Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 44 (1968-1969)
Heft: 1

Artikel: Düfte aus Mom's Backofen
Autor: Zimmermann, Marie-Louise
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1078983

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

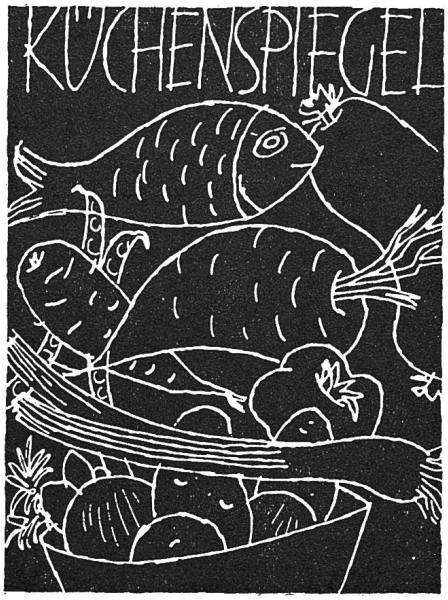
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans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

Düfte aus Mom's Backofen



Von Marie-Louise Zimmermann

Kaum eine Küche hat einen schlechteren Ruf als die amerikanische: man denkt dabei an vollmechanisierte, laborähnliche Küchen, in denen ausschließlich Büchsen geöffnet und Tiefkühlpackungen aufgetaut werden. Dabei gibt es in den USA eine reiche, vielfältige Kochkunst, die Gerichte aus aller Welt übernommen und zu etwas ganz Eigenem verbunden hat. Die Erzeugnisse dieser Kochkunst erhält man allerdings selten in Restaurants vorgesetzt, dafür häufig an amerikanischen Familientischen.

Ich verbrachte als junges Mädchen ein Jahr in einer amerikanischen Familie im Mittelwesten. Wenn ich heute irgendwo von amerikanischem Kochen höre oder lese, sehe ich die Küche meiner amerikanischen «Mom» vor mir: einen der gemütlichsten Räume im Haus, mit blau-weißen, altmodisch gemusterten Plättliwänden, dunkel gebeiztem Holzwerk, Geranien vor dem Fenster und einem runden Holztisch, an dem wir meistens aßen.

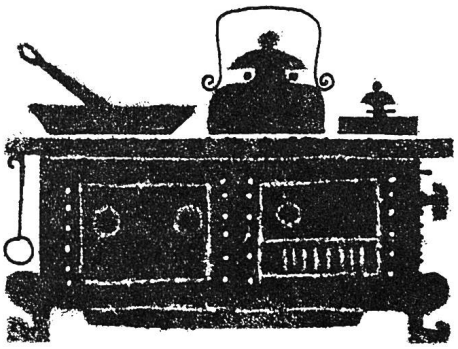
Wenn diese Küche in meiner Erinnerung auftaucht, dann sehe ich sie nicht nur, ich rieche vor allem die verführerischen Düfte, die Mother's ultra-modernem Backofen entströmten. Viele ihrer Rezepte – für währschafte, oft beinahe altväterische Gerichte – habe ich damals notiert und aufbewahrt, und nun ist es meine Familie, die jeweilen erwartungsvoll schnuppert, wenn es in meiner Küche nach «Pie» oder «Casserole» riecht.

Die schönste Mahlzeit der Woche war in Amerika das Sonntagsfrühstück, zu dem neben einem Dutzend anderer Herrlichkeiten immer auch frisches, selbstgemachtes Gebäck gehörte, wie etwa

Blueberry Muffins

Diese Muffins, die übrigens auch zum Tee gut schmecken, gleichen äußerlich unsern Schmelzbrötchen, sind aber dank den Heidelbeeren sehr saftig.

In einer Teigschüssel vermischt man zwei Tassen Mehl mit einer viertel Tasse Zucker, einem Päckli Vanillezucker, drei Teelöffel Backpulver, einer guten Prise Salz und einer Tasse leicht gezuckerten Heidelbeeren ohne Saft. (Tiefgekühlte Beeren läßt man soweit auftauen, daß man sie voneinander lösen kann.) In einer anderen Schüssel schlägt man ein Ei mit einer viertel Tasse geschmolzener Butter und dreiviertel Tassen Milch, gießt diese Mischung zu den übrigen Zutaten und rührt nur gerade so lange, bis der Teig gleichmäßig feucht, aber noch ziemlich klumpig ist. Man füllt damit kleine runde Förmchen bis zu zwei Dritteln Höhe und bäckt sie eine knappe halbe Stunde im heißen Ofen. Am besten sind sie ganz frisch und warm – außen knusprig und innen feucht.



