Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 43 (1967-1968)
Heft: 5

Artikel: Grossmutter kochte anders
Autor: Barbara
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1079796

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

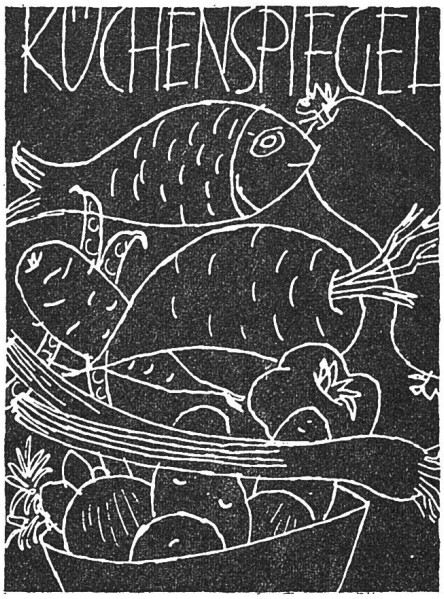
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on 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

Grossmutter kochte anders

Von Barbara



Großmutter – das ist meine Mutter, die Großmutter meiner erwachsenen Kinder, das ist die Zeit vor dem Kriege. Man lebte anders, haushaltete anders, kochte anders. So verändert hat sich unser Lebensstil, daß mir meine Jugendzeit wie eine ferne, fremde Welt vorkommt. In meiner Haushaltführung erinnert nur noch wenig an die damalige Zeit; viele von Mutters Rezepten aber werden in unserer Familie noch heute geschätzt.

Großmutter war Westschweizerin. Sie hatte das Elternhaus früh verlassen und als Erzieherin in ausländischen Adelsfamilien gearbeitet. Das hatte auch ihre Kochkunst geprägt. So brachte sie schon Aubergines und Peperoni auf den Tisch, und ihr Risotto und Tomatensugo waren stilgerecht mit Olivenöl zubereitet, was damals sonst als unbekömmlich galt. Nur die Butterküche war standesgemäß, denn von Cholesterin und seinen Folgen hatte man noch nichts gehört. Für gewisse Speisen gebrauchte Großmutter sogar Schweinefett. Ich erinnere mich an einen besonders mürben und knusprigen Wähenteig, der solches enthielt. Rotkabis auf Großmutters Art, in Schweinefett gedämpft, mit einem geschälten, zerschnittenen Apfel und vielen Kastanien in Rotwein gekocht, schmeckt so ausgezeichnet, daß ich es nicht lassen kann, ihn jeden Winter einmal nach diesem Rezept zuzubereiten, mit dem schlechten Gewissen natürlich, ich untergrabe die Gesundheit meiner Lieben — die aber finden es herrlich.

Was war nun «anders» an Mutters Küche? Auffallend war eine gewisse Eintönigkeit: Es gab bestimmte Menus für Fest- und Wochentage, die mit dem Lauf der Jahreszeiten so regelmäßig auf dem Tisch erschienen und wieder verschwanden wie Sonne und Mond. So gab es jeden Samstag Siedfleisch und jeden Freitag Wähen; die Zwiebelwähe schätzten wir besonders, weil sie mit knusprigen Speckscheiben belegt war.

Ein Mittagessen ohne Suppe war undenkbar, selbst im heißesten Sommer. Dafür herrschte bei den Suppen wenigstens Abwechslung: Da gab es herrliche Cremesuppe, hergestellt aus dem Gemüsewasser des Vortags, etwa eine Spinatsuppe mit knusprigen Brotwürfeln oder eine mit Muskat und Parmesan abgeschmeckte Blumenkohlsuppe und eine klare Suppe mit Sago und Julienne, diesem fast vergessenen, getrockneten Mischgemüse, das beim Kochen viel Geschmack entwickelt. Eine schmackhafte Suppe entstand auch aus in Butter geröstetem Paniermehl, die mit Fleischbrühe abgelöscht und mit einem gewürfelten Cervelat bereichert wurde.

Salat stand seltener auf dem Tisch als heute, vor allem im Winter, wenn weder Kopfsalat noch Tomaten oder gar Gurken zu finden waren. Man behalf sich mit gekochten Salaten aus Randen, Rübli und Sellerie. Kabissalat wurde roh genossen, vorher aber eingesalzen, stehen gelassen bis er Wasser zog und kräftig ausgedrückt; er wurde mit Essig, Oel und Kümmel angemacht und mit knusprig gebratenen Speckmöckli übergossen.

