

SALCIA LANDMANN

# Gepfeffert und gesalzen

GERICHT ÜBER GERICHTE  
EIN STREITBARES  
KOCHBREVIER

Walter-Verlag  
Ölten und Freiburg im Breisgau

# AUSFÜHRLICHE INHALTSANGABE

- 9 Wozu dieses Buch ?
  
- 13 Irrfahrten in die Fremde
- 14 Die < Faulen Eier> Chinas
- 14 Grenzen des Fremdverstehens in der Küche
- 15 Brevier für ausländisches Kochen
- 15 Kochbücher mit fremden Rezepten
- 17 Rezepte für inländische Küche
- 17 Verliebt ins Ausland
- 18 Der ausländische Gast
- 19 Ausländische Substanzen
- 20 Politisierte Küche
- 21 Paprika
- 22 Nationen mit und ohne Kochbegabung
- 22 Japanküche
- 24 Griechische Weinwickel
- 26 Wer keine Fremdkost mag...
  
- 27 Wenn die Begabung fehlt
- 27 DerWeinkellerdesJuden
- 28 Der Nazi und der Wein
- 29 Die Fliege im alten Wein
  
- 31 Vom Küchenaberglauben
- 31 Die bespuckten Küchengeister
- 32 Das weggeworfene vierte Ei
- 33 < Gerichtetes > Kuchenrühren

- 34 Einkochte Früchte -  
mit und ohne Küchenaberglauben
- 34 Die Stiele der Johannisbeeren
- 35 Glasklares Gelee aus roten Johannisbeeren
- 35 Die Rückstände der Beeren
- 36 Trübes Expressegelee von roten Johannisbeeren
- 38 Gelee in Joghurtgläsern
- 39 Gelee aus Himbeeren und Johannisbeeren
- 39 Gelee aus Stachelbeeren
- 40 Weiße Johannisbeeren
- 40 Schwarze Johannisbeeren
- 40 Saft von schwarzen Johannisbeeren
- 41 Traubenhonig
- 41 Gelee aus Tessiner Trauben
- 43 Das (bittere) Orangenschalenfutter
- 45 Orangenmarmelade
- 46 Scharfe Messer
- 46 Vorbehandlung der Früchte
- 47 Varianten der Orangenkonfitüre
- 48 Zitronenmarmelade
- 49 Fruchtkonfekt
- 50 Zucker oder Honig?

## 5<sup>1</sup> Vom Pilzaberglauben und vom Zauberwald

- 51 Vom Pilzzauber
- 52 Pilzgänger
- 53 Der Städter und die Pilze
- 54 Täublinge
- 55 Die Täublingstollheit
- 56 Pilze als Ehegefahr
- 57 Das Geheimnis der Pilzfortpflanzung
- 57 Der Steinpilz ein Eunuch!
- 58 Der Kaiserling und Fliegenpilz und Kardinal
- 58 Der vieldeutige Fliegenpilz
- 59 Der Nebeltrichter
- 59 Fliegenpilzgifte in Deutschland und Sibirien

- 60 Pilzdüfte
- 60 Der Hexenpilz
- 61 Phallus impudicus
- 61 Das <Hexenei> als Liebeszaubermittel
- 62 Der Pfeffermilchling
- 62 Tintenpilze
- 62 Totentrompeten
- 63 Edelreizker
- 63 Anistrichter
- 63 Der Gallenröhrling
- 64 Giftfreier Pilzmord: Hallimasch!
- 65 Schnecklinge
- 65 Mönchsköpfe
- 65 Pilze im Walde — wann, wo, warum?
- 66 Pilzwald als Venusberg