Vignetten von Beatrix Sitter-Liver

Ebenso gut, sei es zum festlichen Frühstück oder zum Zvieri, schmeckt ein

Coffee Cake

Man zerklopft ein Ei mit einer halben Tasse Milch, einer halben Tasse Zukker, zwei Eßlöffel geschmolzener Butter und einer Prise Salz. In einer Teigschüssel mischt man unter eine Tasse Mehl zwei Teelöffel Backpulver, gießt die übrigen Zutaten dazu und rührt gründlich.

In Amerika bäckt man den Kuchen in einer rechteckigen, etwa fünf Zentimeter tiefen Form und schneidet ihn nachher in Würfel. Man kann sich aber auch mit einer Cake- oder Springform behelfen, die man mit Folie auskleidet. Den Teig in der Form bedeckt man mit einer Mischung aus einer halben Tasse Rohzucker, zwei Teelöffel Zimt, zwei Eßlöffel geschmolzener Butter und einer halben Tasse grobgehackter Nüsse. (Eigentlich müßten es «Pecans» sein, die man aber hier nur schwer bekommt; wir finden Baumnüsse ebenso gut.)

Man bäckt den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze eine halbe Stunde. Da er eigentlich mehr ein süßes Brot als ein Kuchen ist, sollte man ihn ganz frisch verzehren. Bei Mom gab es dazu im Ofen gebackene Zimt-Äpfel, die man bei Tisch mit flüssigem Rahm begoß.

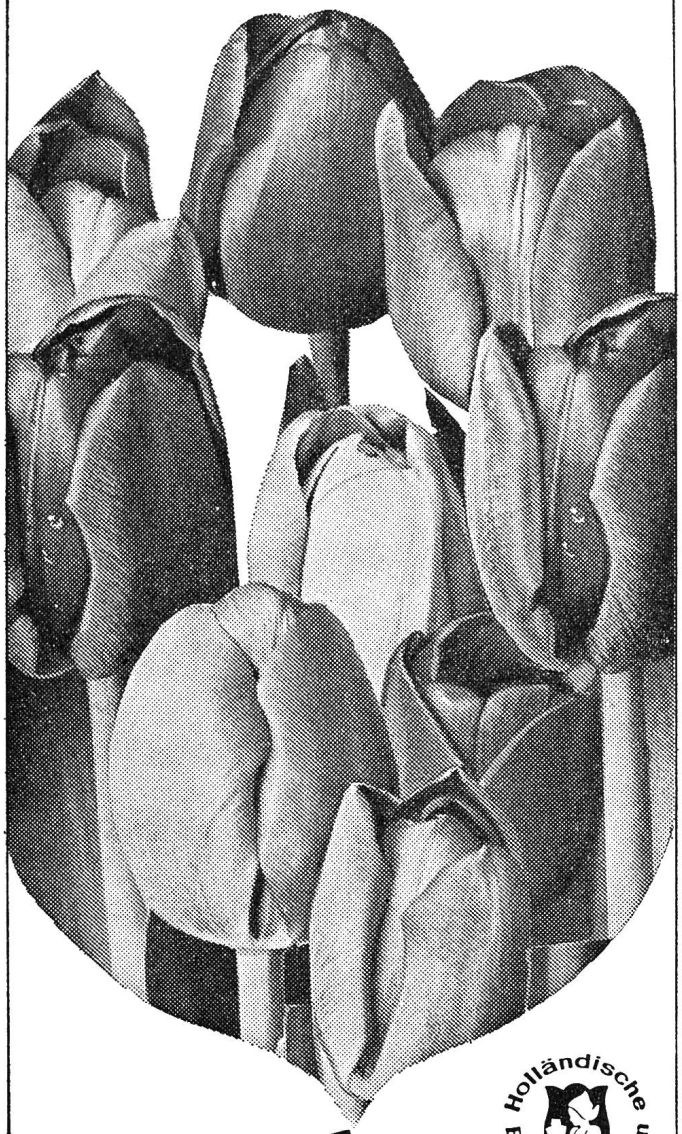
Viele amerikanische Hausfrauen backen oft selber Brot – was man versteht, wenn man das saft- und kraftlose Brot kennt, das es in Amerika zu kaufen gibt. Hier kann man das Brotbacken getrost dem Fachmann überlassen; einen Trick dagegen habe ich übernommen, um einem Pariserbrot zusätzlichen «glamour» zu verleihen:

