

Die Rezepte der Katharina

Habersuppe

Für 6 Personen werden 4 bis 6 Löffel Habermehl oder Habergries in 1 Löffel voll heisser Butter gelb geröstet, mit 2 bis 3 Liter warmem, gesalzenem Wasser bis 1 Stunde gekocht nach Belieben 2 bis 3 Löffel voll Braunmehl zugefügt über 1 bis 2 Löffel voll Rahm angerichtet und gewürzt.

Gebratene Pfluten

1 Liter Wasser, das nöthige Salz und 20 bis 30 Gr. Butter wird zusammen heiss gemacht. Dann ½ Kl. Mehl auf einmal hinein gegeben und gerührt bis sich der Teig von der Pfanne löst. Dann wird ein reines Brett mit Mehl bestreut, der Teig fingerdick darauf gestrichen und völlig erkalten gelassen. Dieser Teig wird in viereckige Stückle geschnitten, in heisser Butter auf beiden Seiten gelb gebraten, auf eine warme Platte angerichtet und zu gekochtem Obst oder Saucenfleisch servirt.

Saure gedörrte Äpfelstückle

1 Kilo Äpfelstückli wird in lau warmem Wasser gewaschen, dann in einer Pfanne 1 Löffel voll Butter heiss gemacht, die Stückli hinein gegeben ¾ bis 1 Lt. Wasser, 1 Stück Zimmt und einige Gewürznelken zugefügt. Nach Belieben können 2 bis 4 Löffel voll Zucker gelb geröstet, mit dem bestimmten Wasser aufgelöst und die Stückli darin saftig weich gekocht werden.

Mehlsuppe

Für 6 Personen werden 5 bis 7 Löffel voll Mehl und das zur Suppe nöthige Salz in 1 starkem Löffel voll Butter gelbbraun geröstet, 2 bis 3 Lt. kaltes Wasser dazu gegeben und ohne darin zu rühren einmal aufgekocht. Diese Brühe wird über einige Löffel voll Rahm oder feingeschnittenes Brod angerichtet und nach Belieben gewürzt.

Tünklisuppe und gesottenes Rindfleisch

Für 6 Personen werden 1 ½ Kl. Rindfleisch vom Hohrücken, Schild, Laffe oder Brustkern von den aussen liegenden Knochen befreit, dieselben dann mit allfällig vorhandenen, kleinern Fleischstückli in kaltes, schwach gesalzenes Wasser gelegt und langsam erhitzt. Wenn nöthig wird das

Das Eiholz

sah man nicht von der Landstrasse her, obwohl es nur 150 Meter südlich lag. Auch andere der gleichmässig über den sanften Südhang verstreuten Bauernhöfe sah man kaum. Mächtige Apfel-, Birn- und Kirschbäume – man könnte von Obstwäldern sprechen – verstellten die Sicht. Damals, bis kurz nach dem Krieg, war das ganze Dorf voller Bäume. An einem strahlenden Frühlingstag, wenn ein weissrosa Blustschleier über allem lag, wirkte das Geheimnis, das er verhüllte, besonders stark. Die Blütenpracht und ihr betörender Duft waren ein stilles Versprechen.

Der mittelgrosse Bauernhof lag auf der Sonnenterrasse, gerade dort, wo das Gelände steil zum See abfällt, das Wohnhaus im Süden, die Scheune und die Mosterei im Norden. Überraschend und überwältigend war der unverstellte Blick. Hinter den Baumwipfeln des Kastanienrains, der das Ufer säumte, lockte spiegelnd der See. Dahinter breitete sich über 180 Grad das Alpenpanorama aus, vom Zugerberg und der Rigi im Osten über die Schwyzer-, Glarner-, Urner- und Unterwaldner-Berge, die Berner-Alpen bis zum Pilatus im Westen. Bei föhnigem Wetter standen die Berge zum Greifen nah. Öfter aber hielten sie im Dunst Distanz oder versteckten sich gar hinter Wolken- oder Nebelschleiern.

Das war das Zentrum unserer Welt.

Dass es nicht die ganze Welt war, daran erinnerten die Züge der Gotthard- und der Südostbahn, die hinter der Scheune vorbeiratterten. Vereinzelt war damals noch eine Dampflokomotive vorgespannt. Die Signalglocken und das Bimmeln dreier Barrieren in kleinster Distanz kündigten die Züge an. Ich buchstabierte die Namen auf den Anzeigetafeln. BRUXELLES, MILANO, ROMA, ROMANSHORN, OSTENDE, LECCE. Wenn ich gross wäre, wollte ich selber nachsehen gehen, was sich hinter diesen Namen verbarg.