## 68 Was mache ich mit Pilzen ?

- 68 Das Pilzfielber
- 69 Der Pilzkenner
- 70 Milchlingsprobleme
- 70 Rezepte für Bratling und Reizker
- 71 Pfeffermilchlinge mit N atron
- 72 Saure < Salzpilze >
- 73 Eine Bitte an die Pilzkenner aus dem Osten!
- 74 Pilze im Salz gepreßt
- 74 Essigpilze
- 75 Sterilisierte Pilze
- 76 Dörrpilze
- 77 Pfifferlinge
- 78 Stein- oder Herrenpilze
- 78 Champignonzucht in Frankreich
- 79 Pilzrezepte Frankreichs
- 80 Pilze osteuropäisch zubereitet
- 81 Sauerrahm
- 82 Der <pilzvergiftete> Kosakenoffizier
- 84 Steinpilze in Gerstensuppe
- 84 Pilzmischgerichte mit Tomaten

- 85 Pilzpasteten
- 85 Pilztoastbrötchen
- 86 Pilzklopse
  
- 87 Wo finde ich reines Roggenbrot ?
- 87 Schwarzbrot bei Leo Tolstoj
- 88 Brot in Amerika
- 88 Brot in Italien
- 89 Brot im Zuchthaus auf Sizilien
- 89 Brot in Frankreich
- 90 Brot in der Schweiz
- 90 Die BäckerGesellen und der Sauerteig
- 91 Arthur Koestler als Koch
- 92 Brot in England
- 92 Brot im Baltikum
- 93 Sauerteig im neunzehnten Jahrhundert
- 94 Sauerteig aus dem zwanzigstenjahrhundert
- 96 Sauerteigprobleme im modernen Haushalt
- 97 Der unsterbliche Sauerteig
- 97 Roggenbrot nach der russischen Revolution
- 98 Brot im englischen Gefängnis
- 99 Brot in Pastellfarben
  
- 100 Säure, die ich liebe
- 100 Sauerkraut
- 100 Sauerkraut mit Champagner [Choucroute au Champagne]
- 102 Salzgurken aus dem Laden
- 102 Essiggurken und Essigprobleme
- 103 Sterile Kompotte
- 104 Mixed Pickles
- 104 Die echten Salz- oder Sauergurken
- 105 Die echten Sauergurken und Romain Gary
- 106 Die echten Sauergurken und die russischen Soldaten
- 108 Rezept für echte Sauergurken
- 110 Haltbarkeit der Sauergurken
- 110 Verwendung der Sauergurken

## 12 Was weißt du von der rohen Sauermilch und vom hausgemachten Quark ?

- 112 Quark aus roher Sauermilch
- 113 Sauerrahm mit Erdbeeren
- 114 Sauerrahm mit Mamaliga
- 114 Quarkbereitung
- 115 Rohquark mit Sauergurken
- 115 Rohquark mit Salz und Kümmel
- 115 Mehlspeisen mit Rohquark
- 116 Teigflecke mit Rohquark
- 116 <Fauler Käse> mit Rührei
- 117 Sauermilch in Suppentellern
- 118 Sauermilch in Gläsern
- 119 Unsäuerbare Milch
- 120 Sauerrahm bei Mark Twain
- 120 Buntsalate aus Amerika

## 122 Küchenvorurteile

- 122 Primeurs
- 123 Primeurs im Alten Testament
- 124 Der Rabbi und die Kirschen im Januar
- 125 Kaviar
- 125 Der Käse zerfließt!
- 126 Frankreichs Käsedüfte und die deutsche Ärztin
- 127 Frankreichs Käsedüfte und Ilja Ehrenburg
- 127 Küchenperversion
- 128 Bratensauce wegschütten?
- 128 Mehl in der Sauce!

## 130 Ursaucen

- 130 Volksspeisen in Italien und in China
- 131 Saucen in Ostasien
- 131 Saucen in Italien: Sugo mit Tomaten
- 132 Sugo im alten Rom
- 133 Von Spartakus und Kukuruz und Kaktus
- 133 Maiskolben ohne Butter