French Bred

Man schneidet ein Pariserbrot in etwa drei Zentimeter dicke Scheiben, die unten noch zusammenhalten. Zwischen die Scheiben streicht man großzügig Kräuterbutter, und man bäckt das Brot im heißen Ofen knusprig. Ich serviere es jeweilen zu Besuchs-Spaghetti.

Zum Mittagessen begnügte sich jedermann mit einem Sandwich. Kein Wunder, daß wir dann am Abend, nach der Heimkehr aus der Schule, die Nase zuerst in die Küche steckten, um

...und plötzlich dann im Frühling



Holländische Blumenzwiebeln

kaum ist das erste Grün erwacht, überraschen Tulpen, Hyazinthen und Narzissen Sie mit farbenfrohen Blütenkronen... in allen Arten, Formen und Farben. Die Setzzwiebeln aus dem Blumenparadies Holland sind im Fachgeschäft oder beim Gärtner erhältlich. Verlangen Sie die – kinderleichte – Pflanzanleitung jetzt; GRATIS vom Fachgeschäft oder durch Postfach 1535, Lausanne.

Jetzt pflanzen!

1/68

herauszufinden, was im Backofen brutzelte. Ein richtiges großes Steak (Heimwehtraum aller Amerikarückkehrer!) gab es zwar nur am Sonntag; das «Werktags-Steak» war aber auch nicht zu verachten:

Swiss Steak

findet man zwar in der Schweiz so wenig wie Hamburger in Hamburg oder Wienerli in Wien. Von mir aus dürfte man es aber ruhig als Nationalgericht übernehmen. Es stellt sicher den Schweizerinnen kein schlechtes Zeugnis aus, wenn man annimmt, daß sie aus einem preiswerten Stück Fleisch ein so gutes Gericht fertigbringen!

Man kauft ein flaches Stück Rindfleisch vom Schenkel, wie für Suppenfleisch, ein bis zwei Pfund schwer, und reibt es ein mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer und Mehl. In der Bratpfanne brät man es allseitig schön braun, legt es dann in den Brattopf und überhäuft es mit geschälten Tomaten (ein Pfund frische oder eine Büchse), einer grobgeschnittenen Zwiebel und einer Handvoll gewürfeltem Suppengemüse (Sellerie, Lauch, Karotten). Ich gebe noch ein paar gedörrte Steinpilze dazu und einen Bouillonwürfel. Den zugedeckten Topf stellt man zweieinhalb Stunden in den mittelheißen Backofen – dann ist das Fleisch so weich, daß man es mit der Gabel zerteilen kann, und das Gemüse zu einer sämigen Sauce eingekocht.

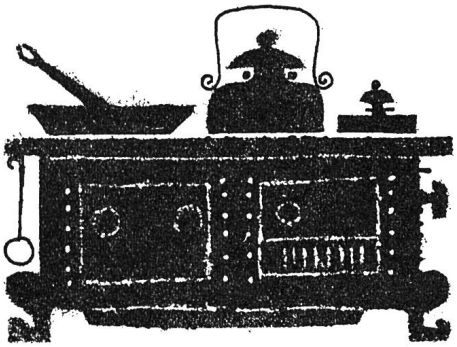
Man lasse sich nicht verleiten, die Kochzeit im Dampfkochtopf abzukürzen; damit sich Geschmack von Fleisch und Gemüse durchdringen können, braucht es seine Zeit.

Während der letzten Stunde sollte man möglichst große, sauber geschrubbte und mit der Gabel ein paarmal angestochene Kartoffeln rund um den Brattopf in den Ofen legen. Am Tisch schneidet man sie auf, kratzt den Inhalt heraus und begießt ihn mit der Bratensauce. Die knusprigen Schalen bestreicht man mit Butter, rollt sie zusammen und ißt sie von

Hand. Ich kenne keine genußvollere Art, Kartoffeln zu verspeisen!

