

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Band: 9 (1938)
Heft: 2

Artikel: Praktische Kochkunst [Fortsetzung folgt]
Autor: Brenneisen, Willy
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-806333>

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: 09.11.2024

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

Formen erzeugt einen dekorativen Eindruck mit einem gewissen Sinn für Flächenaufteilung. In einem Fall glaubt man Erinnerungsbilder aus der Stickerei feststellen zu können, während man in den Zeichnungen eines Bauern Vorstellungen aus der Heimat vermuten darf. Trotzdem dieser Patient nie gezeichnet hatte, erkennt man eine gewisse künstlerische Begabung. Der eine verwendet Gestalten und Formen des persönlichen Erlebens, der andere arbeitet in groteskem Spiel mit freier Verwendung eines Formmotives, als welches bei einem der Ziegenfuß erscheint. Andere zeichnen Symbole, wie weiße Taube, Kreuz, eine Inschrift, Köpfe, Zahlen, Menschen, Tiere. Es sind Halluzinationen im optischen Bereich. Durch sie erwacht im Kranken plötzlich ein Gestaltungstrieb, wodurch eine latente Fähigkeit aktiviert wird. Es können so Bilder entstehen, die weit in die Kunst hineinragen. Diese Erzeugnisse gestatten neue Eindrücke in das Seelenleben der Kranken und in den Grad des Zerfalls ihrer Persönlichkeit. Auch die Verwandtschaft mit dem Traumleben und mit der Denkweise der Primitiven ist ersichtlich.

Dr. Torriani besitzt eine interessante Sammlung von Zeichnungen seiner Patienten, auf deren Vorführung und Erklärung er eintrat. Bei einem schizophrenen Flachmaler von 45 Jahren, im Endzustand, zeigt sich ausgesprochene Triebhaftigkeit für Zeichnen. Oft erscheinen ihm Halluzinationen mit dem Befehl zu zeichnen. Es läßt sich trotz den Zerfallserscheinungen produktive

Gestaltung und künstlerische Begabung erkennen. Eine gewisse Unruhe schwingt mit. Seit er zeichnen darf, ist er von gewissen Bindungen befreit. Abzeichnen will er nichts, nur eigene Schöpfungen befriedigen ihn. Wenn man ihn nach der Herkunft seiner Fähigkeiten fragt, so antwortet er, die seien angeboren.

Ein anderer Patient, auch im schizophrenen Endstadium, hatte etwas Zeichenunterricht genossen. Er arbeitet viel aus dem Gedächtnis, ganz ohne Vorlage. Dabei ist es sehr produktiv, in einer Stunde liefert er sechs bis sieben Zeichnungen.

Der lebhafteste Beifall zeigte dem Vortragenden, mit welchem Interesse die Anwesenden seinen Ausführungen gefolgt waren. Der Vortrag, reich belegt mit Bildermaterial, wurde warm verdankt. Man hat auch erkannt, daß manchen Kranken durch Gewährung des Zeichnens eine neue Therapie, die Arbeitstherapie, geboten werden kann.

Lehrer Conzetti wies ähnliche Erzeugnisse aus einer Spezialklasse vor und zeigte damit die Verwandtschaft zwischen Zöglingen solcher Klassen und den besprochenen Patienten. Prof. Dr. Högl machte auf die Aehnlichkeit lässiger Kritzeleien, die wir etwa in einer langweiligen Sitzung machen, mit den Zeichnungen der Schizophrenen aufmerksam. Er betonte noch ausdrücklich, daß manchen der vorgewiesenen Zeichnungen doch eine gewisse Kraft und Schönheit eigen ist.

„D. fr. R.“

Praktische Kochkunst von Willy Brenneisen, Küchenchef, Zürich

Wenn man die vielen Mühen und Arbeiten des Kochberufes aus eigenem Erleben kennt, dann wird einem bewußt, daß es schon zu deren Ueberwindung große Hingabe und unermüdlischen Fleiß braucht, ganz abgesehen davon, daß nur bei wirklicher Freude am Kochen vollendete Kochkunst werden kann. Das vorausgesetzt, wissen wir alle, daß auch alle vielseitigen Erfahrungen so mancherlei Geheimnisse in sich schließen, daß man immer wieder neue Wege suchen und finden muß, wobei dann mitunter auch neue Gerichte entstehen oder neue Tricks erfunden werden.

Das beste Zeichen für die fortwährende Entwicklung der Kochkunst ist daraus ersichtlich, daß immer wieder neue Kochbücher auf den Markt kommen. Allerdings mehr oder weniger wertvolle. Wer jedoch sagt, er habe genug Kochbücher und brauche nichts Neues mehr, beweist damit seine völlige Unkenntnis im Gebiete der Kochkunst. Darin dokumentiert sich wirkliches Nichtkönnen. Denn gerade die größten Kochkünstler sind auch die größten Buchliebhaber oder sie sind Freunde guter Fachliteratur. In vielen Vorträgen vernahm ich immer wieder durch aufmerksame Frauen: „Ja, das sagen sie uns doch nicht, wie man das macht. Die besten Rezepte behalten die Köche für sich.“

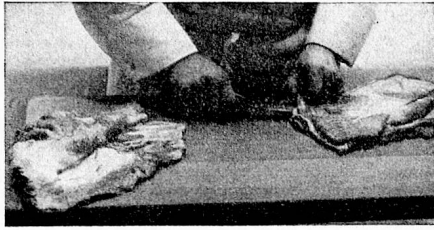
Das ist eine allgemein verbreitete Meinung, deren absolute Richtigkeit ich bezweifle. Sie zeugt aber von großem Interesse für die praktische

Kochkunst auch von seiten derjenigen, die sich nicht im Großen üben können. Die meisten Tricks von einiger Bedeutung werden jedoch dort praktiziert, wo man in großen Mengen kochen muß. Deshalb soll hier ein praktisches Beispiel angeführt werden. Wir wollen das im Sinne einer Plauderei vortragen.

