Zeitschrift: Heimatkunde Wiggertal
Herausgeber: Heimatvereinigung Wiggertal
Band: 50 (1992)

Artikel: "Nehmt lebendig Krebs in eine tiefe Schüssel ..."
Autor: Mäder, Josef
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-718361

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: 16.07.2025

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

«Nehmt lebendig Krebs in eine tiefe Schüssel...»

Josef Mäder

In einem Zofinger Kochbuch aus dem Jahre 1752 geblättert

Was ist doch heute als ebenfalls typische Wohlstandserscheinung nicht alles an Kochbüchern auf dem Markt? Nicht aufzuzählen, was von der als supergesund angepriesenen Vollwertkost über die einfachere Küche bis zu den Kreationen, ja Zelebrationen weltberühmter Meisterköche alles an Rezepten greifbar ist. Dann tauchen aber auf diesem kulinarisch-literarischen Sektor auch wieder Hausrezepte aus längst entschwundenen Zeiten auf. Was aber kam zum Beispiel in einem wohlbestallten Zofinger Arzthaus vor 240 Jahren so alles auf den offensichtlich stets reichlich gedeckten Tisch? Das in die Handschriften der Zofinger Stadtbibliothek einverleibte Kochbuch der «Frau Susanna Magdalena Seelmatter, gebohrne Senn» gibt uns darüber mit seinen 250 Kochrezepten fast erschöpfend Auskunft. Die eifrige Sammlerin dieser Kochrezepte war die Tochter des Ratsherrn Johann Senn und heiratete den Arzt Samuel Seelmatter, einen der letzten Vertreter dieses schon 1813 ausgestorbenen alten Zofinger Bürgergeschlechtes. Nicht ohne Stolz bezeichnete sie sich in der Zierschrift der Zeit als Besitzerin dieser ganz besonderen dokumentarischen Handschrift.

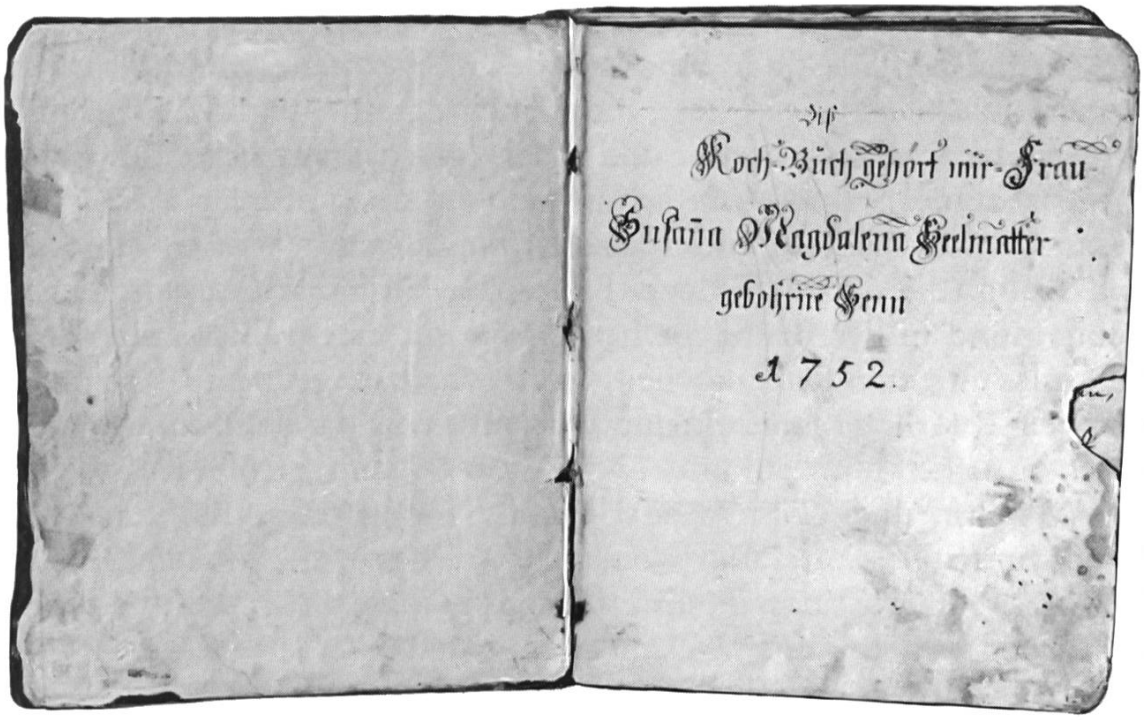
Alles andere als kalorienbewusst

Beim Blättern in ihrer Sammlung wird bald einmal klar, dass ihre gutbürgerliche, recht kalorienreiche Küche von den heutigen Ernährungswissenschaftlern allerdings arg unter Beschuss geraten würde.

Ebenso klar geht aus den in der alten «deutschen» Schrift wiedergegebenen Anleitungen hervor, dass diese Bürgerküche damals noch ganz problemlos von Mägden und Köchinnen in Gang gehalten worden ist. Der Herr Doktor, der sicher noch in feierlichem Schwarz und mit dem Kütschlein seine Patienten aufsuchte, hat noch nichts von Kalorien gehört und war ebensowenig auf das Credo der heutigen Vegetarier oder sonstigen Ernährungsreformer eingeschworen. Wird doch in diesem Familienkochbuch neben dem «Anken» auch immer wieder ziemlich viel «Nierenfeiste», also Nierenfett, empfohlen. Anderseits hätte sich der heute unserer Land- und Volkswirtschaft so arg auf dem Magen liegende helvetische Butterberg ohne Parlamentsdebatten und Reklameaufwand nicht nur verringern, sondern mühelos ganz abtragen lassen. «Anken» dazu und «Anken» darein und darüber, das zieht sich wie der sprichwörtliche rote Faden durch Frau Doktors Rezeptschatz.