Barbecued Spareribs

Wer sich beim Verzehren eines Schweinskoteletts darauf freut, zuletzt den knusprig gebratenen Knochen zu benagen, wird dieses Gericht zur Lieblingsspeise erklären!



Man läßt sich vom Metzger aus einem frischen (also weder gesalzenen noch geräucherten) Stück Schweine-Brustspitz längs der Rippen Stücke schneiden, so daß an jedem Rippenknochen etwas Fleisch hängt, pro Person etwa drei Stück. Größere Fettränder schneidet man weg und legt dann die Rippchen in einen Brattopf, mit den Knochen nach unten. Man bedeckt sie mit Zwiebelscheiben und stellt sie eine halbe Stunde abgedeckt in den sehr heißen Ofen. Unterdessen mischt man dreiviertel Tassen Ketchup mit einer viertel Tasse Essig, zwei Tassen Wasser, je einem Teelöffel Salz, scharfem Senf und Chilipulver und je einem kräftigen Schuß Worcester- und Tabascosauce. Diese Sauce gießt man über die Rippchen, nachdem man die Zwiebel etwas beiseite geschoben hat und stellt den Topf nochmals während einer Stunde unzugedeckt in den mittelheißen Ofen. Man begießt die Rippchen fleißig mit der Sauce, die man wenn nötig mit etwas Wasser verdünnt. Sie werden dabei süß-scharf und knusprig, und man sollte sie anstatt mit Gabel und Messer mit reichlich Papierservietten auf den Tisch geben und Sauerkraut dazu servieren.

Wer lieber etwas mehr Fleisch und weniger Knochen hat, verwendet für das gleiche Rezept durchzogene, ziemlich dünn geschnittene Schweinskoteletten. Man brät sie zuerst an, bedeckt sie dann im Brattopf mit Zwiebelscheiben und der Barbecue-Sauce und stellt sie während dreiviertel Stunden abgedeckt in den mittelheißen Ofen; nach der halben Bratzeit dreht man sie um.

In Amerika gibt es auch viele vorzügliche Gratins, die, nach der Gratinform, «Casseroles» heißen.

Tuna Casserole

Man läßt den Inhalt einer großen Büchse Thon gut abtropfen, zerpflückt ihn und mischt ihn unter nicht zu weich gekochte Nudeln, die man in eine Gratinform füllt. Man übergießt die Nudeln mit einer weißen Sauce, unter die man Muskat und Reibkäse gemischt hat, bestreut die Speise nochmals mit Käse und bäckt sie im Ofen, bis sie eine goldbraune Kruste hat.

Tamale Pie

ist wohl aus Mexiko in die USA eingewandert.

Ein Pfund gehacktes Rindfleisch wird zusammen mit viel feingeschnittener Zwiebel und Knoblauch gut angebraten und gewürzt mit Salz, Pfeffer und Chilipulver. Dazu kommen der Inhalt einer Büchse geschälte Tomaten (ohne Saft), eine Handvoll Rosinen und ein Gläschen grob geschnittene Oliven.

Während das Fleisch köchelt, bereitet man in einer anderen Pfanne aus zwei Tassen Maismehl, etwas Salz und sechs Tassen Wasser einen dicken Maisbrei. Die Hälfte dieses Breis streicht man in eine gut gefettete Gratinform, schüttet die dickeingekochte Fleischsauce darauf und bedeckt sie mit dem Rest des Maisbreis, den man mit viel Reibkäse bestreut und mit

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

PHAG
Fabrik neuzeitlicher Nahrungsmittel Gland VD

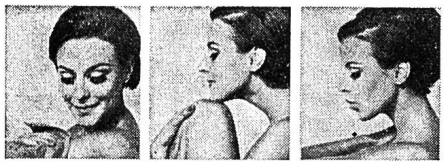
im Flex-Sil
dem einzigen Dampfkochtopf ohne Gummiring
kocht man schneller, besser und gesünder

Erhältlich in den Grossenbacher-Geschäften *Basel, Petersgasse 4*
Zürich, Löwenstrasse 17
in allen Filialen der Ostschweiz und in vielen guten Fachgeschäften. Wo, sagt die Grossenbacher Handels AG
9008 St.Gallen, Rosenheimstr. 2/4
Tel. 071/24 23 23