Fünfzehn bis zwanzig Leute sassen stets an den zwei grossen Tischen.

Vater und Mutter.

Grossvater und Grossmutter.

Fünf Kinder: Lisbeth, ich, der Zweitälteste, Peter, Heiri, Fredi. Die letzteren waren in Abständen von zwei Jahren dazugekommen.

Nini, Vaters Stiefschwester. Eine Seele von Mensch. Sie war als Kind die Treppe hinuntergestürzt. Wegen ihres verkümmerten Beines war sie ledig und auf dem Hof geblieben.

Marili, Vaters jüngere, noch unverheiratete Schwester.

Fleischstück mürbe geklopft, mit Salz eingerieben, in die heisse Brühe gelegt, ein Sträusschen grünes Gewürz, eine gelbe Rübe, nach Belieben ein kleiner oder halber Kohlkopf, alles sauber gewaschen zugefügt und zugedeckt auf mässigerm Feuer weich gekocht. Die Brühe wird dann durch ein Sieb über fein geschnittenes Brod angerichtet, das Fleisch in schöne Stücke geschnitten, auf eine warme Platte geordnet, mit feinem Salz bestreut und nach Belieben mit dem gekochten Köhl und Rübli garnirt.

14

Kastanien mit Erdäpfel u. Speck

Für 6 bis 8 Personen wird ½ Kl. Gedörrte Kastanien am Abend vorher in weiches Wasser gelegt. Am Morgen dann von den anklebenden Häuten befreit wieder mit so viel kaltem Wasser, dass es gut darüber steht zum Feuer gebracht u. zugedeckt halb weich gekocht. Dann wird 1 Kl. rohe Erdäpfelstückli und 1 Stück dürrer, sauber gewaschener Speck zugefügt, wenig Salz darüber gestreut und völlig weich gekocht. Nach Belieben kann ein kleines Teigle von 1 Löffel voll Rahm oder Weisswein mit dem Gemüse vermischt und dann saftig eingekocht werden. Wenn kein Speck mitgekocht wird muss 1 starker Löffel voll Butter oder gutes Fett dazu kommen.

Gleichschwer

250 Gramm frische Butter wird recht glatt gerührt, dann das Gelbe von 4 Eiern, 250 Gr. fein gestossener Zucker, ein wenig fein gehackte Zitronenschale damit ½ Std. gerührt. Dann wird abwechselnd der Eierschnee und 250 Gr. gesiebttes Mehl darunter gemengt und in gut bestrichener Kuchenform ¾ Std. im Ofen gebacken.

Milchcrème

1 Kaffeelöffel voll feines Mehl, am besten Kartoffelmehl wird in einer Messingpfanne mit Milch glatt gerührt, dann 4 Eigelb, ebenso viel Löffel voll Zucker, ½ Liter Milch und einige Körnchen Salz zugefügt. Die Pfanne wird dann aufs Feuer gestellt und die Masse unter beständigem Rühren mit dem Schwingbesen vor's Kochen gebracht, dann angerichtet und fortwährend darin gerührt bis die Crème etwas verkühlt ist, der Eischnee dann noch darunter gemischt und zu beliebigen Mehl- und Eierspeisen servirt.

Meier, der alte Knecht, ein lustiger Vogel, der auf dem Eiholz seinen Lebensabend verbrachte.

Der Melker. Der Karrer. Der Landknecht. Die Köchin.

Oft ein Landdienstmädchen oder ein Pflegekind, dem man einige Wochen Kost und Unterkunft gewährte.

Onkel Noldi, der seit einem Schlittenunfall in seiner Kindheit Epileptiker war und der, wenn es zu Hause nicht mehr ging, was alle paar Jahre vorkam, in die Irrenanstalt St. Urban versorgt werden musste.

15

Ein zusätzliches hungriges Maul fiel in der grossen Runde nicht auf.

«Dann giess ich halt noch eine Kelle Wasser mehr an die Magronen!», lachte Mutter, wenn kurz vor dem Zmettag ein unerwarteter Gast auftauchte, der, wie es sich gehörte, die Einladung zunächst dankend ausgeschlagen hatte.

«Man will ja keine Umstände machen», sagte der Vieh- oder der Holzhändler, der Viehdoktor, der Stoffreisende oder der Ausläufer, bevor er sich an den Tisch setzte. Ein anderes Mal war es der Klauenputzer oder die Störschneiderin, ein bettelnder Priesterseminarist oder ein Kapuziner in Begleitung des Kirchensigristen, der wusste, wo es protestantische Häuser zu meiden gab und bei welchen Katholiken man das Betteln versäumen konnte.

