

Das Auswanderer Kochbuch



Bettina Meister



Inhalt

Vorwort	7
Einleitung	14
Grundrezepte	20
Haltbarmachung von Lebensmitteln	20
• Pökelfleisch.....	20
• Trockenpökeln.....	21
• Nasspökeln.....	22
• Trockenfleisch.....	24
• Dörrobst/Dörrgemüse.....	25
• Getrocknete Apfelringe.....	26
• Pflaumenfruchtleder.....	27
• Stockfisch.....	29
Speisepläne deutscher Schiffe	31
Grütze	33
• Herzhafte Buchweizengrütze.....	34
• Süße Buchweizengrütze.....	35
• Dicke Grütze.....	35
• Weizenbrei mit Pökelfleisch und Gemüse.....	37
Kochen auf Segelschiffen	38
Gemüse	41
• Erbsensuppe mit gerösteten Brotwürfeln.....	42
• Saure Linsen.....	44
• Runkelrübe.....	45

- Teltower Rübchen 46
- Weißkohl mit Speck 46

Vom Land aufs Meer 50

– Wie die Auswanderer auf die Schiffe kamen

Andre Länder, andre Küche 53

- Oatmeal Porridge / Brose 54
- Irish Stew 56
- Roast Beef 58
- Roastbeefschnitten in Sauce 60
- Scottish Shortbread 61

Und immer wieder Kartoffeln 64

- Süddeutsche Kartoffelsuppe 64
- Ostpreußischer Kartoffelsalat 65
- Matzenklöße (Knaidlach) 66

Auswanderungsgeschichte 68

- Matrosenpudding 72
- „Ersatzkaffee“ 72

Vorratshaltung auf Schiffen 74

- Tricks, um faules Wasser zu reinigen 77
- Fisch 78
- Roter Heringssalat 78
- Saure Heringe 79
- Matjessalat 80
- Eingelegte Bratheringe 82

Die Auswanderungshäfen 84

Was tun gegen Skorbut 87

- Sauer eingelegtes Weißkraut 89
- Bierbrei 90
- Kasseler Grüne Sauce 91
- Honigkuchen 94
- Schusterkotelett 94
- Bouillonkuchen 96
- Rezepte für Gemüsebrühe, -pulver oder -masse 97
- Schiffszwieback 98
- Holländischer (feiner) Zwieback 99

Auswanderung unter Dampf 100

- Consommé Printanière – Frühlingssuppe 103
- Blanquette de poulet aux champignons 104
(Hühnchen mit Champignons – Hühnerfrikassee)
- Potage à la cardinale 106
- Marlborough Pudding Pie Recipe 108
- Orange Butter Scotch Cheesecake 110
- Spanish Cream 112
- Feigenpudding – Fig Pudding 113
- New York Dark Chocolate Cheesecake
mit kalt gerührten Blaubeeren 114

Literaturangaben 116





Die Zwischendeckpassagiere des Norddeutschen Lloyd erhielten in der Zeit um 1888 laut Meyers Konversationslexikon folgende Verpflegung

Kaffee mit Milch und Zucker, mit Weiß- und Roggenbrot und pro Woche 375 g Butter; Suppe mit trockenem oder frischem Gemüse, dazu pro Woche 1875 g Fleisch (während der Überfahrt nach New York zweimal frisches Fleisch), Hülsenfrüchte, Mehlspeisen, einmal in der Woche Sauerkohl mit Kartoffeln und Speck; Kaffee mit Milch und Zucker; abends ebenfalls Kaffee oder Thee mit Milch und Zucker, Weiß- und Roggenbrot. Frisches Obst (soweit möglich und vorhanden) wurde den Reisenden angeraten, um frisches Gemüse zu ersetzen.⁶

Ein Segler dieser Zeit mit Ziel Nordamerika nimmt Proviant für 13 Wochen an Bord. Man verpflegt die Fahrgäste mit der zwar nahrhaften, aber doch sehr einseitigen Matrosenkost der Zeit: vorwiegend mit Hartbrot, Hülsenfrüchten und gepökeltem Fleisch. Deren Zubereitung geschieht auf allen Schiffen etwa nach folgendem Speiseplan:

⁶ o.A.: Meyers Konversations-Lexikon, 1888



Montag: gesalzener Speck, Erbsen mit Kartoffeln

Dienstag: Salzfleisch, Reis, Pflaumen

Mittwoch: geräucherter Speck, Sauerkohl mit Kartoffeln

Donnerstag: Fleisch, Kartoffeln, Bohnensuppe

Freitag: Hering, Gerste, Pflaumen

Samstag: gesalzener Speck, Erbsensuppe, Kartoffeln

Sonntag: Salzfleisch, Mehlpudding, Pflaumen

Morgens wird Kaffee, abends Tee ausgetrennt. Brot und Butter gibt es wöchentlich zugeteilt. – Es leuchtet ein, dass angesichts dieses Angebots an Speisen und Getränken viele Reisende sich vor Antritt der Fahrt selbst mit höherwertigen Nahrungsmitteln eindeckten.