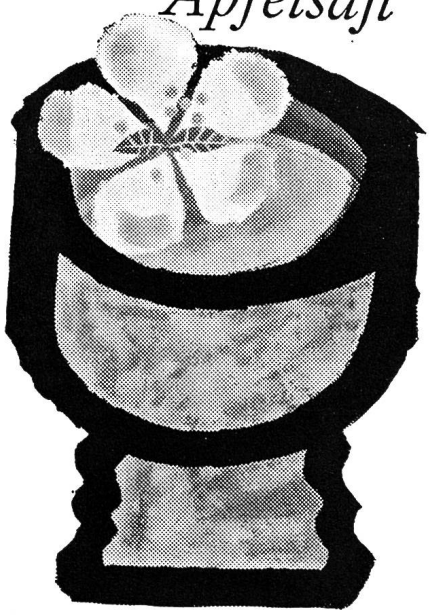
Bei Zeiten ans Schenken denken!
Die beliebten Jugendbücher
von Ralph Moody
Bleib im Sattel
Ralph bleibt im Sattel
Ralph unter den Cowboys
Ralph der Amerikaner
Schweizer Spiegel Verlag Zürich

Baden Sie sich schön ...
Das fein parfumierte Schönheitsbad für empfindliche und trockene Haut heisst MARUBA. Es schenkt Ihnen herrliche Frische für 24 Stunden. Vitamin-Crème-Bad ab Fr. 6.90. Schaum- und Schönheitsbad ab Fr. 5.45.

MARUBA



Fabelhaft ist Apfelsaft



ova Urtrüeb
bsunders guet

Butterflocken belegt. Dann wird die Speise im Ofen goldbraun überbakken.

Den Maisbrei kann man auch ersetzen durch dicken Kartoffelstock, den man mit zwei Eiern vermischt hat.

Lemon Cups

hieß eines von Mom's besten Desserts. Wir konnten uns nie recht einigen, ob dieser herrliche Zitronenpudding warm oder kalt besser schmecke. Meistens kam er allerdings gar nicht dazu, kalt zu werden!

Man mischt eine gute halbe Tasse Zucker mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl und rührt folgende Zutaten dazu: zwei Eßlöffel flüssige Butter, Saft und abgeriebene Rinde von zwei Zitronen, drei Eigelb und eine Tasse Milch. Sobald diese Masse schaumig ist, zieht man drei sehr steife Eiweiß darunter.

Mom backte die Masse in Portionenförmchen, die sie in ein tiefes, mit Wasser gefülltes Backblech stellte. Ich gieße sie der Einfachheit halber in eine bebutterte Auflaufform und backe sie wie ein Soufflé: Ofen vorheizen, eine halbe Stunde auf knapper Mittelhitze backen und vor Ablauf dieser Zeit die Ofentüre nicht öffnen, damit der Pudding nicht zusammenfällt. Er soll oben fest sein wie ein leichtes Biscuit und darunter flüssig wie eine dicke Creme. Wenn ich ihn statt als Dessert als süßen Znacht mache, verdopple ich das Rezept und erhöhe die Backzeit auf dreiviertel Stunden. Über Resten habe ich auch so nie zu klagen.

Als amerikanisches Nationaldessert gilt gedeckter Apfelkuchen. Man serviert ihn warm, und wenn man jedes Stück mit einer Kugel Vanilleglace belegt, die darauf sanft zu schmelzen beginnt, heißt er «à la mode». Meine Familie findet diese Mode sehr nachahmenswert.

Apple Pie

Für den Teig schüttet man zwei Tassen Mehl mit einem halben Teelöffel Salz in die Teigschüssel. Separat schneidet man zwei drittel Tassen Margarine in ganz kleine Stücke. Die Hälfte davon gibt man zum Mehl und bearbeitet die Masse mit der Gabel so lange, bis sie die Konsistenz von grobem Mehl hat. Dann mischt man den Rest der Margarine darunter, zerkleinert sie aber nur zu Erbsengröße. Jetzt gibt man löffelweise vier bis sechs Eßlöffel kaltes Wasser dazu, und mischt mit der Gabel, bis das Mehl gleichmäßig feucht ist und sich ohne Kneten mit den Händen zu einer Kugel formen läßt. Man läßt den Teig eine Weile an einem kühlen Ort ruhen, rollt dann die Hälfte davon auf gut bemehlter Unterlage sorgfältig aus und belegt damit eine runde Kuchenform.

