

Es war einmal...

Schweizer Köchinnen und ihre Rezepte

«Schweizerisches Kinderkochbuch für meine lieben Kinder und alle, die wie sie Hausmütterchen werden wollen», so der Titel eines 1928 erschienenen Kochbüchleins. Die Autorin Anna Jungck-Reinhard war begeisterte Abstinenzlerin. Was das Buch einbrachte, kam dem Projekt «Küchenauto» zugute, das Bauarbeiter mit warmem Essen versorgte – statt dem weitverbreiteten Morgenschnaps.

(rz) Nahrungsbeschaffung und Nahrungszubereitung sind seit jeher Zeugen der Zeit und der Kultur. Im 19. Jahrhundert gab es Frauen, die vertraten die Frau am Herd als Ideal. Die von ihnen veröffentlichten Kochbücher tragen entsprechende Titel: «Das fleissige Hausmütterchen» oder «350 Kochrezepte der Frau Pfarrer Gschwind». Haushaltsschulen florierten, Klöster wie Baldegg investierten in die Ausbildung junger Frauen, Alice von Brasch-Bircher und Berta Brupacher-Bircher wollten die Ernährungslehre von Maximilian Bircher-Benner von der Klinik «Lebendige Kraft» in die Kochtöpfe der einfachen Leute bringen – und wie bereits erwähnt, auch die Abstinenz-Bewegung machte vor den Küchentüren nicht halt.

Frauenwelt Hauswirtschaft

Historikerin Sabine Bolliger sichtete rund 7000 Rezepte in den Sammlungen von zehn engagierten Köchinnen aus dem 19. Jahrhundert. Die ins Koch- und Kulturbuch «Köchinnen und ihre Rezepte» aufgenommenen Werke entstanden zwischen 1834 und 1955. Die Palette reicht von Bern über Basel bis Herisau, von der einfachen zur gehobenen Küche und von der Familienküche über die Autoküche und Diätküche bis zur Klosterküche. Damals waren die meisten Frauen Hausmütter, voll beschäftigt oder neben der Arbeit auf dem Feld und in Fabriken tätig, sie arbeiteten im eigenen Heim sehr streng und unentgeltlich. Noch heute sind Familienfrauen keinesfalls arbeitslos, aber in dieser Funktion erwerbslos.

Geändert hat sich jedoch vieles in der Situation der Frauen – und auch in den Vorlieben bei den Rezepten. Innereien und wei-

Spiesslein

Man schneidet von guter Leber längliche Stückchen in der Dicke eines kleinen Fingers und schwach fingerslang, bestreut sie mit ein wenig Pfeffer und Salz, legt jedes Stück auf ein gewaschenes halbes Salbeiblatt und wickelt das in ein hinlänglich gross geschnittenes Stück dünnes Kalbsnetz. Man befestigt jedes mit einem kleinen hölzernen Spiess, den man sich aus Tannenholz zurechtschneidet und bratet sie vor dem Auftragen rasch in einer Pfanne in Butter hübsch gelb. Man gibt sie mit den Spiessen zu Tische. Sie sind eine beliebte Zugabe zu Bohnen. Vortrefflich kann man im Winter Spiesslein machen, wenn man gleich schwer Leber und Speck oder Nierenfett zusammenhackt, dies mit Pfeffer, Salz und einer Prise geriebener durrer Salbei würzt. Man wickelt je einen kleinen Löffel voll in Kalbsnetz und brät sie hübsch gelb.

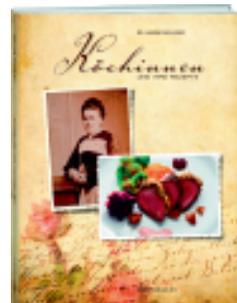


tere Teile vom Tier sind heute weitgehend vom Speiseplan verschwunden, beispielsweise Hirnschnitten, Kalbsgekröse, Kuheuter und gefülltes Herz.

Biografien, Kulturgeschichte, Kochrezepte

«Man schält kalte gesottene Erdäpfel, scheidet sie ganz dünn, zerlässt in einer eisernen Pfanne Speck oder Butter...»: So beginnt das Rezept «Erdäpfel-Röste» im 1834 erschienenen «Neuen Berner Kochbuch». Herausgegeben hat es Lisette Rytz-Dick, Pfarrwitwe und Mutter von drei Kindern. Das Buch mit beliebten Berner Spezialitäten wurde ein grosser Erfolg; ein Longseller, der 1923 die 20. Auflage erreichte. Es war jedoch nicht das einzige Kochbuch, das im 19. Jahrhundert von einer Frau geschrieben wurde. Wer waren die Autorinnen dieser häufig in zahlreichen Auflagen erschienenen und immer wieder überarbeiteten Rezeptsammlungen? Die meisten von ihnen führten ein bewegtes und vielseitiges Leben. Sie waren Hausfrauen, Lehrerinnen, Unternehmerinnen, Erfinderinnen, und sie kämpften für die Ausbildung junger Mädchen und die Rechte der Frauen. «Köchinnen und ihre Rezepte» erzählt die Geschichte dieser Frauen und stellt ihre Rezepte vor. Nachkochen erwünscht!