Während es unter der Woche recht einfach zuging, wurde das Kochen und Essen an Sonntagen und erst recht an Festtagen zu einer Hauptbeschäftigung, vor allem im Winter. Noch heute läuft mir das Wasser im Munde zusammen, wenn ich an die Festmenus denke: Die Weihnachtsgans, mit Äpfeln und Kastanien gefüllt, der Truthahn am Neujahrstag, knusprige Poulets, ein Roastbeef von riesigen Ausmaßen oder ein liebevoll zusammengestelltes Hors d'oeuvre. Zu diesem Hors d'oeuvre gehörten auch halbierte harte Eier, deren Eigelb mit Salz, Pfeffer, Senf und Oel verrührt und erhöht in die Eihälften eingefüllt wurde; wir essen sie noch heute gerne zu einer Aufschnittplatte oder als kleine Vorspeise.

Eines allerdings wäre Großmutter nie eingefallen: exotische Gerichte zu kochen. Sie kochte, was sie kannte und konnte, und sie hielt sich an das, was die Jahreszeit auf den Markt brachte. Wohl waren die Siedfleischtage langweilig, dafür genoß man die Festessen um so mehr.

Wir kochen heute anders: einfacher und zeitsparender, aber abwechslungsreicher, phantasievoller und in vielem sicher gesünder. Die üppigen Sonntagsessen haben — zum Glück! — in den meisten Familien ausgespielt.

Es ist aber kein Zufall, daß heute dennoch viele Gerichte aus jener Zeit wieder Mode werden. Als Ergänzung zu den vielen Möglichkeiten der arbeitsparenden modernen Küche greift man gerne wieder auf einzelne Spezialitäten zurück, in denen liebevolle Zubereitung und eigenständige Tradition zum Ausdruck kommen. Deshalb stöbern gerade junge Hausfrauen gerne in alten Rezeptsammlungen.

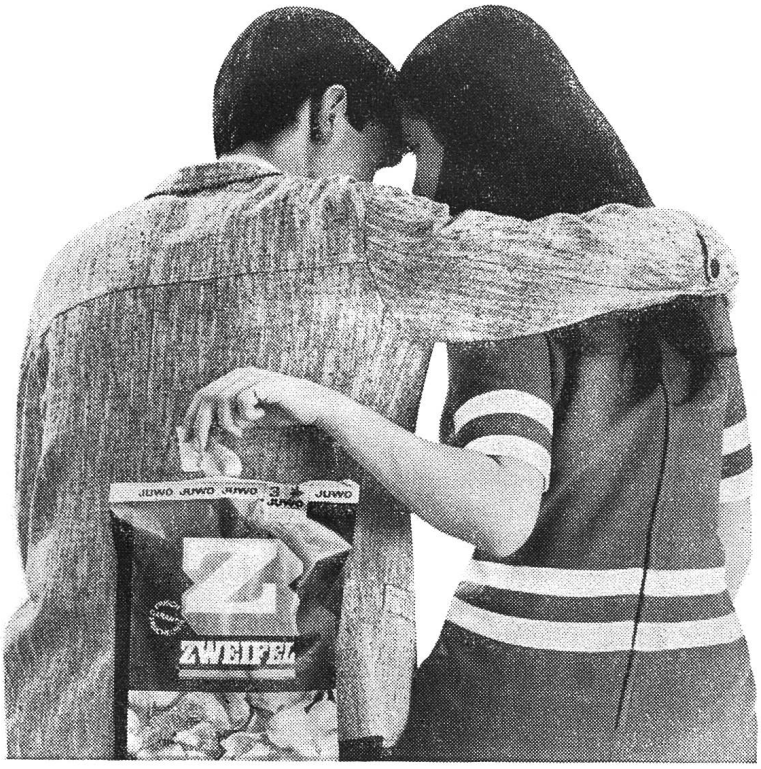
Aus Großmutters Wachstuchheft

habe ich vor allem einfache Alltagsgerichte abgeschrieben, daneben aber aufwendige Tortenrezepte; denn wenn ich backe, tue ich es aus Freude und ohne Rücksicht auf Zeitaufwand und Kosten, und dann ist mir ein altmodisches Rezept eben recht.

Kartoffelsuppe auf welsche Art

ist im Mixer schnell hergestellt: Pro Person schäle und zerstückle ich eine mittlere Kartoffel und koche sie im Salzwasser weich. Ich püriere sie mit dem Kochwasser im Mixer und lasse zuletzt ein großes Büschel Peterli mitlaufen. (Der Peterli soll nicht vollständig zerquetscht werden.) Alles in die Pfanne zurückgießen, wenn nötig

*Zweifel-Chips sind tatsächlich gut!