Man füllt den Teigboden bis zum Rand mit feingescheibelten, ungeschälten Äpfeln einer sauren Sorte, die man mit Zucker und Zimt bestreut und mit Butterflocken belegt. Aus dem Rest des Teigs rollt man einen runden Deckel aus, der ringsum ein wenig überhängen sollte. Man benetzt die Teigränder mit kaltem Wasser, schlägt den obern über den untern Teigrand und drückt sie gut zusammen. In den Deckel schneidet man ein paar Schlitze und bäckt dann den Kuchen gut dreiviertel Stunden im ziemlich heißen Ofen.

Fast noch typischer ist der Kuchen, den es an «Thanksgiving», dem Erntedankfest zum Dessert gibt:

Pumpkin Pie

Man braucht dazu ein Stück gelben Gemüse-Kürbis, das man schält, weichkocht, gut abtropfen läßt und im Passevite oder Mixer püriert. Eineinhalb Tassen von diesem Püree mischt man mit einer halben Tasse Rohzucker, zwei Eßlöffeln gewöhnlichem Zucker, drei Eiern, eineinhalb Tassen Milch und viel Gewürz: je einem Teelöffel Zimt und Gingerpulver, je einem viertel Teelöffel Nelkenpulver und Muskat und einer Prise Salz. (Ich mische von Anfang an alles mit dem Handmixer.)

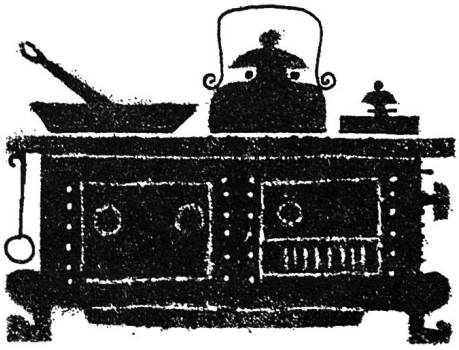
Diese Masse gießt man in ein rundes, ziemlich tiefes Blech oder in eine Springform, die man mit dem gleichen Teig ausgekleidet hat, wie man ihn für Apple Pie braucht. Man bäckt den Kuchen gut dreiviertel Stunden im mittelheißen Ofen. Er ist fertig, wenn eine Messerklinge sauber herauskommt, die man halbwegs zwischen Rand und Mitte in die Füllung gesteckt hat; richtig fest wird er beim Auskühlen.

Es ist ein ungewöhnlicher Kuchen, sehr würzig und sehr saftig – und ohne Kürbisgeschmack.

Wenn meine Kinder beim Guetslibakken helfen dürfen, kommt nur ein Rezept in Frage – wahrscheinlich vor allem der Schüsseln wegen, die es dabei auszuschlecken gibt!

Brownies

Im Wasserbad schmelzt man hundert Gramm Kochschokolade und vermischt sie mit der schaumiggerührten Masse aus einer halben Tasse Butter, einer halben Tasse Zucker, einem Päckli Vanillezucker und zwei Eiern. Dann kommen eine halbe Tasse grobgehackte Baumnüsse dazu und dreiviertel Tassen Mehl. Man belegt ein rechteckiges, ziemlich tiefes Backblech mit Folie, die man einfettet und bemehlt, gießt den Teig darauf und bäckt ihn eine gute halbe Stunde im knapp mittelwarmen Ofen. Sofort nachher schneidet man ihn in Quadrate. Für diese Guetsli können sich auch große Kinder noch begeistern!



Mein eigenes Lieblingsrezept ist ein Kuchen, den meine Familie «Wüste im Regen» nennt, weil er trocken aussieht wie irgendein Sandkuchen, dabei aber sehr saftig ist.

Orange Cake

Man rührt eine halbe Tasse Butter mit einer knappen Tasse Zucker, drei Eigelb und einem Päckli Vanillezukker gut schaumig und gibt dazu (in dieser Reihenfolge): den Saft einer Zitrone, die fein abgeraffelte Rinde einer Zitrone und einer Orange, eine Tasse geschälte, geriebene Mandeln, eine halbe Tasse Milch, eineinhalb Tassen Mehl, vermischt mit zwei Teelöffeln Backpulver, drei mit einer Prise Salz steifgeschlagene Eiweiß.

