

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 29 (1939)
Heft: 32

Rubrik: Haus und Heim

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

vorsichtig ab, ob es ratsam sei oder nicht, die Maske herunterzunehmen. Fällt diese, ist die Konversation lediglich Einleitung gewesen . . .

Und so geht es oft vielen Menschen wie jenen zwei Rittern, die im Märchenwald zusammentrafen, sich mißtrauisch maßen von Kopf bis zu den Füßen, bis endlich, nachdem beide ihre Bisiere hochgeschlagen, jeder im andern den Bruder fand.

Gerda Mey.

Haus und Heim

Pilze sammeln — ein billiges und nahrhaftes Vergnügen.

Leider bleibt immer noch ein großer Teil der alljährlichen Pilzernte ungenutzt. Das liegt wohl zum großen Teil an der Angst vor den Giftpilzen, die viele vom Pilzsammeln zurückhält. Dabei ist neben der praktischen Erwägung gerade dieses Sammelns, das Herumstreifen in der schönen Natur, ein Vergnügen, besonders dann, wenn es der Hausfrau noch Sparen am Wirtschaftsgeld einbringt.

Nur die Giftpilze verbittern den Pilzsammlern ihre schöne Arbeit. Aber damit muß man sich nun einmal abfinden. Eines soll sich jeder Pilzsammler oder der es werden will, merken: gegen giftige Pilze hilft weder der berühmte silberne Löffel noch die mitgekochte Zwiebel, die sich angeblich verfärben. Vor der Gefahr der Pilzvergiftung schützt einzig und allein die genaue Kenntnis der eßbaren und giftigen Pilzarten. Das hört sich schwieriger an als es ist. Denn der Anfänger kann sich zuerst einmal auf die heimischen Pilze beschränken, und auch bei ihnen nur auf einige Sorten. Dann aber gilt ausnahmslos die Regel: nur der Pilz, den ich kenne und genau unterscheide, ist für mich eßbar!

Eine der folgenschwersten Verwechslungen geschieht zwischen dem eßbaren grünen „Täubling“ und dem ebenfalls grünen, aber giftigen „Knollenblätterpilz“. Dieser Giftpilz ist besonders dadurch gefährlich, daß er von Laien vielfach mit dem Champignon verwechselt wird. Ebenso gefahrbringend sind die „Pantherpilze“ und der „Perlpilz“, von denen es sowohl eßbare als auch giftige gibt. Der falsche Pfifferling ist zwar nicht giftig, aber sehr schwer zu vertragen. Das Gleiche gilt von dem „Gallenröhrling“, der leicht mit dem Steinpilz verwechselt wird. Er schmeckt so gallegbitter, daß ein Pilz das ganze Gericht verderben kann. Außerdem sollten sich besonders die Hausfrauen über Porchel und Morchel unterrichten.

Von den eßbaren Pilzen sind Steinpilze, Eierpilze, Pfifferlinge, Champignons und Morcheln am bekanntesten. Aber es gibt noch viele andere gutschmeckende Pilzarten. Für den Pilzsammler lohnt es sich auch beispielsweise, Keizker, Birkenpilze oder den Hahnenkamm genau kennenzulernen.

Tüten und Säcke sind zum Sammeln ungeeignet, da die Pilze darin leicht matschig werden. Darum Sorge die Hausfrau für Körbe oder Kartons. Die Pilze darf man nicht aus dem Boden abreißen, sondern vorsichtig ausdrehen, damit das Wurzelgewebe nicht zu sehr verdorben wird.

Jede Hausfrau mache es sich bei der Pilzbereitung zur Regel, die Pilze sofort nach dem Einkauf zuzubereiten und noch am selben Tag zu verwenden. Grundsätzlich soll man niemals ein Pilzgericht aufheben. Pilze zerfallen sich nämlich sehr schnell, und verdorbene Pilze sind immer gefährlich. Die Zubereitung selbst ist nur eine kleine Mühe: Der Stiel wird sauber abgeschabt, die Haut vom Hut entfernt man jedoch nur, wenn sie sich leicht abziehen läßt. Die Hauptsache ist häufiges, tüchtiges Waschen. Dann ein gut ausprobiertes Rezept, und das schmackhafte Pilzgericht ist fertig.

Vom guten Essen.

