablenken! «Vous m'en direz des nouvelles» höre ich dazu die französische Hausfrau sagen.

Poulet à la Champenoise

Ein sorgfältig ausgewähltes Poulet (sparen Sie hier nicht, kaufen Sie es beim Traiteur!) füllen Sie mit folgender Mischung: Eine mittelgroße milde Zwiebel, eine Schalotte und eine Knoblauchzehe fein gehackt in Butter förmlich schmelzen lassen, bis sich eine schöne goldene Farbe zeigt. Nun ein Glas Champagner dazugießen und sanft kochen lassen, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Die Leber des Poulets und etwas Peterli fein zerhacken und zusammen mit 500 Gramm Kalbsbratwurstbrät zu der Champagnermasse geben und alles gut vermengen.

Bei der Auswahl der Champagnermarke dürfen Sie sich an eine billige Sorte halten; nur soll es Champagner sein und nicht etwa deutscher Sekt. Die beiden Weingebiete liegen zwar nahe beieinander, aber der bessere Geschmack beruht auf der Bodenbeschaffenheit und liegt weder an der Rebe noch am Klima; Sie dürfen deshalb nicht ausweichen.

Mit der oben beschriebenen Masse füllen Sie nun den Vogel, binden ihn fachgerecht zusammen und legen ihn in eine Pfanne (eine gußeiserne wäre die richtige), in der schon einige Schnitten Speck sich kräuseln, und braten ihn auf allen Seiten schön an. Danach fügen Sie hinzu ein Stück Kalbsfuß und einen Selleriestengel und löschen ab mit einer halben Flasche Champagner. Jetzt aber heißt es genau aufpassen: die Flüssigkeit darf nicht eigentlich kochen, sondern nur ganz schwach köcheln, und zwar so lange, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen läßt.

Es kostete mich einige Überwindung, dieses köstliche Rezept preiszugeben!

Die Redaktion des Schweizer Spiegel bittet, Manuskripte nur einseitig zu beschreiben und Rückporto beizulegen.