I. Gefüllte Kalbsbrust.

Man hat, in herkömmlicher Weise, die Brust zwischen Oberhaut und Rippenseite, nach Entfernung der Knochen, mit spitzem Messer so aufgeschnitten, daß die beiden Längsseiten der Brust in einer Breite von zirka 2 cm ungelöst eine Naht bildeten, ebenso blieb die Brustspitze ungeöffnet. Die Füllung konnte so auf der Schnittseite eingefüllt werden, wurde gleichmäßig verteilt und hernach mit Bindfaden zugenäht. Diese Brust konnte infolge der delikaten Brotfüllung nicht ohne Gefahr gewendet werden, weshalb sie in den meisten Fällen stets in gleicher Lage gebraten wurde, mit der Rippenseite nach unten.

Auch bei größter Sorgfalt und öfterem Uebergießen konnte man ein mehr oder weniger starkes Austrocknen oder Verkrusten dieser obern Seite nicht verhindern. Man lernt ja deshalb auch die Brust derart zerschneiden, daß man mittels Schere erst die Haut durchschneidet, um erst nachher mit dem Messer den Schnitt vollständig auszuführen. Damit will man die Farce schonen, weil



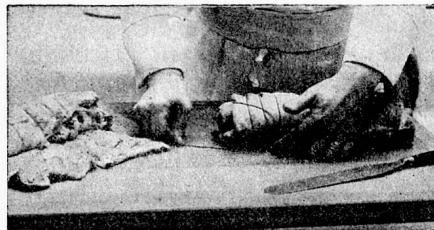
1. Bild.

Die Kalbsbrust wird ausgebeint und auch der Knorbel sorgfältig entfernt. Dann wird mit scharfem, spitzen Messer das Fleisch flach gelöst nach der Schnittseite, so daß die Kernseite als Naht geschlossen bleibt, hingegen die ganze Brust geöffnet werden kann.



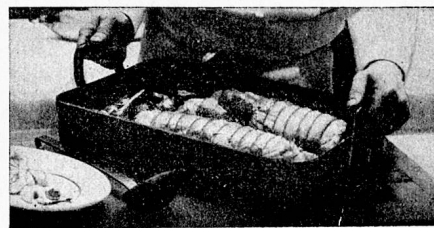
2. Bild.

Die ausgebeinte, aufgeschnittene Brust wird auseinandergelegt und so ausgebreitet, daß die Rippenseite nach oben zu liegen kommt, d. h. das saftige, fette innere Brustfleisch kommt nach unten.



3. Bild.

Nachdem die Brust schön ausgebreitet wurde, wird sie mit der gewünschten Füllung 1 cm dick bestrichen. Die Füllung soll gleichmäßig auf die ganze Fläche verteilt werden. Man kann natürlich auch die Farce konzentriert auf der einen Hälfte aufstreichen und hernach zusammenrollen. In diesem Falle fehlt dem gebratenen Stück die notwendige Bindung, welche für einwandfreies Tranchieren wichtig ist. Diese gleichmäßig bestrichene Brust wird sorgfältig und möglichst satt zusammengerollt und gebunden.



4. Bild.

Nachdem es sich bei der gefüllten Kalbsbrust um ein Bratenstück handelt, welches je nach Größe $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden Bratzeit braucht, ist es nicht notwendig, dieselbe in die heiße Bratenpfanne zu geben. Jedoch sollte der Ofen genügend heiß sein, um anfänglich ein langsames Rotieren zu ermöglichen. Oefteres Uebergießen des Bratens ist unerlässlich und nach Belieben darf die Bratpfanne gedeckt werden. Wird der Braten zu heiß, darf man leicht mit kaltem Wasser ablöschen, jedoch nicht so, daß die Brust darin zu kochen anfängt. Es handelt sich nur um schwaches Dämpfen oder Glacieren. Diese so gerollte Kalbsbrust kann ohne Gefahr gewendet werden und allseitig gleichmäßig braten. Es ist von Wichtigkeit, daß eine gefüllte Kalbsbrust vor dem Servieren oder Tranchieren mindestens $\frac{3}{4}$ Stunden „ruhen“ kann, damit sie beim Lösen des Bindfadens und nachherigem Tranchieren schön zusammenhält. Das gilt für beide Arten.

ein schlechter Schnitt nach dem Anrichten einer Tranche Kalbsbrust sehr unappetitlich wirkt. In Großbetrieben ergeben sich daraus mancherlei Verluste und unsauberer Service. Wie kann man dem abhelfen?

Füllung:

Man verwendet in der Regel eine Brotfüllung. Vorteilhaft ist jedoch die Beimischung von $\frac{1}{3}$ Bratwurstbrät unter das Brot. Man sollte, wenn man eine schöne Farce bekommen will, nur geriebenes Weißbrot verwenden, vermengt mit den notwendigen Gewürzen, gehackter Petersilie,

Zwiebeln, etwas Maggiwürze, Muskat, Majoran oder Thymian, alles tüchtig verarbeiten, Eigelb oder ganze Eier hinzufügen. Wenn Brät beigegeben wird, bedarf es weniger Eier. Man beachte, daß die Farce nicht zu trocken ist, weil rohes Brät, Eier und Brot durch das Braten fest werden. Um einen sichern und schönen Schnitt zu erhalten, muß die Farce „ruhen“ vor dem Tranchieren. Hier wird viel gesündigt. In Großbetrieben dürfte diese Art Freude bereiten, weil sich diese Kalbsbrust wie ein schöner, gewöhnlicher Braten aufschneiden läßt.