Grütze

Mit dieser Grütze ist nicht etwa jene Süßspeise gemeint, die als „Rote“ oder „Grüne“ Grütze bekannt ist. Diese Desserts, heute in der Regel mit Sago oder Speisestärke gebunden, wurden früher mit Grütze zubereitet – daher der Name.

Eigentlich bezeichnet Grütze alle Arten von Getreidekörnern, die in unterschiedlichen Feinheitsgraden geschnitten sind. Hafer, Gerste oder Weizen,

Mais oder Roggen werden für die Herstellung von Grütze eingesetzt. Durch mehrere Siebvorgänge trennt man die einzelnen Grade an Feinheit und erhält so Grieß bis hin zu Graupen.

Heute gerade im Zusammenhang mit der orientalischen Küche beliebt, wurde Grütze bei uns schon seit dem Mittelalter als ein Hauptnahrungsmittel verwendet. Man stellte Suppen oder Breie her, auch in Grützwurst kommt sie zum Einsatz. Bulgur ist Weizengrütze, Couscous ist die vorgekochte (feine) Grütze aus Hilse. Buchweizen hingegen, aus dem ebenfalls Grütze hergestellt wird, ist kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs.

Je nach Region, Bodenverhältnissen und Ernährungsgewohnheiten haben sich unterschiedliche Grützenarten und Rezepte herausgebildet. An Bord der Schiffe musste es schnell gehen. Kochten die Passagiere selbst, standen hinter ihnen bereits Gruppen anderer, die ebenfalls kochen wollten. Wurden sie zentral über eine Kombüse versorgt, war ebenfalls wenig Zeit – und Platz. Entsprechend wenig Aufwand durfte beim Kochen getrieben werden. Getreidespeisen waren hierfür ideal. Getreide ließ sich vergleichsweise gut lagern, hat einen hohen Sättigungseffekt und war einfach zuzubereiten.





Weizenbrei mit Pökelfleisch und Gemüse

* Zutaten *

- 500 g geschroteter Weizen • 300 g Pökelfleisch
- 2 l Gemüsebrühe • weißer Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen • 1 Zwiebel • Öl

Zubereitung:

- Stark gepökelttes Fleisch wässern, um das Salz zu entziehen, dabei das Wasser zweimal wechseln. Will man das nicht, entsprechend bei der Brühe auf wenig Salzgehalt achten.
- Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden, die Zwiebel klein schneiden und den Knoblauch fein hacken. Das Fleisch in einem breiten Topf mit Öl anbraten, Zwiebel und Knoblauch zugeben und ebenfalls braten.
- Den Weizen zugeben und die Brühe zugießen. Wenn man möchte, kann man vor dem Angießen der Brühe den Weizen im Topf leicht anrösten. Brühe zum Kochen bringen und ca. 40 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren und auf die Flüssigkeitsmenge achten. Nach Geschmack mit Pfeffer (und Salz) nachwürzen.

Variation: mit klein geschnittenem Gemüse, auch Erbsen, die mit gegart werden.

Teltower Rübchen

* Zutaten *

- 800 g Teltower Rübchen • 250 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 100 g Butter • 2 EL Mehl • 1 TL Zucker • Salz

