

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 33 (1929-1930)
Heft: 21

Artikel: Unsere alte Köchin
Autor: Frei, Otto
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-671797>

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: 20.02.2026

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

ruderte, so gut es gehen wollte, gelang es ihm wirklich, das ziemlich entfernte Ufer zu erreichen, wo Aehli indessen den ermüdeten und durchnässtesten Vogel mit leichter Mühe haschte.

Minder gewaltig als die Lämmergeier sind die Steinadler, doch von stolzerer, würdigerer Haltung, die das Gepräge der Freiheit und Unabhängigkeit trägt. Ihre Kraft ist außerordentlich. Ein Exemplar, das sich im Oberhasli in einer Fuchsfalle fang, flog mit derselben, die etwa 4 kg wog, über das Gebirge ins Urbachtal, wo es am folgenden Tage ermattet gefunden und totgeschlagen wurde. An Sinnenfärfe, Gewandtheit und Lust möchten sie wohl höher stehen als die Lämmergeier, die nie wie die Ad-

ler zum Sinnbild eines königlichen Charakters gewählt wurden.

Die bernischen Alpenjäger behaupten, auch schon den Kaiseradler (*Aquila imperialis*) erlegt zu haben, der dem Steinadler ähnlich, aber etwas kleiner ist, dunkler braunschwarz mit weniger spitzen, rostgelblichweißen Nackenfedern, weißer gefleckter Schulter und etwas längeren Flügeln.

Diese Aussage ist vielleicht richtig, obwohl derselbe bisher nirgends in der Schweiz mit Sicherheit entdeckt worden ist, während er in dem benachbarten Tirol brütet und im mittleren Deutschland, in den bairischen und schlesischen Gebirgen, alljährlich geschossen wird.

Der Habicht.

Auf krummgewachsenen Fichtenknorren kauert
Ein grauer Habicht, der auf Beute lauert.
Die nimmersatten Raubtieraugen bližen
Glutpunkten gleich aus fläumumrahmten Schližen.

Er späht dem frühen Wandrer starr entgegen,
Die Krallen spitz, der Fang ein krummer Degen;
Dann sträubt er sich, misstrau'nd dem Menschenfruge
Und rauscht davon in geisterschnellem Fluge.

Jacob Heß.

Unsere alte Köchin.

Von Otto Frei.

Wie ist in unsren Tagen doch so viel von großen Männern des Geistes oder der Tat die Rede! Die Kinder erzählen sich beim Fangspiel das Leben Mussolinis oder die unerhörten Kriegstaten Napoleons, und jedes Kind weiß auch, daß man vor einem Standbild Goethes ganz mit Recht den Hut zieht und eine Weile in andächtigem Schweigen stehen bleibt.

So weit sind wir schon.

Aber wenn unsere alte Köchin eines Morgens über die Straße geht, das Altjungfernhäubchen auf dem weißen Scheitel und den großen Marktchor am Arm, dann sieht sich kein Mensch nach ihr um, und sie bleibt unbeachtet und ungestört, als ob sie auch nicht das kleinste Verdienst um die Menschheit hätte.

Deswegen dauert sie mich manchmal sehr.

Denn — streng genommen — hätte nicht auch unsere alte Köchin ein ebenso gutes Unrecht auf Lob und Gruß wie der Welterschütterer Napoleon und der erfolgreiche Versemacher Goethe? Ich frage ja nur.

Aber freilich, man bemüht ja die innere Größe eines Menschen nicht nach der täglichen und stündlichen Kleinarbeit, die er leistet, sondern einfach im großen und ganzen nach dem stärkern und schwächeren Einfluß, den er auf

seine Mitwelt ausübt, und da liegt es ja auf der Hand, daß unsere alte Köchin herzlich schlecht wegkommen muß. Denn sie hat in ihrem langen Leben weder einen halben Erdteil mit Waffengeflirre erobert, noch die Seele eines ganzen Volkes durch schöne Lieder geweckt und begeistert, sondern nur fleißig am Herd gestanden, Kartoffeln gerüstet, Feuer angefacht, starke Sauen bereitet und höchstens ab und zu einmal mit Schüsseln und Tellern ein wenig kriegerisch getoßt und geklappt. Und das ist ja wirklich ein viel zu gewöhnliches Geräusch, als daß die große, weise, maßgebende Welt deswegen auch nur die Hand ans Ohr hielte. . . .