*Pomy-Chips von Zweifel Höngg — der grössten Chips-Fabrik der Schweiz

Dr. Peter Vogelsanger

Ein Weg zur Bibel

Eine Hilfe zum Lesen und Verstehen der Heiligen Schrift. Fr. 6.40 – Der Verfasser, Pfarrer am Fraumünster in Zürich, räumt die Hindernisse aus dem Weg, die den Menschen von heute den Zugang zur Bibel erschweren.

Schweizer Spiegel Verlag Zürich

Im Restaurant Zunfthaus zur Saffran Zürich:
Das ganze Jahr gluschtige Spezialitäten
SAFFRANSTUBE PARTERRE: Feinste Raclettes
Restaurant I. Stock: Semaines Gastronomiques
Obere Zunftstuben: Festliche Tafelfreuden.
Andreas Sulser, Zunftwirt

mit Wasser verdünnen, mit Bouillonwürfel, Salz und Pfeffer abschmekken und mit einem Stück frischer Butter einige Minuten kochen lassen.

Kleine Zucchettivorspeise

Zu diesem Gericht gehört dicker saurer Rahm, den man heute im Spezialgeschäft beziehen muss; man kann sich auch mit süßem Rahm und Zitronensaft behelfen, was aber nicht ganz so delikat schmeckt.

Kleine Zucchetti werden ganz und ungeschält im Salzwasser knapp weichgekocht, was im Dampfkochtopf nur wenige Minuten dauert. Sehr gut abtropfen lassen, der Länge nach in Scheiben schneiden und diese ziegelartig auf den Boden einer flachen gebutterten Gratinform legen. Mit gehacktem Peterli oder noch besser Basilikum bestreuen, mit dem Sauerrahm bedecken und im Ofen überbakken.

Französische Kartoffeln

hieß die folgende Speise in unserer Familie seit jeher, obwohl sie eher aus österreichisch-ungarischen Küchen stammt. Man kann sie auch mit Szegedinerli oder Wienerli zubereiten, weitaus am besten schmeckt sie aber mit Cervelats.

Pro Person rechnet man einen Cervelat, ein hartes Ei und eine Salzgurke. Dazu braucht es für vier Personen etwa drei Pfund frische Schalenkartoffeln. (Nie «Gschwellti» vom Vortag brauchen, sonst schmeckt das Gericht scheußlich!)

Die Cervelats, Eier, Salzgurken und die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, die Kartoffeln möglichst dünn. Lagenweise in eine ausgebutterte Auflaufform schichten, salzen und pfeffern; die unterste und die oberste Lage müssen aus Kartoffeln bestehen. Mit mindestens zwei Dezilitern saurem Rahm übergießen und während dreiviertel Stunden im Ofen braun backen. Der Sauerrahm läßt sich auch durch süßen ersetzen und mit ungezuckerter Kondensmilch oder auch nur mit Milch strecken. Wichtig ist, daß genügend Flüssigkeit und

Fettstoffe dazukommen, damit das Gericht saftig wird.

Großmutters Gemüseauflauf

war ursprünglich eine Vorspeise; er kann aber auch den Hauptgang eines festlichen Essens bilden, wenn man nicht Wert auf viel Fleisch legt.

Man braucht dazu: Erbsli, Karotten, Spargelspitzen (je eine kleine Büchse), kleine Champignons (eine mittlere Büchse oder 250 Gramm frische), einen kleinen, nicht zu weich gekochten Blumenkohl, der in Röschen zerteilt wird, 250 Gramm nudlig geschnittenen Schinken und zwei bis drei nudlig geschnittene dünne Omeletten. (Ich tische am Vorabend Speck- oder Käseomeletten auf und lege drei davon beiseite.)

Blumenkohl und frische Champignons werden vorgekocht, dann zusammen mit dem Büchsengemüse felderweise (also nicht in Lagen) in eine ausgebutterte Auflaufform verteilt, mit einer eher dünnen Buttersauce übergossen und im Ofen goldbraun überbacken.

Maispudding
nach Großmutters Art

ist ein Gericht, das ich nirgends sonst angetroffen habe. Der bei uns meist stiefmütterlich behandelte Mais entwickelt dabei einen überraschend feinen Geschmack.