Man bäckt den Kuchen in einer mit Metallfolie ausgekleideten Spring- oder Cakeform im vorgeheizten Ofen dreiviertel Stunden bei mittlerer Unterhitze und kleiner Oberhitze. Inzwischen mischt man eine Tasse Orangensaft mit einer halben Tasse Zitronensaft (am besten frischgepreßte, gesiebte Säfte) und läßt diese Mischung im Wasserbad lauwarm werden.

Den fertiggebackenen Kuchen stürzt man auf eine Platte, löst die Folie und begießt die Unterseite des noch heißen Kuchens löffelweise mit der Hälfte des Saftes. Wenn der Saft gut eingedrungen ist, dreht man den Kuchen um und löffelt den Rest des Saftes über die Oberseite. Wenn der Saft zu wenig gut eindringt, kann man mit einer Stricknadel etwas nachhelfen.

Zuletzt noch eine Bemerkung zu den Maßangaben in amerikanischen Rezepten: Ich habe die praktische Methode des Abmessens mit geeichten Tassen und Löffeln übernommen. Wer stattdessen die Küchenwaage braucht, rechnet:

1 Tasse Butter = 200 Gramm, 1 Eßlöffel flüssige Butter = 10 Gramm, 1 Tasse Zucker oder geriebene Nüsse = 150 Gramm, 1 Tasse Mehl = 100 Gramm.

Bei Zeiten ans Schenken denken!

Adolf Guggenbühl: Die Schweizer sind anders

Ernst Feuz: Schweizergeschichte

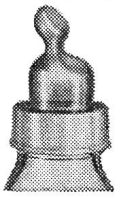
Prof. Hans Huber: Wie die Schweiz regiert wird

B. Bradfield: The Making of Switzerland

Schweizer Spiegel Verlag Zürich

BiBiNuK DENTAL

der einzige mundgerechte Nuggi und Sauger!



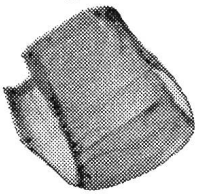
BiBiNuk Nuggi sorgen für gesundes Wachstum von Kiefer und Zähnen und stärken Gesichts- und Kaumuskulatur. Verwenden Sie BiBiNuk gleich nach der Geburt!

Ideale BiBiNuk-Kombination

BiBiNuk Nuggi, Sauger	1.35
Sauger mit Schoppenflasche	3.40
Bruchsicherer Wärmehalter	3.25

BiBiNuk Dental – nach Dr. A. Müller

Gut gewickelt mit



BiBina Sverige

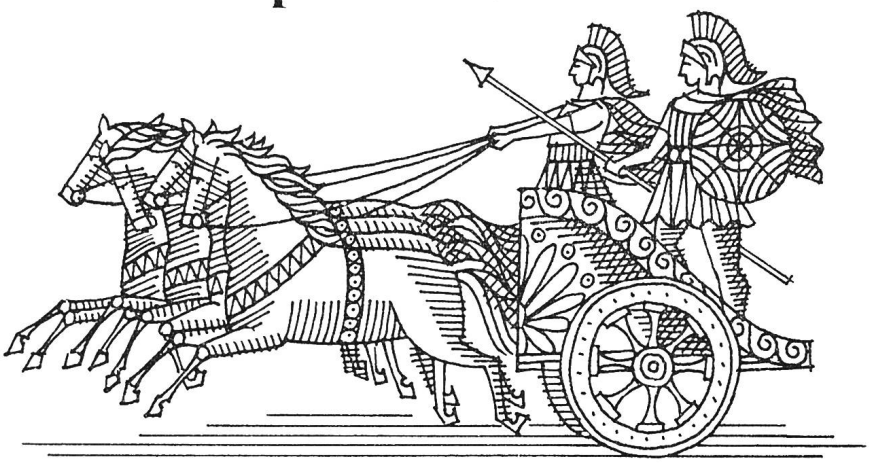
dem preiswerten Original-Schwedenmodell

BiBina-Hösli engen nicht ein und vertragen sich gut mit empfindlicher Haut, sind auskochbar.