Köchinnen ... und ihre Rezepte. Kochen wie anno dazumal! Eine Zeitreise zum Ursprung der Schweizer Küche. Spannender Einblick in das Leben von Frauen im 19. Jahrhundert. Sabine Bolliger, 2014, Weber Verlag, 279 S., ISBN: 978-3-906033-92-1, CHF 59.00 www.zeitlandschaft.ch





Luftsuppe

Zunächst macht man ein dünnes Mehlteiglein mit Milch oder kalter Fleischbrühe in der Weise, dass man zuerst das Mehl mit der kalten Flüssigkeit dick und blasig verrührt, mit Eiern und soviel Milch oder kalter Fleischbrühe verdünnt, dass der Teig mitchdünn fließt; dann wird er langsam in siedende Fleischbrühe eingerrührt. Unter beständigem Umrühren lässt man die Suppe noch so lange auf dem Feuer, bis am Rande Blasen aufsteigen, worauf man sie über viel Grünes anrichtet. Anmerkung: Auf 1 1/4 Liter Fleischbrühe kann das Verhältnis des Teiges nach dem Nährwerthe, den die Suppe haben soll, gerichtet werden. Z. B.

- 1) 1 Ei, 75 Gr. Mehl, 2 Dezil. Milch.
- 2) 2 Eier, 60 Gr. Mehl, 2 3/4 Dezil. Milch.
- 3) 3 Eier, 45 Gr. Mehl, 1 1/2 Dezil. Milch.
- 4) 4 Eier, 30 Gr. Mehl, 1 1/2 Dezil. Milch.

Für feinere Suppen kann man statt deren Blumenkohl, Endivi, Sauerampfer, Gelbrüben, Spargeln oder Erbsen je für sich in wenig gesalzenem Wasser mit etwas Butter kochen, durch ein Sieb treiben und kurz vor dem Anrichten unter die Suppe geben. Statt Weizenmehl passt für solche Suppen auch das nahrhaftere offene Bohnenmehl, Grünkorn, Hafermehl (präparirt), Zzamehl, Leguminosenmehl, feines Gersten- und Maismehl. Damit man derartige Suppen besser auskochen könne, rührt man das Teiglein ohne Eier an, gibt aber letztere in die Suppenschüssel, zerschlägt sie mit etwas - 1-2 Löffel voll - Rahm, Milch oder Wasser und richtet dann die kochende Suppe sorgfältig darüber an.

Man kann je auch nur die Hälfte Teig machen und die fertige Suppe dann über gebähte oder italienische oder Gold-Schnittchen anrichten. (Nr. 18).

Wünscht man sie aber noch einfacher, so rührt man auf ein bis zwei Personen einen gehäuften Esslöffel voll Mehl mit kalter Fleischbrühe sehr dünn an und hierauf in kochende Fleischbrühe. Letztere Suppe lässt man eine Viertelstunde kochen, worauf man sie anrichtet und ebenfalls mit Schnittlauch bestreut. In diese einfache Suppe können, wie bei der Griessuppe, Reste von Wirsing, Kohl, gelben Rüben und Spinatgemüse gegeben werden.

Jessica Moller Köchinnen und ihre Rezepte



Rosina Gschwind

1841-1904

Rosina Gschwind-Hofer wurde als Kind des Bären-Wirtes Johann Hofer mit dem Taufnamen Maria Rosina in Biglen (BE) geboren. Nach einem Welschlandaufenthalt wollte sie zuerst Modistin werden. Sie ergriff dann jedoch die Möglichkeit, in Bern das Lehrerinnenseminar zu besuchen. Ihr Examen bestand sie mit Auszeichnung. Danach unterrichtete sie vier Jahre lang in Steffisburg und Thun. Im Jahr 1866 heiratete Rosina Hofer überraschend den Geschäftsmann Rudolf Zeller. Er war Witwer und brachte zwei Töchter mit in die Ehe. Gemeinsam wurden sie Eltern eines Bubens. 1875 starb Zeller nach langer Krankheit, während der er von seiner Gattin gepflegt wurde.

Die Witwe Rosina Zeller-Hofer liquidierte das Geschäft ihres verstorbenen Mannes und verheiratete sich bald darauf erneut: Ihr zweiter Ehemann war Paulin Gschwind, Pfarrer in Starrkirch-Wil (SO) und Leiter der altkatholischen Bewegung. Die Ehe der Protestantin mit dem christkatholischen Pfarrer erregte einiges Aufsehen. Sie waren das erste christkatholische Pfarrehepaar in der Schweiz und Rosina Gschwind wurde noch einmal Mutter von zwei Söhnen. Als Pfarrfrau betreute sie die Arbeiterfamilien im Pfarckreis ihres Mannes und wurde durch deren Elend aufgerüttelt. Mit 40 Jahren besuchte Gschwind einen Kochlehrenkurs des Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenvereins (SGF) und wurde eine anerkannte Autorität in Hauswirtschaftsfragen. In Kaiseraugst (AG), wo die Familie seit der Übernahme des dortigen Pfarramtes wohnte, eröffnete sie 1899 eine eigene Haushaltungsschule. Bereits 1888 wurde Rosina Gschwind erste Präsidentin des in Aarau gegründeten SGF.

Rosina Gschwind Köchinnen und ihre Rezepte