100 Gramm grober Mais wird in einem halben Liter gesalzener Milch dick eingekocht. Man läßt die Masse abkühlen, vermischt sie mit vier Eigelb und vier steifgeschlagenen Eiweiß, füllt sie in eine sehr gut ausgebutterte Puddingform mit verschließbarem Deckel und kocht sie im Wasserbad im heißen Ofen eine gute Stunde lang. Dann sollte sich der Pudding stürzen lassen. (Tut er es nicht, läßt er sich trotzdem essen!) Großmutter servierte ihn mit viel gebräunter Butter und geriebenem Parmesan.

Großvaters Lieblingstorte

war ein feiner Apfelkuchen: Aus 250 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 20 Gramm Zucker, einem Eigelb und etwas geriebener Zitronenschale wird rasch ein glatter Teig zubereitet, den man an einem kühlen Ort (aber nicht im Kühlschrank) ruhen läßt. Inzwischen schneidet man ein Kilo geschälte Äpfel blättrig und dünstet sie kurz in einer Pfanne, zusammen mit 60 Gramm Zucker, einer Handvoll Rosinen und zwei Eßlöffeln Rum. Achtung: Es darf kein Mus entstehen! Während die Äpfel abkühlen, drückt man zwei Drittel des Teigs als Boden in eine gefettete Tortenform und formt aus einer kleinfingerdicken Teigrolle einen Rand. Man streicht die ausgekühlten Äpfel auf den Boden, bestreut sie mit etwas Zimt und belegt sie mit einem Gitter aus dünnen Teigrollen, wie eine Linzertorte. Gut dreiviertel Stunden bei mittlerer Hitze backen.

Der Weihnachts-Plumcake

Auf Weihnachten backte und verschenkte Großmutter reihenweise von diesem herrlichen, saftigen Cake, der sich, in Pergamentpapier oder Folie verpackt, wochenlang hält. Das folgende Rezept ergibt einen großen oder zwei kleine Cakes. Die Form darf nur zu zwei Dritteln gefüllt werden, da die Masse stark aufgeht.

250 Gramm Butter werden mit 250 Gramm Zucker schaumig geschlagen; dazu kommen nach und nach sechs Eigelb, die geriebene Schale einer halben Zitrone und ein Achtelliter Rum. Mit der Küchenmaschine geht das schnell, ohne braucht es seine Zeit. Dann mischt man den Schnee der sechs Eiweiß mit leichter Hand abwechslungsweise mit 250 Gramm Mehl, 100 Gramm Rosinen, 100 Gramm Sultaninen, je 75 Gramm blättrig geschnittenen Mandeln und Haselnüssen und 250 Gramm gewürfelten kandierten Früchten. Diese Masse füllt man in eine mit gefettetem Pergament ausgelegte Cakeform und bäckt sie bei mittlerer Hitze ungefähr eine Stunde. Der Plumcake ist fertig, wenn eine eingestochene Stricknadel trocken herauskommt.

ZELLERS AUGENWASSER

Vorzüglich bewährt zum Baden entzündeter, geröteter Augen und gegen das Kleben der Augenlider. Flasche Fr. 2.70

Zum Einreiben: **ZELLERS AUGEN-ESSENZ** Erfrischt die Augen und beruhigt die gereizten Tränendrüsen. Flasche Fr. 3.70

Zellers Augenpflegemittel sind Qualitätsprodukte aus erlesenen Heilpflanzen. Erhältlich in Apotheken und Drogerien.

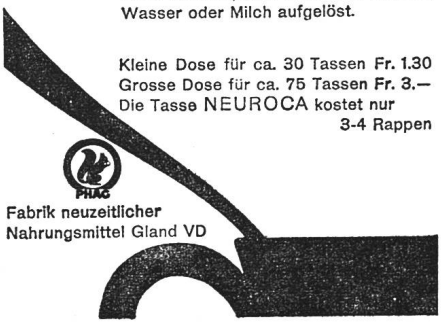
Die Tasse

NEUROCA

am Morgen
und am Abend
bekommt den Kindern
und schmeckt den Eltern

NEUROCA das köstlich kräftig schmeckende Familiengetränk aus wertvollen Getreidekörnern und Früchten ohne chemische Zusätze bereitet, 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



Fabrik neuzeitlicher Nahrungsmittel Gland VD

Großmutter kochte anders

Man läßt ihn auf einem Kuchengitter auskühlen, bevor man ihn in Aluminiumfolie verpackt und bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Großmutters feinste Torte

heißt in unserer Familie Sachertorte, obwohl sie, im Unterschied zu der echten ungefüllten Sachertorte, mit einer Mokkacrème gefüllt wird. Wer noch nie eine Torte gebacken hat, sollte nicht gerade mit diesem Rezept beginnen, das recht viel Fingerspitzengefühl verlangt.