Eine Betrachtung über gut essen und gutes Essen soll man mit einer Anekdote beginnen, um dem Thema von vorneherein jede pädagogische Strenge zu nehmen. Ein Künstler sitzt in einer Weinstube bei einem gebratenen Truthahn, der von allerlei köstlichen Salaten, Tunken und Würzen umgeben ist. Ein etwas verbürgerlichter, noch in den kuriosen Anschauungen über die zu Armut und Selbstverleugnung verpflichtenden Wesenheiten eines Kunstmenschen befangener Freund, in dessen Gedanken Samtjaket, eine kalte Dachstube und der magere Hering spuken, sieht ihn prassen und staunt: „Daß Euresgleichen Spaß am Schlemmen findet, hält ich nie geglaubt.“ Worauf der Künstler, sanft und mit der weisen Vorfreude des sinnlich Genießenden die Brust des feisten Vogels ablösend, die Antwort gibt: „Glaubtest du, die guten Dinge seien nur für die Dummköpfe da?“

Es scheint mir frevelhaft, den gut Essenden nachzuspüren, wie vermessen ihr Tun sei. Da mühen sich in Gärten erfahrene Männer, noch besseres und noch aromatischeres Obst heranzuziehen, kultivieren seltene Salate, auserlesene Gemüse, würzige Kräuter — für wen? Doch zuerst für die, so die Mühe durch angemessenes Entgelt zu lohnen gewillt sind, denn bis neue Züchtungen, bessere Ergebnisse durchdringen und Allgemeingut werden, vergehen Jahre und der emsige Züchter kann und soll nicht aufgehoben werden, seine Bemühungen fortzusetzen. Der Feinschmecker hilft durchzusetzen, was jenen Beobachtung und Nachdenken als Einfall eingab. Man muß nicht im März Waldbeeren, im April Trauben, im Mai Gurken haben, der Feinschmecker ist nicht angewiesen darauf. Er kann warten und erwartet gern um den Preis eines Gewächses, das ihm aufgetischt wird, wenn es die ganze satte Reife, den vollen prangenden Geschmacksduft hat. Ein Huhn zu kochen ist kein Kunststück und keine Leistungsprobe. Das Huhn im entscheidenden Augenblick der Schlachtreife dem Kochtopf zu überantworten und in den dafür bestimmten Zeitpunkt der werdenden Hühnerbrühe die Säfte, Extrakte, Gewürze, Kräuter hinzuzusetzen und ihr wieder zu entziehen, noch dazu die Gaben weise abzuwiegen, damit einem Zuwiel an jenem nicht ein Zuwenig an diesem gegenüberstehe, das ist das Geheimnis, das nicht zu erlernen, nur zu erfühlen ist. Hier unterscheidet sich — beim würdigenden Verzehren — der schmackende Fresser vom behaglich Genießenden, der auch einmal schmecken darf, denn Essen ist keine Sache für Augen und Ohren, dazu gehören allein Nase, Zunge, Gaumen. Im Ernst hat einmal ein Franzose eine Feinschmecker-Gaststätte eingerichtet, in der jeder Gast für sich saß — den Rücken dem Gang zu, von einem japanischen Tischwandschirm umgeben. Das Schlürfen, Knacken, Schnalzen, Suzeln, Schmecken, Schlucken hörte keiner der Gäste, jeder war mit sich selbst zu beschäftigt, um Wahrnehmungen nachzugeben. Welche Gefühle überströmen uns, sehen wir eine alte gepflegte Bauernküche, in Westfalen vielleicht oder im Odenwald, mit den Zubern, Kannen und Fäßern, den Kellen, Satten, Schüsseln, Töpfen, dem ganzen Kochgerät aus Holz mit feinen Brettern, Quirlen, Löffeln, aus Porzellan, Steingut, Kupfer, Messing, einem offenen Herdfeuer unter dem Kaminvorbau. Und wie wachsen diese Gefühle, es ist wie ein Voraus-Schmaus, treten wir in die dunkle kühle Kammer, die luftig und geruchschwer alles birgt, was reine Freude heißt. Da hängen die Schinken neben den Speckvierteln, stehen in Reih und Glied Töpfe mit Gürkchen, Rumfrüchten, Essigzwiebeln, Preiselbeeren und Sauerkraut, die Gläser mit den Gelees und Marmeladen — es wäre eine Lust, hier zu leben. Wie müssen die alten Klosterküchen gewesen sein mit ihren tiefen Gewölben in Keller und Felsen, zu jenen Zeiten, als die Gewürzfreudigkeit, ums 14. Jahrhundert, ihren Höhepunkt hatte, als Speicher und Winkel nach den beizenden Düften der trocknen und getrockneten Herrlichkeiten schmeckten — ach, es ist keine Zeit mehr für Männer, die gutes Essen lieben. Fast möchte man zweifeln an dem Worte Brillat-Savarins „Die Tiere näh-