Nun möchte ich aber zur Ehrenrettung unserer alten Köchin (denn um nichts anderes ist es mir in diesen Zeilen zu tun) ein lang gehütetes Geheimnis verraten, das ganz dazu anggetan ist, mit einem Schlag einen prächtigen Glorienschein um ihr sonst so ruhmarmes Altjungenhaupt zu zaubern. Unsere alte Köchin hat einmal, als sie noch jung und flinken Geistes war, ein Rezept zusammengestellt, das eine wirkliche Erfindung war. Ohne ein weiteres Wort der Erklärung trug sie die neue Speise eines Mittags auf, und es wird mir ewig unvergesslich sein, wie mein Vater, dieser Fein-

schmecker feinster Zunge, eine Gabel voll davon versuchte, dann zwei große Augen machte und diese Augen voller Staunen und Bewunderung auf unsere Köchin richtete. . . .

Und — wie sich ja alles Gute einen Weg durch die Welt bahnt: das neue Rezept trat eine Wanderung an. Von meinem Vater zum Ober des Kurhotels, welcher freilich zuerst den Kopf schüttelte; von diesem zu dem jungen, streberischen Hotelfoch, der im ersten Augenblick Feuer und Flamme für die Erfindung war; aus der Hotelfüche in „die Fachschule für neuzeitliches Kochen“ und von da aus endlich auf tausend Zackenwegen in die Küchen und auf die Speisefarten der ganzen zivilisierten Welt diesseits und jenseits des großen Wassers. Gewiß, die ahnungslöse Erfinderin blieb auch weiterhin ungenannt und unbekannt. Aber wenn nun vielleicht ein türkischer General zum erstenmal von dieser Speise aß und dabei in eine so muntere Laune kam, daß er einen armen fehlbaren Soldaten, dessen Leben nur noch an einem Faden hing, nicht verurteilte, sondern „für dieses eine Mal“ noch begnadigte; oder wenn der amerikanische Präsident über dem Verkosten dieser Speise, weil sie ihm auch gar so vortrefflich mundete, plötzlich auf eine glänzende Idee verfiel und noch gleichentags eine Menge von neuen Verordnungen traf, die das Los ganzer Menschenklassen mit einem Schlag milderten und auch sonst neue Wege zum Wohlstand und Glück wiesen — ich frage: Kam mit alledem und tausend andern ähnlichen glückhaften Ereignissen, die sie durch ihre tapfere Erfindung indirekt verursachte, kam damit nicht auch unserer alten Köchin ein kleines Verdienst um die Menschheit zu? Ich frage nur. Denn sie ging nach wie vor unbeachtet und ungegrüßt über die Straße, das Altjungfernhäubchen auf dem weißen Scheitel und den großen Marktchor am Arm, und dachte nicht an den amerikanischen Präsidenten und nicht an den türkischen General, sondern höchstens etwa daran, daß der Blumenkohl — Gott sei Dank — endlich doch ein wenig im Preis gesunken sei. . . .

Übrigens — gesezt den Fall: diese ganze Geschichte mit dem bahnbrechenden Rezept wäre rein erfunden und erlogen. Gut. Denn unsere alte Köchin hat auch die wohlgemeinteste Lüge gar nicht nötig. Wenn man die Dinge nämlich aus der Nähe betrachtet, wird man finden, daß die Verdienste unserer alten Köchin auch ohnehin weltweit und unberechenbar genug sind. Die

ganze Ungerechtigkeit liegt ja nur darin, daß man ihre Arbeit und Mühe nicht beim richtigen Namen nennt. Was sagte ich? Sie habe zeitlebens nichts weiter getan als Kartoffeln geschält, Feuer angefacht und starke Saucen bereitet? — Ja, aber mit alledem hat sie eben auch viel mehr als nur das getan.