Uns Eihözlern waren die Gäste recht. Wir freuten uns darauf, statt der bekannten neue Geschichten zu hören.

«Sie hören das Zeitzeichen aus Neuenburg mit dem letzten Ton auf zwölf Uhr dreissig: – Piiip – piiip – piiip – pip. – Hier ist der Schweizerische Landessender Beromünster mit den Mittagsnachrichten.»

Wenn bis dahin noch dies und das geredet worden war, war jetzt strikte Ruhe angesagt. Die Erwachsenen spitzten die Ohren. Sie wollten wissen, was los war, draussen in der Welt. Solange der Krieg wütete, verbat man sich für die nächsten zehn Minuten jedes Wort. Einzig die Grosseltern hielten sich nicht ans Sprechverbot.

«Drüben im Stübli ist das Ziit stehen geblieben», sagte Grossmutter, «einer von euch sollte es aufziehen?» Wir schwiegen alle, nicht nur, weil wir zu schweigen hatten.

Den Landknecht interessierten die Nachrichten nicht. Er zog seine Taschenuhr hervor und stellte sie nach. Er war der einzige der Knechte, der eine hatte. Die andern verliessen sich auf ihren Instinkt. Der sagte ihnen, wann Essenszeit war.

Der Grossvater wollte das Fenster geschlossen haben. Wenig später verlang-

Fidelisuppe

Für 6 Personen wird 100 bis 200 Gr. Fideli gebrochen, in kochende Fleischbrühe gelegt 10 Mt. gekocht, angerichtet und gewürzt. Hat man keine Fleischbrühe so wird auf 2–3 Liter gesalzenes Wasser ein Kflf. voll Fleischextrakt darin aufgelöst und 1 Löffel voll Butter zugefügt.

Stokfische

1 Kl. trockene Stockfische werden mit einem Hammer oder Schlegel mürbe geklopft, in so viel Sodawasser gelegt dass es gut darüber steht und so 2–3 Tage liegen gelassen, das Wasser jedoch alle Tage durch frisches Sodawasser ersetzt. Am 4. Tage wird nur noch ganz frisches Brunnenwasser verwendet. Hernach wird der Stockfisch von den anklebenden Häuten und grossen Gräten befreit, dann in heisses, gesalzenes Wasser gelegt 5–10 Mt. gekocht. Um den Geschmack etwas zu vertreiben wird eine glühende Kohle in die Brühe gelegt. Das Fischfleisch wird dann auf eine warme Platte angerichtet, dazwischen feines Salz und nach Belieben Pfeffer gestreut. Das Ganze wird dann mit viel heisser Butter worin Zwiebeln gelb geröstet sind übergossen und sofort zu Tische gebracht.

Vogelnester

Frische Kresse wird zu gutem Salat bereitet, vermengt mit frischem Butter und Senf, geriebenem Käse und hart gesottenen, geriebenen Eiern, man formt kleine Eili, formt mit dem Salat ein Nest und legt die Eili darein. Gut ist dies zu kaltem Fleisch.

Kleinblättrige Frühlingsalate wie Kresse, Löwenzahn

4 hartgesottene Eier

3 Teelöffel Senf

2 Esslöffel Sbrinz, fein gerieben

Salz und Pfeffer

Olivienöl

milder Essig

Die Eier fein hacken. Mit Senf und Sbrinz gut vermischen. Salzen und pfeffern. In der Hand kleine Eili formen. Den Salat auf Teller wie ein Vogelnest anrichten, mit Essig und Öl beträufeln, die Eili ins Nest legen.

Tipp: Eignet sich zu einem Osteressen.



Geriebene Erdäpfelsuppe

Ein Teller voll gesottene und erkaltete Erdäpfel werden am Reibeisen gerieben. Dann wird in einer Pfanne 1 Löffel voll Butter heiss gemacht eine kleine gehackte Zwiebel darin gedünstet, die Erdäpfel etwa 2 Minuten darin. Dann 2 Lt. warmes gesalzenes Wasser oder Fleischbrühe dazu gegossen und ein mal aufgekocht. Nach Belieben können einige Löffel Braunmehl hinein gerührt und die Suppe über Brodwürfeli oder ein wenig Rahm angerichtet werden. Hinreichend für 4–6 Personen.