ren sich, der gewöhnliche Mensch ißt, die Kunst des Essens versteht nur ein Mann von Geist". Schier vergessen sind Generationen von Männern wie Carême, Béchamel, Rabelais, Renière, Malortie, Soubise, Rumohr . . . wer singt und sagt noch von den feinsten Mönchlein, die ihre 'Küchenmeisterey' so freundlich verrieten und überlieferten? Selbst Bismarck, der so gern, so gut und so viel aß, entrinnt nicht dem Feuilleton über den „Vielfraß“ und des Petronius phantasiebunter Bericht über das Gastmahl des Trimalchio, die Feinschmeckeridylle der verschwenderischen Herren Lucullus, Vitellius, Mäcenus, Helio-gabal, die Kochbücher des Römers Apicius, Ludwig XIV. mit seinen 96 Köchen und 350 Küchenhelfern — sie alle verfallen als höchst sonderbare Genußsüchtlinge der Geißel des fingerdrohenden Schreibersmannes, der ihnen nachrechnet, wie sie alle schröpften und in sich selber schöpften.

Und doch, und immer wieder: was wäre unser ganzes Dasein, Kunst, Religion, selbst Politik ohne Essen? Das bescheidene Abendessen, das ein junges Fräulein dem Geliebten bereitet, die Osterfladen und Weihnachtskringel, die jahrtausendalten Opfer an Speisen, die Fastengerichte zu ihren Zeiten, die Herrenessen der Diplomaten — es kommt immer wieder auf das gleiche hinaus: Hunger und Liebe regieren die Welt. Und wer im Gebet fein täglich Brot erbittet, welcher Staatsmann Brot verspricht, welche Religion Brot segnet — es ist nicht der trockene Ranft und Kanten des Brotes allein, es ist Speise, Essen überhaupt.

Die Früchte der Erde wachsen uns zu, und wenn wir aus Mais die Polenta, aus Früchten das Birnbrot, aus Hafer die Grüßsuppe, aus Majoran und Wacholderbeeren die Zugaben zum Fleisch bereiten, so tun wir recht daran. Es ist eine heilige Verpflichtung uns auferlegt, die Früchte von Acker und Garten zu nutzen; uns zugänglich zu machen, was Sonne, Wind und Regen verschwenderisch bedacht haben, um Geschmack und Güte zu bilden. Nirgendwo steht geschrieben: du sollst die Körner des Roggens ungemahlen verzehren, sollst das Brot trocken verspeisen. Gott läßt eines zum andern wachsen, nicht jedes für sich, und der Vernünftige erfüllt ein Gebot, das wie so viele andere ungeschrieben und dennoch wichtig ist: richtigen Gebrauch zu machen von dem, was da ist. Milch, Rahm, Käse — in der Odyssee erzählt Homer von Polyphemus Käseerei, Dichter wie Theokrit machten sie zur Idylle, es sind Jahrtausende her, Anfänge einer Kunst und Freude am Essen. Vor dem Brot war der Käse da, denn daß rohe Milch sauer wurde und verdickte, geschah, ehe man Feuer in Herdstätten legte.

Freilich, es gab genug Schlemmer und Fresser, sinnlos Fressende, die der Böllerei noch emfiger als schönen Frauen huldigten. Heinrich VIII., der Engländer, befahl einmal diese Speisefolge für sich allein: des Morgens in der Frühe Lendenbraten, Fruchtort, einen ganzen Käse; für Mittag Stücke Bökelfleisch, Roastbeef, eine Schüssel Frikassée; zum Abend eine Schüssel Gemüse, einen Hammelbraten. Daß Kuchen, Süßigkeiten, Brot, Kammern Bier und Duzendweis die Vorgerichte dazu gehörte, ist selbstverständlich.

Die Zeiten sind anders, 8 Pfennig für das halbe Kilo Kalbfleisch, 10 für Schöpfenbraten und 16 für ein rechtschaffenes Trumm Schweinernes, das zahlte man um 1660 und niemals wieder. Daß dann die Sülzen gerieten, daß man Fleischberge mit Zwiebeln, Gurken, Kümmel und Senf umhäufelte, um die Ekstase, die nach stundenlangem Schlingen und Rauen nachließ, anzuregen, nimmt nicht wunder.

Sauce ist ein besonderer Saft, sie schließt alles in sich ein, was wir nur wünschen, das Gelb des Safrans (der Risotto den endgültigen feierlichen Glanz zu geben vermag), die Beize von Essig mit gemahlenem Pfeffer gemischt, die geschmorten Speckbröckchen, die Herbheit mannigfaltiger Kräuter. Und wenn in einem Sauceiteich mit Gulasch oder Frikassée die kleinen Klöße, die Teigwaren und Piliputnudeln, Gemüse, Wurzeln, Knollen und Knospen schwimmen, wird Entzücken zur Seligkeit. Und wenn Mandeln die rote Grütze zieren, wenn der Käsesuppe eine Malpastete folgt, die Schwarzwurzeln in eiergelbem Rahmguß eingebettet liegen, wenn die Brotschnitten das Fett des Gepökelten und Geräucherten zu mildern bereit liegen, dann sollen wir essen, essen, essen und alle Betrachtungen beiseite schieben.