Einfaches bis Exklusives

Die Kochrezepte reichen von der guten Krautsuppe über allerlei heute noch gängige Fleischgerichte, den «Meyen-Ziger», das kunstgerechte Einmachen von Früchten und die Herstellung von allerlei Gebäck bis zur erstaunlich vielseitigen Fischküche. Kunststück! Von unserer heutigen Gewässerverschmutzung hatte ja auch Zofingen als idyllisch ins Grün eingebettetes Kleinstädtchen noch keine Ahnung, und vielleicht war unser «Allround-Mediziner» sogar selber ein passionierter Fischer. In den Fischweihern der ehemaligen Chorherren und in den Bächen fühlten sich die Forellen noch wohl, und auch die Krebse, Schnecken und anderes Kleingetier hatten noch ihren ihnen gemässen Lebensraum. So verwundert es gar nicht, wenn wir lesen, wie ausser Forellen, Barben, Hechten und Karpfen auch Aale und Stockfische zuzubereiten sind. Schnecken besonders schmackhaft zu präparieren, wusste man im gutbürgerlichen Haus natürlich auch. Ausser den Rezepten für allerlei Rebhuhn-«Hanen»- und Wildpasteten jedoch figuriert da noch etwas allerdings sehr Merkwürdiges.



Zeugnis früherer gutbürgerlicher Küche: Frau Doktors Zofinger Kochbuch aus dem Jahre 1752.

Ein Schauessen von Krebsen

Sicher war unser Mediziner der alten Schule um das Wohl seiner Patienten besorgt und hat ihnen, so gut es damals noch ohne die Medizinalchemie möglich war, bei ihren Leiden Linderung oder gar Heilung verschafft. Ein Tierschützer war aber er jedoch ebenso wenig wie seine Frau. Lesen wir deshalb ihr kurzes Rezept für ein «Schauessen von Krebsen», das offenbar bei Einladungen als kulinarische «Show» die Tafelrunde ins «helle» Entzücken brachte. «Nehmt lebendig Krebs in eine tiefe Schüssel, giesst guten Brantewein darüber, zündet ihn mit Schäfel an, so werden die Krebs schön rot und bleiben doch lebendig. Darnach thut solche Krebs unter andere recht gesottene Krebs in eine Schüssel und tragt's bedeckt auf, so kriechen die Lebendigen unter den Todten herfür.»

Auf ihrem grossen Holzherd hat unsere Frau Doktor oder ihre gewandte Köchin natürlich auch vieles weitere zubereitet. So zum Beispiel auch «Fricassee von Hanen». Dies nach dem folgenden

gewürzreichen Rezept. «Nimm junge Häneli (Güggeli), putze sie sauber und zerhaue sie in Stücken oder in Viertheile, nimm frischen Anken, mache ihn heiss, lege die Häneli darein. Item Salz, Nägeli, Imberpulver, weissen Pfeffer und Macis (getrocknete Blüte des Muskatnussbaumes). Brägle sie schön gelb in einer breiten Fricassier-Pfanne, darnach nimm gute Fleischbrühe oder nur Wasser, Majoran und Kölm (die damalige Bezeichnung für Thymian), zusammengebunden und in der Brühe kochen lassen mit einem Glas voll Wein. Lass alles miteinander einkochen, wann es halb eingekocht ist, so muss man rein Peterling schnezeln und auch ein wenig darein thun, wie auch frischen Anken im Mehl umtröhlt. Wann es dann eingekocht, so thu den Majoran und Kölm wieder heraus, nimm das gelbe von zwei Eyern und zwei Löffel voll Wein, und, so man will, ein wenig Essig. Schabe Muscatnuss darein, und rühr es durcheinander, schütt es über die Hanen und rühr es um. Dann angerichtet.»

Und zum Dessert ein Mandelherz

Das Wort Kalorien kannten Doktors natürlich auch bei ihren Desserts ebenfalls noch in keiner Weise. Also hatte man auf sie auch hier gar keine Rücksicht zu nehmen. Greifen wir aus den vielen Süss-Speisen deshalb das Hausrezept für ein «Mandelhertz» heraus!

«Nimm dreiviertel Pfund Zucker und dreiviertel geschellte und rein gestossene Mandlen, mach es wohl untereinander. Nimm zehn Eyer(!), das weisse sonderbar geschwungen, bis es ist wie Nydlen, und das gelbe muss auch wohl gerühret seyn. Dann nimm die Eyer und schütt sie unter d'Mandelen und Zucker, vermisch es so wohl untereinander, dass es schön gewabet ist. Dann salbet man die Mödel wohl mit frischem Anken an und vertheilet d'Teyg in d'Mödel. Bach sie im Ofen, wann das Brodt ausgezogen.»

Vielleicht probieren Sie als «Heimatkunde»-Leserin oder -Leser einmal eines dieser zwar nicht auf die Personenzahl festgelegten Rezepte aus. Wenn ja, schon heute viel Vergnügen und «e Guete»!

Foto:

Josef Mäder, Zofingen.