18

Äpfelrösti

In einer Pfanne wird ein guter Löffel voll Butter heiss gemacht. Ein Teller voll säuerliche, dann klein zerschnittelte Äpfel hinein gegeben, mit 1 Teller voll feiner Broddünkli zugedeckt, dies mit 2–4 Löffel voll gestosse- nem Zucker bestreut und zusammen etwa 5 Mt. zugedeckt gedämpft. Dann wird mit einem Schäufelchen geröstet bis alles gut durch einander und Äpfel und Brod weich sind.

Sauerkraut

Nicht zu fest ausgedrücktes Sauerkraut wird in eine geeignete Pfanne gegeben ein Stück Speck oder Schweinfleisch, zu 3 Kl. Sauerkraut, 1 Lt. Wasser und nach Belieben 1 Glas Wein oder Most darüber gegossen und zugedeckt in 1–2 Stunden weich gekocht. Hernach wird ein kleines Teigle von 1–2 Löffel voll Mehl und Milch damit vermischt und noch 10–15 Mt. mitgekocht. Ist das Kraut sehr sauer, so kommen einige roh geschälte und in Stücke geschnittene Erdäpfel mitgekocht werden.

Salzkartoffeln

Roh geschälte, ganze oder nach Belieben in Stücke geschnittene Erdäpfel werden in Salzwasser weich gekocht, angerichtet und mit Zwiebelbutter abgeschmelzt.

Käsreis

Für 6 Personen wird 200–300 Gr. Reis gewaschen, in gesalzenem Wasser körnig weich gekocht, über ein paar Löffel und auf ein Sieb geschüttet. Dann wird eine feuerfeste Platte mit Butter bestrichen, das Reis lagenweise hinein gegeben und dazwischen geriebener Käs gestreut. Dann werden 3–4 Eier mit einer Tasse Milch gemischt, darüber gegossen, einige Butterbröckli darüber gelegt und auf glühenden Kohlen im Ofen heiss gemacht.

te er, dass ihm jemand nach dem Essen die Beine neu einbinden müsse. Nini meldete sich.

Die Nachrichten und der Krieg wollten kein Ende nehmen. Still zu sitzen fiel schwer. Das Schlussgebet, das uns erlösen würde, liess auf sich warten.

Zobig gab es um halb vier.

Zfüfi um fünf.

Znacht um sieben.

19

Wenn die Knechte um sieben Uhr herüber kamen zum Znacht, brachte der Melker stets einen halben Melkkessel Milch mit. Falls es einmal etwas mehr oder etwas weniger sein musste, hatte man es ihm beim Zobig gesagt oder man schickte eines von uns Kindern hinüber zum Stall. Man goss die Milch in ein grosses, flaches Becken, das seinen festen Platz im Schrank im Schpiisgade hatte. Das leichte Milchfett würde am Morgen obenauf einen Teppich bilden. Bevor man dann dem Becken die Milch fürs Zmorge entnahm, würde man mit dem Chelli die Nidel abschöpfen. Das Chelli hatte Agnell, der Urner Melker, an Sonntagen aus Ahornholz geschnitzt. Schnitzen hatte er als Hüterbub auf einer Alp im Maderanertal vom Sennen gelernt. Die Geissen, die er oben unter den Felswänden zu hüten hatte, liessen ihm dafür meist Zeit genug.

«**In-Name-Gott-des-Vatters**-ond-des-Sohnes-ond-des-Heiliggeistes- Amen.»

Mit diesen Worten eröffnete der Vater das Nachtessen. Die Gespräche verstummten. Alle, die Grosseltern, die Mägde, Knechte und Kinder, fielen ein. Es folgten stets die selben drei Gebete.

«Unter deinem Schutz und Schirm ...», begann das erste. Es verlor sich in abgewetzten, unkenntlichen Formeln. «Vater unser, der Du bist ... Gegrüsset seist Du Maria. Folter. Gnade. Der Herr ist mit Dir. Du bist gebenedeit unter den Weibern. ... In-Name-Gottes-Vatters-ond-des-Sohnes ... Amen.»

Dann die Suppe. Nach der Suppe gingen die Frauen in die Küche, um das Essen anzurichten. Nini kippte währenddessen das grosse Löcherbecken mit frisch geschwellten Kartoffeln auf den runden Tisch. Jeder fing an zu schälen. Die Schalen legte man neben den Teller, die Kartoffeln in die Schüssel zurück. Wer wollte, ass eine davon. Aber eigentlich waren sie für die Bräusi zum Zmorge bestimmt. Bevor die Frauen das Nachtessen auftrugen, brachte Nini die volle Schüssel hinaus in die Küche.