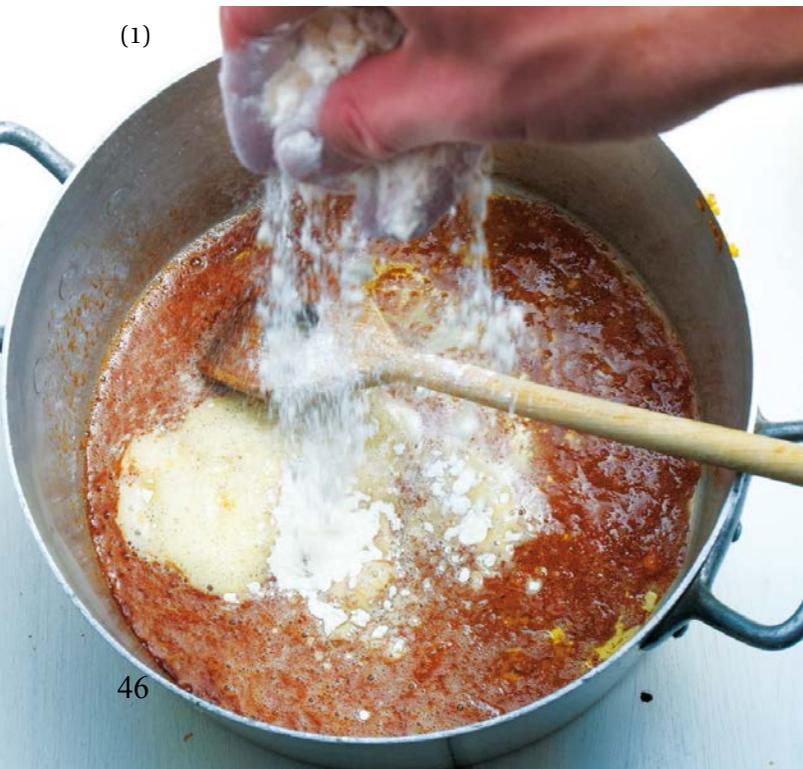
Zubereitung:

- Bei den Rübchen vor dem Putzen das Grün „sichten“ und junge, feine Blätter beiseitelegen.
- In einem Topf die Butter schmelzen, den Zucker einstreuen und unter Rühren leicht karamellisieren lassen.
- Je nach Zustand die Rübchen evtl. schälen, gut waschen und als ganze Knolle (!) auf einem Küchentuch abtupfen.
- Das Mehl dazugeben und leicht anbräunen (1). Die Rübchen dazugeben (2), gut umrühren und überziehen, leicht anschwitzen, dann mit der Brühe ablöschen und würzen.

- Hitze wegnehmen und auf mittlerer Flamme abgedeckt gar kochen lassen. Bei Bedarf nochmals Brühe nachgießen (3).

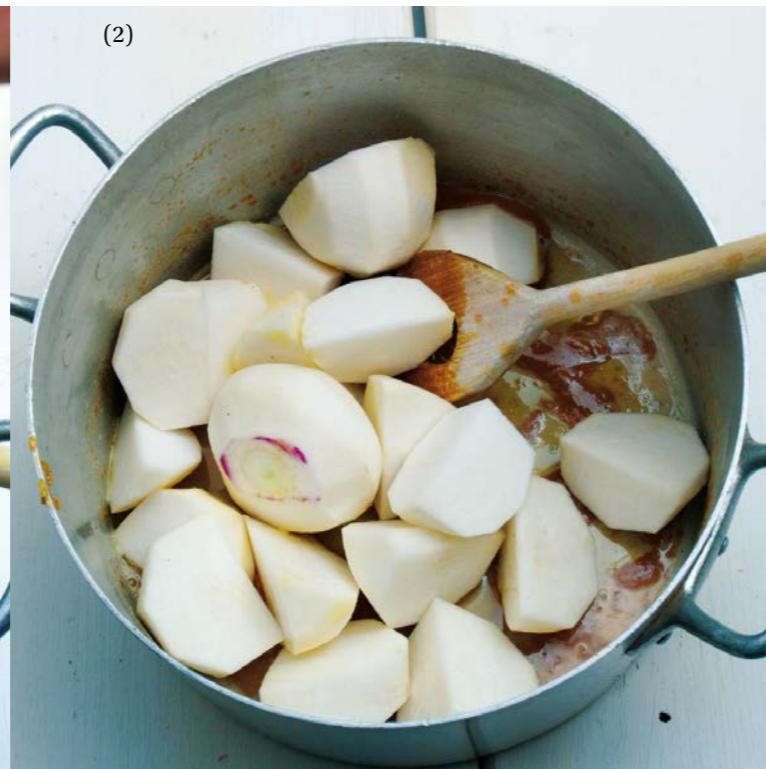
- Kurz vor Kochende das beiseitegelegte Grün gut waschen, fein hacken, mit in die Sauce geben und die letzten Minuten mitgaren lassen (4).