Mir selbst hat sie in den Jahren des raschen Wachstums Tag für Tag die bekümmerlichsten Speisen bereitet. Und das heißt doch, daß sie meinen Leib eigentlich aufgebaut hat, Muskel um Muskel und Faser um Faser — wie etwa ein Künstler ein Standbild aufbaut. Und jetzt, wo ich ein Mann bin, weiß sie, daß alles, was ich an Kraft und Lebensfreude in mir spüre und zum Wohl der Menschheit zu nutzen gedenke, durch ihre schrundigen Hände gegangen ist, daß ich sozusagen ihr Werk bin und daß meine Werke ihre Werke sind. . . . Und einst war meine Mutter nach langer schwerer Krankheit so erschöpft, daß man an ihrem Aufkommen mit gutem Grund zweifeln mußte. Diese Welt schien für sie verloren zu sein. Aber da setzte unsere alte Köchin ihre ganze Kunst und dienende Liebe ein, und es zeigte sich, daß es in die Hand einer armen Küchenmagd gelegt ist, Wunder zu wirken: der Welt einen Menschen zurückzugeben und einem Menschen die ganze Welt wiederzuschaffen. . . . Dazu kommt, daß mein Vater Baumeister ist und daß er in der Zeit zweier Jahrzehnte einen ganzen Stadtteil umgebaut und auch sonst eine Reihe großer und weltprächtiger Bauten ausgeführt hat, die der Stadt zum Ruhm und aller Welt zur Augenweide gereichen. Und nun weiß unsere alte Köchin, daß der Schöpfer dieser Bauten die langen Arbeitsjahre hindurch alle Werkkraft und Ausdauer ja eigentlich aus ihren Händen, aus ihren Pfannen und vollen Schüsseln geschöpft hat, und daß sie selbst, indem sie fleißig am Herd stand, Kartoffeln schälte, das Feuer anblies und starke Saucen bereitete, daß sie dadurch selber eine stille, ausdauernde und erfolgreiche Baumeisterin war. . . .

So denkt sie über ihren geschirrlingenden Alltag und fühlt sich wohl und wichtig dabei, wie es sich eigentlich auch geziemt.

Und nächstens einmal, wenn sie ihr mittägliches Ruhestündchen verschlummert haben wird, werde ich vielleicht vor sie hentreten und sagen: „Ja — alles das ist gut gedacht, und in deinen Gedanken hast du auch nicht um ein Bröselchen übertrieben. Im Gegenteil, das ist

noch nicht alles. Da bereitest du tagtäglich unser Essen und weißt doch vielleicht nicht, was das eigentlich heißt: essen? Essen heißt doch: Totes lebendig machen! Wie das gemeint sei? Wir trinken Wein, wir essen einen Apfel, Brot oder gebratenes Fleisch. Das sind tote Dinge. Aber das ist das Geheimnis: Auch diese niedrigen Gewächse und Wesen verlangen nach einer höhern, unvergänglichen Bestimmung. Sie möchten mehr werden, als sie sind — wie das in der Natur aller Dinge liegt. Und nun ist es so: Sie gehen den Weg durch die Küche, wir nehmen sie in uns auf, lassen sie Blut werden

und schenken ihnen so gleichsam das zweite, höhere Leben. Das ist die Menschwerdung der Dinge in uns — ein heiliger Vorgang, von dem man eigentlich nicht groß genug denken kann. Und du mit deinen Schüsseln und Platten und Gläsern und Tellern, du stehst wie eine Höhepriesterin mitten in diesem wunderbaren Geschehen — als geschäftige Mittlerin zwischen Natur und Menschheit, als Spenderin und Aufnerin alles Lebens. . .“

Ja, nächstens einmal werde ich ihr auch das noch sagen, und ich glaube bestimmt, daß sie mich fassen und verstehen wird.