BiBina Sverige (Orig. Mod.)	3.40
BiBina Quick (kurze Form)	2.30
BiBina Triang (Dreieck)	2.90
BiBina Swiss (Taghösli)	2.55
Neu: 20 Einlagen BiBina 1x	4.90

In Apotheken und Drogerien
Lamprecht AG, 8050 Zürich

Die Perle der Kleopatra und die Posca der Römer



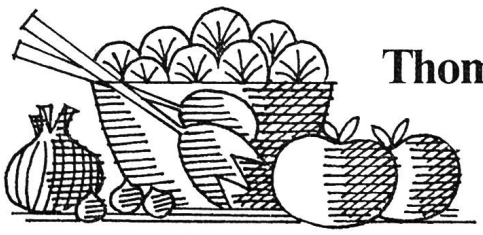
Seit die Menschen Wein trinken, wissen sie, dass er zu Essig wird, sobald man ihn längere Zeit in offenem Gefäss an der Wärme stehen lässt. Schon in der Antike offenbarte sich die damals einzigdastehende Eigenschaft des Essigs, der Haltbarmachung von Fleisch und Gemüsen und seine wohltuende Wirkung in Dampfbädern, Umschlägen, gegen Fieber und in der Wundbehandlung. Auch andere Verwendungsarten sind im römischen Altertum belegt. Der Schriftsteller Plinius empfiehlt ihn in Verbindung mit Kreide als Putzmittel von durch Eigelbeinwirkung geschwärztem Silber. Dass er kohlensauren Kalk weich macht und zersetzt, beschreibt der gleiche Gewährsmann und weist auf den Kunsttrick mit dem Ei hin, das durch einen Fingerring gezogen werden kann, nachdem man es eine Zeitlang in Essig gelegt hat. In diesen Zusammenhang gehört auch die Geschichte von der Perle der Kleopatra, deren Parallelfall Horaz in der dritten Satire des zweiten Buches besingt:

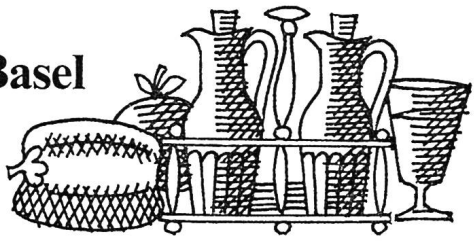
> «Um eine ganze Million mit einem Schluck
> zu verzehren, zog des Aesopus Sohn
> aus dem Ohre seiner Metella eine herrliche
> Perle und löste sie auf in Essig.»

Bei den Römern wurde Essig auch in der Küche verwendet, in Pasteten, Salaten, Gemüsegerichten, als Beigabe zu Brotteig und zur Gewinnung von saurer Milch. Als beste Sorten galten ägyptischer und knidischer Essig aus Kleinasien. Überaus verbreitet war im Alten Rom seine Verwendung als Mischgetränk mit Wasser, als «posca». Diese galt damals als die mildere Schwester des berauschenden Weins. Jeder mischte sie selbst oder erstand sie beim Strassenverkäufer fixfertig gewürzt. So schreibt Sueton, der Berichterstatter über das Leben römischer Kaiser, Vitellius habe seinen in Ungnade gefallenen Günstling Asiaticus in Puteoli als Poscaverkäufer auf der Strasse angetroffen.

Auch in der römischen Armee war die Posca geschätzt. Im persönlichen Gepäck des Soldaten, auf dem Train oder den Karren der Marketender genügte es, Essig mitzunehmen und das Getränk an Ort und Stelle zu mischen. So hatte Marcus Porcius Cato «rötlichen Haars und bissig, mit grünlichen Augen» auf den Feldzügen seinen Durst mit Posca gelöscht, er, der sonst nur Wasser zu trinken pflegte.

Wie die Römer auf mannigfache Art Essig gewürzt haben, mit gerösteter Gerste, Tannenzapfen und Pfeffermünz, so hat Thomi + Franck seine drei Essigsorten der heutigen Geschmacksrichtung angepasst: THOMY Kräuteressig, aus bestem Weisswein, abgerundet mit einem fein abgestimmten Gewürzbouquet, THOMY Rotweinessig, aus kräftigem Rotwein, à l'italienne, und den leichten THOMY Weissweinessig aus mildem Weisswein. THOMY Essig ist in der gepflegten Küche unentbehrlich, sei es zum Zubereiten von köstlichen Salatsaucen, zum Einmachen von Pilzen und Gemüse, für den Fischsud oder den sauren Braten.



Thomi + Franck AG Basel

Seit über 100 Jahren
im Dienste der Tischkultur