Für eine Form von 24 cm Durchmesser braucht es: 210 Gramm Butter, 210 Gramm Zucker, 210 Gramm dunkle Kochschokolade, 6 Eier und 150 Gramm Mehl.

Anstatt wie Großmutter dreiviertel Stunden zu rühren, mache ich es so: Ich lasse die Butter in einem Pfännchen schmelzen — sie darf nicht kochen — und verrühre sie mit der erweichten Schokolade. Während diese Mischung abkühlt, schlage ich den Schnee der sechs Eier steif, füge den Zucker hinzu und schlage, bis eine feste glänzende Masse entsteht, unter die ich sanft und leicht die sechs Eigelb ziehe. Mit ebenso leichter Hand ziehe ich nun abwechslungsweise die abgekühlte, aber noch flüssige Schokoladenbutter und das Mehl unter die Eiermasse. Das muß sorgfältig und rasch geschehen, damit die Masse nicht zusammenfällt. Diese Masse gieße ich nun in die mit Pergamentpapier ausgelegte, sehr gut ausgebutterte Tortenform, die ich in den kalten Backofen stelle. Erst dann schalte ich ein und backe die Torte ungefähr eine Stunde bei mittlerer Hitze (180 bis 200 Grad). Während der ersten halben Stunde darf der Backofen unter keinen Umständen geöffnet werden. Wenn eine eingestochene Stricknadel trocken herauskommt, ist die Torte fertig gebacken. Sie hat sich in der Mitte gewölbt und oben eine dünne, splittrige Kruste bekommen, die man nach dem Erkalten leicht entfernen kann. (Die Kinder werden sich darauf stürzen!) Die in der Form erkaltete Torte stürzt man auf ein Kuchengitter und zieht das Pergamentpapier ab.

Am nächsten Tag wird die Torte quer durchgeschnitten und mit folgender Creme gefüllt: Zwei Dotter werden mit einem halben Glas starkem Kaffee und ein wenig Zucker auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse dick wird. 80 Gramm erweichte Kochschokolade mit 80 Gramm erweichter, jedoch nicht flüssiger Butter verrühren und mit der erkalteten Mokkacreme sorgfältig mischen. Die untere Tortenhälfte damit bestreichen und die Torte wieder zusammensetzen. Sie wird nun gleichmäßig mit Aprikosenkonfitüre überzogen. Das ist unerläßlich, damit der Schokoladenguß, mit der sie glasiert wird, richtig fließt. Die kleinen Aprikosenstücke der Konfitüre muß man nicht entfernen, sondern nur mit dem Messer flach drücken.

Das Glasieren der Torte ist eine etwas aufregende Manipulation, bei der man so vorgeht: Die Torte wird auf ein großes Stück Papier gestellt, während in einem Pfännchen 200 Gramm Puderzucker mit einem Deziliter Wasser bis zum Spinnen gekocht werden. In einem anderen Pfännchen hat man 120 Gramm Kochschokolade erweicht. Nun wird die Zuckermasse in kleinen Güssen mit der Schokolade verrührt. Ununterbrochen stark und schnell rühren, damit die Glasur schön glatt bleibt. Lippenwarm und dickflüssig wird sie in die Mitte der Torte gegossen und mit einem Messer in wenigen Strichen gleichmäßig auch über den Rand verteilt. Das ist nicht so schwierig, wie es scheinen mag, wenn ... nun, wenn die Glasur die richtige Konsistenz hat. Sie darf weder zu dünn sein, sonst bleibt sie nicht haften, noch zu dick, sonst fließt sie nicht. Die Torte nicht bewegen, bevor die appetitlich glänzende Glasur ganz fest geworden ist. An einem kühlen Ort läßt sich diese Torte einige Tage aufbewahren; sie schmeckt am zweiten oder dritten Tag noch besser als am ersten. Das Resultat lohnt den Aufwand!

Bauknecht-Gefriertruhen

— alle mit 70 Liter Schnellgefrierfach
— höchste Kälteleistung (—34 °C) bei geringem Stromverbrauch

Bauknecht

Fabrik und Generalvertrieb
Elektromaschinen AG
5705 Hallwil Telefon 064 54 17 71