Der Mann, der seine Seele verkaufte.

Ein javanischer Faust. — Von W. A. Bénard, Java.

Deutsch von Lucie Blochert-Glaser.

Während eines langen Aufenthaltes an Javas Südküste in der Nähe von Djokja, wo die heftige Brandung des indischen Ozeans sich an den von tiefen Höhlen und Grotten durchfurchten Kalkfelsen des Goenoeng (Berg) Sewoe bricht, erregte meine Aufmerksamkeit ein Ein geborener mittleren Alters, der, seinem Äußern nach zu urteilen, bestimmt einer der Wohlhabendsten des ganzen Dorfes sein mußte. Nun bedeutet Reichtum auch, und sogar besonders, in der kleinen abgeschlossenen javanischen Dessa (Dorf) Macht und Ansehen; deshalb wunderte es mich, daß die Bevölkerung diesem Dorfrösus offensichtlich auswich und so wenig wie möglich mit ihm in Berührung zu kommen suchte. Stand auf dem Pasar (Markt) eine neugierige Menge dicht gedrängt, um sich an den schönen Künsten eines Trupps umherreisender Tänzerinnen zu erfreuen — wenn Paq Kario, so hieß der Mann, sich hinzugejellte, gingen die Leute sofort scheu zur Seite, so daß er bald ganz abgesondert stand. Die zutrauliche Herzlichkeit, mit der die einfachen Dorfbewohner sogar mich, den Blanda (Europäer), auf dem Wege grüßten, wurde ihm nicht entgegengebracht; sie gingen in einem Bogen schweigend an ihm vorbei. Und zu Hochzeiten und Totenmählten, bei denen doch jeder aus der ganzen Umgebung willkommen war, wurde Paq Kario niemals eingeladen.

Sie erkundigte mich einmal bei meinem guten Freunde, dem alten Dorfoberhaupt, nach den Gründen dieser Ausschließung. „Ist er ein Wucherer, ein Verbrecher, ein Ungläubiger“, fragte ich, „daß er so von jedem gemieden wird?“ „Nein, Toewan (Herr)\", antwortete

das alte Oberhaupt zögernd, „im Gegenteil, er ist ein ruhiger, reicher Mann, der getreu seine Freitagspflichten (der Sonntag der Mohamedaner) erfüllt, den Menschen nichts Böses zufügt und jedem Armen, der es wagt, ihn um etwas zu bitten, mit milder Hand schenkt!“

Ich drang weiter in ihn, und endlich, als wir eines Abends im Mondlicht vor dem Hause des „Dorfbürgermeisters“ saßen und plauderten, erzählte er mir die Geschichte von Paq Kario, dem verdammten Reichen.

„Zu jener Zeit, es ist schon viele Jahre her, war Paq Kario nur ein sehr einfacher Mann, einer der Armiesten unter uns, der mühsam sein Brot verdiente. Aber jeder hatte ihn gern, und er war überall ein gern gesehener Gast, weil niemand besser als er die Erzählungen über die Geister kannte, die die Luft und das Wasser und den Wald bewohnen, und niemand schönere Lieder singen konnte und geschickter war, aus nichts etwas zu machen. Er war verheiratet, aber seine Frau schenkte ihm keine Kinder; das war der einzige große Kummer, den er kannte. Da richtete er seine Augen auf eines der schönsten jungen Mädchen hier im Dorfe, die Tochter des früheren Dorfoberhauptes, also jemand, die durch ihren Rang und Reichtum weit über ihm stand, so daß seine Liebe für sie mit Spott aufgenommen wurde. Paq Kario wurde still und bedrückt, und eines Tages vernahmen wir, daß er seine Frau verstoßen, seinen armen seligen Besitz verkauft hätte, und aus dem Dorfe wegziehen wollte, um Handel zu treiben. Er ging fort und war bald vergessen. Bis er nach einiger Zeit wieder zurückkam, als ein wohlhabender Mann mit vielen, sehr vielen Ringgits (malahi-