- 135 Natursaucen
- 135 Kunstsaucen
- 136 Zwiebelsauce
- 136 Zwiebelbrei als Brotaufstrich
- 137 Zwiebelsauce mit Kascha und Nudelplätzchen
- 137 Siedfleisch mit Zwiebelsauce
- 138 Gebackene Zwiebelringe
- 138 Zwiebelsuppe
- 139 Reine Tomatensauce
- 139 Tomatensugo italienisch
- 140 Tomatensuppe <pur>
- 141 Saure Eiersauce zu Fleischragout
- 142 Mehl in Suppen
- 142 Bechamelsauce überbacken
- 143 Mißbraucher Mehlpapp in Deutschland
- 144 Der Hund des Diplomaten und das Mehl
- 144 Der Mehlpudding und Max Pallenberg
- 145 Mißbraucher Mehlpapp in Frankreich
  
- 146 Mayonnaise, Hollandaise, Remoulade, Bearnaise
- 146 Mayonnaise
- 147 Historisches zur Mayonnaise
- 148 Cumberland-Sauce
- 148 Varianten der Mayonnaise
- 149 Mayonnaise auf Wanderung
- 150 Mayonnaise als Küchenunglück
- 151 Fische — nackt serviert!
- 151 Axiome für Saucen
  
- 154 Brevier für kalte Küche
- 154 Cocktailbissen
- 155 Schwedisches Büffet
- 155 Schwedensalat
- 156 Mischsalate aus Amerika
- 157 <Kunstgewerbe> in der Küche
- 158 Brevier für belegte Brote

- 159 Salzkonfekt
- 160 Salzmandeln
- 160 Pommes chips ?
- 161 Ungesäuerte Brotfladen
- 161 Die degradierte Gerste
- 162 Noch einmal Cocktailbissen
- 163 Noch einmal Kunstgewerbe am Küchentisch
- 163 Die teuren Brotbelage
- 164 Amerikanischer Brotbelag
- 165 Diätbrötchenplage
- 165 Dicker Brotbelag
- 165 Überwürzter Brotbelag ?
- 165 Teufelseier
- 166 Teufelsbohnen
- 167 Käse <barfuß >
- 167 Einfaches Dekor der Brötchen
- 167 Rohe Tomaten
- 168 Gemüse ab Brotbelag ?
- 168 Spargelbrötchen?
- 169 Welches Brot für Sandwiches ?
- 169 Crackers und Knäcke Brot für Sandwiches?
- 170 Weiches Flachbrot
- 171 Gaudaer Waffeln
- 171 Mayonnaise - gewußt wo
- 172 Mayonnaise aus dem Elektromixer
- 172 Echter Weinessig
- 173 Brotbelag mit Mayonnaise
- 174 Knoblauch und Zwiebel roh
- 174 Eierbrötchen mit Mayonnaise
  
- 175 Zwei Asse mit Käse
- 175 Käsebrötchen?
- 176 <Schichtbrötchen> aus Pumpernickel und Käse
- 176 Brötchen mit Brinze und Sardinen
- 177 Warme Käsepolster
- 179 Käsepolster mit Mischsalat
- 180 Käsepolster <barfuß>



- 180 Brevier für Salate
- 183 Ursalate
- 183 Grundregeln für Kartoffelsalat
- 185 Krautsalat
- 186 Liselotte von der Pfalz und Krautsalat
- 186 <Italienischer Gemüsesalat>
- 187 Fondue Bourguignonne
- 187 Gemüsesalat in Italien
- 188 Hochsommersalate
- 188 Tomaten mit harten Eiern
- 189 Heißer Tee bei Hitze
- 189 Geschabte Rohsalate
  
- 190 Küchenunfug aus Europa und Amerika
- 190 Amerika, Amerika!
- 192 <Optische> Obstzucht
- 194 Rußlands Adel in Amerika
- 196 Kulinarische Unterwanderung Europas durch Amerika
- 197 Küchenmodernismus und -Surrealismus
  
- 198 Weißt du den Unterschied von Bärner Röschi  
und deutschen Bratkartoffeln?
- 198 Deutsche Bratkartoffeln
- 200 Bärner Röschi
  
- 202 Küchenstilkritik
- 203 Küchengenialität
- 203 Nudeln - seit wann?
- 204 Gebrannte Wasser
- 205 Die Mönche und die Schokolade
- 205 Pralines
- 206 Küchenfolklore
- 206 Salonkunst in der Küche
- 207 Massenmedien in der Küche
- 208 Geld in der Küche