(1)



46

(2)



(3)



(4)



47

Matjesalat

* Zutaten *

- 4 Matjesfilets (nicht in Öl gelagert)
- 1 kleine Zwiebel • 1 Tomate • 2 Gewürzgurken
- schwarzer Pfeffer • Distel- oder Leinsamenöl

Zubereitung:

- Die Matjesfilets abspülen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Sollte man partout keinen Matjes bekommen, der nicht in Öl gelagert war, vorher gut abtropfen lassen und sehr gut abspülen.
- Die Tomate fein würfeln, dabei das Kerngehäuse entfernen. Ebenso die Zwiebel fein würfeln und in die Schüssel geben.
- Die Gewürzgurken in etwas größere Würfel schneiden und in die Schüssel geben.
- Alles vermischen und ein wenig Öl zugeben, damit eine geschmeidige Konsistenz entsteht. Mit dem Pfeffer abschmecken.



Die Auswanderungshäfen

Rotterdam, Le Havre, Liverpool, Bremen, Hamburg ... es gibt viele Häfen, von denen aus die Auswanderer im Laufe der Jahrzehnte ihre Heimat verlassen haben. Überall entlang der Atlantikküsten bildeten sich Häfen heraus, die über die Zeit von besonderer Bedeutung für die Emigration waren.

Für die Auswanderer war bereits der Weg zu den Häfen ein Abenteuer und eine Herausforderung. Zwischen 1830 und 1870 stieg in Deutschland die Zahl der Eisenbahnkilometer unglaublich an, von den ersten Schienenkilometern 1831 über ca. 2000 Kilometer in 1844, bis hin zu gut 20000 Kilometern im Jahre 1870.

So unterschiedlich die Qualität der Schiffe war – was entscheidend von Eigner und Kapitän abhing –, so unterschiedlich wurde von verschiedenen Stellen die Qualität der Abgangshäfen wahrgenommen. Berichte aus dem 18. und frühen 19. Jahrhundert waren so schrecklich, dass die Behörden auf beiden Seiten des Atlantiks immer stärker die Notwendigkeit zu verpflichtenden Regulationen sahen.

Hier tat sich Bremen als Vorreiter hervor. Bereits 1832 wurden vom Bremer Senat die ersten staatlichen Schutzgesetze für Auswanderer erlassen. Diese regelten die Rechte der Auswanderer wie auch die der Stadt Bremen.

„Von allen Schiffen, die mit Passagieren ankommen, wird der unabhängige Bericht des Commissioners für Einwanderung beweisen, dass die Bremer Schiffe von Bremen [Anmerkung: also mit direkter Reise Bremen – USA] die Passagiere auf die zufriedenstellendste Art und Weise transportiert. Gleiches gilt für die Hamburger Schiffe aus Hamburg und Bremen“²²

Diese Gesetze verpflichteten die Reeder zum Nachweis der Seetüchtigkeit ihrer Schiffe und zur Führung von Passagierlisten. Vor allem die Verpflichtung zur Versorgung der Passagiere (Selbstversorgung der Auswanderer war damals üblich) sorgte dafür, dass Bremen bei Zwischendeckreisenden einen guten Ruf hatte. Die Schiffe hatten Proviant für mindestens 90 Tage an Bord mit sich zu führen, dies sollte dafür sorgen, dass auf der üblicherweise etwa 70 Tage dauernden Fahrt ausreichend Proviant zur Verfügung stand.

1827 kaufte Bremen Land zu und erbaute die sogenannten „Columbuskaje“, von denen aus die Schiffe in die Neue Welt ablegten. Die Auswanderer kamen am „Bahnhof am Meer“ in der dort entstehenden Stadt Bremerhaven direkt an und konnten – mit aller gegebenen Verzögerung – an Bord gehen.

²² Select Committee on Sickness and Mortality...



Wahrscheinlich verbrachten „meine“ Nack-Auswanderer eine geraume Zeit in dem ersten Auswandererhaus in Bremerhaven, das an der Stelle der „Carlsburg“ errichtet wurde. Einem Bremerhavener Spediteur war diese Idee zu verdanken. Neben einer Krankenstation und einer Kapelle gab es Aufenthaltsräume, Zentralküchen, Lagerräume und Schlafsäle.

In Hamburg entwickelte sich der zweite große Auswandererhafen, der Bremen im Laufe der Zeit überflügeln sollte. Allein zwischen 1896 und 1913 emigrierten über 1,7 Millionen Menschen von Hamburg aus.