Zum Lobe der schmackhaften Dinge kann man wenig sagen, sie sprechen und munden für sich selbst. Die weichschalige Birne, deren rinnender Saft das Kinn einsäumt, der würzige schwere Duft eines alten Käses, der beim Auflegen auf das geröstete Brot sahneschwer beiseite quillt, der von süßem Himbeersyrup und säuerlichem Kirschensaft rosig-rötlich gefärbte Duftberg aus schaumig geschlagenem Eiweiß und Sahne mit dem Untergrund eines erdbeerbeladenen Tortenbodens — man muß einer Asese, einer Verköstigungstheorie oder einem seltsamen Dogma anhängen, um zu leugnen, daß solche Gaumenfigel, die der Suppe, dem Fisch, dem Braten ein Krönchen aufsetzen, Mundhöhle und Speiseröhre mit einem sanften oder derberen Abschluß umschmeicheln. Man kann einem starken Kaffee die Aufgabe übertragen, die Fülle der Genüsse herzhaf und streng und endgültig mit seinem genußvollen Giftstoff abzurunden. Gaumenfreude ist Begabung. Der Heimatzugehörigkeit der Esserei nachzugehen, wird nie ohne Sinn bleiben und seinen Lohn in sich tragen. So wie der wahre Standort des Meppelweins Frankfurt bleibt, die Mehlspeis zu Desterreich gehört, Felschen zum Bodensee, schwarze Kehrlücken-Tunke zum Speßart, so haben die einzelnen Landschaften ihren kulinarischen Stamm; die Leipziger halten es mit Speckfuchen, Quartkeulchen und Torten, im Schwarzwald gießt man schnell mal einen Kirsch zum Braten in die Kasserolle. Daß Radieschen zum Butterbrot auch des Feinschmeckers Herz schlagen lassen, gehört sich so. Es kommt auf die Butter an, auf die Güte des Brotes, auf den gartenerdigen Duft der Radies. Gegenden sind schleckrig und für das Süß, in andern Landstrichen hält man es mit dem Rahm und der feinen Tunke; das Herbstüße, die Butterplätzchen, die Leckerli haben in den Gauen ihren Platz wie anderswo die Schnecken, Spargel, Fladen, Maronen. Und wen es verlockt, gut zu schmaufen, der achtet darauf und spürt mit der Zunge nach, ob von der Zitronenschale zuviel daran oder der Muskat zu sparsam gebraucht ist. Zwischen lecker und fad gibt es Abstufungen genug, zwischen glühheiß, wie man Kaffee und Fleischbrühe schlürfen soll und eiskalt, wie man Früchte in Sahne und Kompotte im eigenen Saft schlecken muß, gibt es mancherlei Unterschiede. Im alten Testament steht zu lesen: Wenn der Herr den Leib geschlossen hat, wird die Seele traurig. Diese böse Erfahrung kann man praktisch durch Rhabarberpillen beheben, dem Nachdenklichen erklärt sie die stetige Abhängigkeit des Gemütes, des Herzens und des Kopfes von der liebevollen Auswahl jener Dinge, die wir dem Gaumen zur Freude, dem Magen zu Nutz zuführen.

Jeder Genuß zeugt Dank, jede Freude schafft Kraft, es wäre so leicht, sich stärkere Genüsse, tiefere Freuden zu verschaffen, wenn man sie nur nähme, wo sie am ehesten zu finden sind: beim essen, am Essen.

Sie reisen doch?

nicht ohne Seife, Zahnpasta, Mundwasser, Rasierseife, -Klingen, -Pinsel, Sonnenöl oder Crème, Reisapotheke, Fuss-Salbe, Fusspuder, Körperpuder, Haarbürste und Kamm, Brillantine aus der Parfümerie-Drogerie Kindler, Marktgasse 17 (5% Rabattmarken). Prompter Ferienversand!

Auflösung des Bärenrätsels:

W a g r e c h t : Lebuchen; Kater; Dasis; Er; St.; Ne; Fe; Floh; Lea; Elsa; Abfahrt; Fenster; Ufer; Aue; Ebro; KF; Ru; NS; Er; BE; Ta; Trost; Gerok; Zytglogge.

S e n t r e c h t : La; Eté; Bern; Hase; Est; Kohlen; Sense; Käfigurm; Plattform; Efenau; Fahrten; Hl; Et; Boe; Rae; Effet; Tr; Re; Breat; Nest; Steg; Boy; Arg.