- 209 Noch mehr Geld in der Küche  
209 Grenzen der Küchenphantasie
- 211 **Diäten, Diäten!**
- 212 Gefahr der Neuentdeckung: Marx und die Biologie  
213 Der Marxist und die Kuh  
214 Das Volk der Hunsa  
214 Das Birchermüesli  
215 Charosset  
216 Rohkostproblemabk  
216 Gespritztes Obst  
217 Verschmutzte Rohkost  
213 Naßkalte Speisen  
218 Rohkostwirkungen  
218 Die fleischessenden Hunsa!  
219 Bircher-Kompromiß  
220 Joghurt  
221 Raubtiernahrung  
222 Gemischte Kost
- 223 **Was ist Hygiene ?**
- 223 Die alten Haushaltsbücher  
223 <Gute Sitten> in der Bürgerwelt  
224. Der Heiratsantrag  
225 Geschältes Obst  
225 Hygiene oder Ritual?  
226 Scheinhygiene
- 227 **Pasteurisiert und konserviert**
- 227 Most in der Ostschweiz  
228 Entkeimter Most!  
228 Entsauster Sauser!  
229 Das Pasteurisieren und die Vitamine  
230 Das Pasteurisieren und der Geschmack der Speisen  
230 Tiefgekühltes  
231 Konservieren — gewußt wie!

- 231 Konservieren in Salz - mit und ohne Säuregärung
- 232 Dörren
- 232 Sahnekompott mit Dörrpflaumen
- 233 Rosinen
- 234 Gekochte Rosinen
- 234 Boskopmus mit gekochten Rosinen
  
- 236 Allerlei Gebäck - mit und ohne Obst
- 236 Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen
- 238 Moderne Apfelsorten
- 239 Apfelkuchen mit gekochtem Mus
- 241 Offener Apfelkuchen
- 241 Apfelkuchen-Gußprobleme
- 242 Kuchen mit Backpflaumen
- 244 Marschalltorte
- 246 Konfekt mit Baumnüssen
- 247 Sandplätzchen aus 1-2-3-Teig
- 249 Printen, rheinisches Weihnachtsgebäck
- 250 Großmutter's braune Pfefferkuchen
- 252 Feingebäck mit Fleischfett
  
- 254 Zwei Zwiebelkuchen
- 254 Zwiebelkuchen süddeutsch
- 255 Österreichischer Zwiebelkuchen mit Quark
  
- 258 Küchenlügen
- 258 Das Schnellkochen
- 259 Der Wert der Schnellkochbücher
- 260 Gäste ohne Mehrarbeit?
- 260 Koch töpfe auf dem Eßtisch von Madame Colette
- 261 Knoblauchdüfte
- 262 Versalzenes entsalzen ?
- 263 Angebranntes <entduften>?
- 263 Mehl statt Zucker?
- 263 Billiger Ersatz ?

- 265 Gulyas als unendlicher Gegenstand
- 265 Die Gulyassünden
- 266 Gulyas à la minute
- 267 Gulyas in der Puszta
- 268 Gulyas mit Indianergaben
- 269 Gulyasrezept für sehr hartes Fleisch
- 270 Gulyasvarianten
- 270 Gulyas mit Gerste oder Kascha
- 271 Reis zum Gulyas
- 271 Nocken zum Gulyas
- 272 Knödel zum Gulyas
- 273 Kartoffelknödel als Hauptgang
- 274 Gulyas mit Semmeln
- 274 Gedehntes Gulyas
- 275 Sugo aus Gulyasresten
- 275 Omelette mit Gulyasresten
- 276 Omeletten und Rührei mit Milchzusatz
- 
- 279 Alte gute Fleischrezepte
- 279 Möhrenspeise mit Fleisch
- 280 Rindfleisch mit Honigmöhren
- 281 Mehlkloß zum Ein topf
- 282 <Tscholent> und <Chamin>
- 283 Tscholent mit Bohnen und Gerste
- 285 Portugiesischer Tscholent mit Zwetschgen und Kalbsfüßen
- 286 Bohnen- oder Erbsensuppe mit Kloß und Fleisch
- 288 Gefüllte Milz in Gersten- oder Bohnensuppe
- 290 Bohnen mit Speck, friesisch zubereitet
- 292 Kalbsiungenragout
- 295 Insupade [südamerikanisch]
- 296 Spanisch-Frico
- 297 Huhn oder Rindfleisch in Pilz- und Gemüsesauce
- 299 Schinden Sie das Hühnchen nicht!