Bereits im Juli 1892 wurden die sogenannten „Auswandererbaracken“ in Hamburg eröffnet, die im Hamburger Hafen direkt am Amerikakai (der Name war Programm) lagen. Dort hatten jene Auswanderer zu leben, die in den preiswerten Zugklassen eintrafen und als Zwischendeckpassagiere weiterreisen wollten. Auf diesem Weg versuchte man auf der einen Seite die Auswanderer vor allzu gierigen Geschäftemachern in den Hafenstädten zu schützen – und verfolgte gleichzeitig den Schutz der Städte vor kriminellen Subjekten und Krankheiten.

Nur wenige Wochen später brach in Hamburg einer Choleraepidemie aus, für die ein großer Teil

Schiffszwieback

Schiffszwieback, stark aufgebackenes Brot aus kleinfreiem Weizen- oder Roggenmehl. Man knetet mit möglichst wenig Wasser, läßt es kaum aufgehen, durchsticht den Kuchen vor dem Backen und bäckt 15–25 Minuten in niedriger Temperatur. Dann bringt man den Zwieback in Trockenräume, damit das Wasser völlig entweiche. Guter Zwieback muß trocken und spröde sein, kaum braun gefärbte Rinde und einen glasigen Bruch haben. Die Krume muß trocken und weiß sein. Am meisten ist der englische Zwieback wegen seiner Dauerhaftigkeit geschätzt. Er hält sich lange Jahre und eignet sich daher zur Verproviantierung von Schiffen und Armeen. In Nordwestdeutschland wird im Winter aus Roggen- oder Weizengraubrot durch Trocknen der durchbrochenen Laibe ein Zwieback (Knabbel) in größerer Menge hergestellt, welcher als haltbarer Brotvorrat für den ganzen Sommer dient und zum Gebrauch in Wasser, Milch oder Kaffee aufgeweicht wird.³⁰

Wie hier beschrieben ist, war mit „Schiffszwieback“ nicht jenes Gebäck gemeint, das wir als Zwieback kaufen. Es entsprach viel eher dem „Hard Tack“, einem sehr harten keksartigen Gebäck, das häufig mit den Armyvorräten an Hartkeks verglichen wird. „Unser“ Zwieback besteht aus einem doppelt gebackenen Weißbrot, der Schiffszwieback wurde aus kleiefreiem Mehl hergestellt (Weizen oder Roggen), für den Geschmack mit Anis, Salz und/oder Kümmel vermischt. Je nach Rezept enthielt der Teig auch Eier.

Der Teig war mit wenig Wasser hergestellt, sollte wenig aufgehen und wurde in flachen Kuchen ca. 20 Minuten ausgebacken. Wichtig war es, diese vor dem Backen mehrfach zu durchstechen. Nach dem Backen wurde der Zwieback noch warm in Trockenräume gebracht.

„Our best meals were as follows: I took the ship's zwieback or hardtack that was handed out to us and butter, soaked the zwieback so that it became spongy, and cooked in water, adding the butter. This was our best dish and could not compare with what was given out on the ship only at the noon hour.“³¹

Das oben genannte Rezept ist im Wesentlichen also nichts anderes als eine Art Getreidebrei.

³⁰ o.A.: Meyers Konversations-Lexikon, 1888

³¹ Riemer, Shirley J.: The German research companion...



Holländischer (feiner) Zwieback

Was wir als Zwieback essen, wurde damals als Holländischer (feiner) Zwieback bezeichnet. Der sogenannte „Beschuit“ ist weicher als der uns bekannte Zwieback.

* Zutaten *

• 5 Eier • entsprechend des Gewichts jeweils die gleiche Menge Mehl und Zucker • 1–2 TL Anissamen

Zubereitung:

- Die Eier aufschlagen und abwiegen. Dies gibt die Menge an Zucker und Mehl vor.
- Die Eier und den Zucker cremig rühren, nach und nach das Mehl sowie die Anissamen zugeben. Alles gut zu einem Teig verarbeiten.
- Den Backofen auf 150 °C vorheizen, eine Kastenform gut einfetten und den Teig einfüllen.
- Im Backofen langsam ausbacken, gut beobachten, darauf achten, dass der Teig nicht dunkel wird (ca. 30 Min.).
- Herausnehmen und aus der Kastenform lösen, erkalten lassen.
- Nach dem Erkalten (am besten am nächsten Tag) mit einem scharfen Messer in knapp fingerdicke Scheiben schneiden und bei schwacher Hitze im Backofen bähnen (also trocknen, nicht backen!).