- 300 Suppendüfte
- 300 Langgekochtes
- 301 Der Sinn der Suppe
- 301 Minestra
- 302 Russische Suppen
- 303 Saure rote Rüben
- 304 Borschtsch-Karikaturen
- 304 Varianten der Volksgerichte
- 305 Der Duft von Dill
- 306 Die Kartoffelsuppe des ostpreußischen Juristen
- 307 Wassergriß mit Butter
- 307 Ostpreußische Kartoffelsuppe und Palatschinken
- 308 Ostpreußische Suppe aus gelben Erbsen
- 308 Varianten der Erbsensuppe
- 309 Klare Suppe mit Knödeln

### 311 Von den harmonischen Fettehen

- 311 Fettmesalliancen
- 312 Zu Palatschinken - Butter
- 312 Zu Bauernomelette - Schmalz
- 312 Kohl - mit Schmalz
- 313 Tomaten - mit Öl
- 313 Junge Erbschen - mit Butter
- 313 Rübchen - mit Schmalz oder Butter
- 314 Grieben
- 314 Spargel - mit Butter oder Öl
- 314 Linsen, Bohnen, gelbe Erbsen - mit Fleischfett
- 315 Gemüse mit Rahm

### 316 Küchenmesalliancen

- 316 Eierzwiebel mit Kokosfett!
- 318 Perfekte Ehen von Fleisch mit Obst
- 319 Modeehen von Fleisch mit Obst
- 320 Käse zum Fleisch?
- 321 Käse in Modespeisen
- 322 Noch mehr Küchenmodemesalliancen

- 323 Küchenkriterien
- 324 Desserts der bürgerlichen Küche: Piores Helene
- 324 Peches Melba
- 325 Küchenreverenzen
  
- 326 Von kulinarischen Passionen und Aversionen:  
eingemachte Rosen und Chalwa
- 326 Balkanleckereien
- 327 Rosenkonfitüre
- 327 Die Rosen des Pfarrers
- 329 Rosensirup
- 329 Tee mit Konfitüren
- 330 Rosensirup in Desserts und Liqueurs
- 330 Rezept für Rosensirup
- 333 Chalwa, das Balkanwunder
- 334 Romanze von der Chalwa
- 335 Chalwa an Universitätsbibliotheken
- 336 Chalwa und die Dame aus Israel
- 337 Sprachprobleme im alten Ostgalizien
- 338 Chalwa als große Passion des deutschen <Halbägypters>
- 340 Chalwa als große Passion eines Balten
- 34.2 Chalwa aus Israel
- 343 Die <Versucherle>
- 344 Antwort des <Halbägypters>
- 345 Antwort des Balten
- 346 Brief des Chalwa-Meisters
- 346 Blaue Blume Chalwa
  
- 348 Nachtisch und Abschiedstrunk
- 348 Weichsein mit Himbeeren
- 349 Konfitüre zu kaltem Wasser
- 34g Konfitüre nach Balkanart
- 350 Weichsein mit Himbeeren zum Tee
- 351 Kleiner Sommerrat für kalten Kakao
- 352 Weichsein mit Himbeeren zu Schlagrahm - <Der Ehemann fällt vor Entzücken in Ohnmacht>!

- 353 Liqueurweichseln nach westlicher Manier
- 354 Liqueurweichseln und Weichselliqueur aus dem Osten Europas
- 356 Prost!