

Zeitschrift: Puls : Monatsheft der Gruppen IMPULS + Ce Be eF
Herausgeber: IMPULS und Ce Be eF : Club Behinderter und Ihrer FreundInnen (Schweiz)
Band: 24 (1982)
Heft: 10: Kochen, Essen, Verdauen

Titelseiten

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

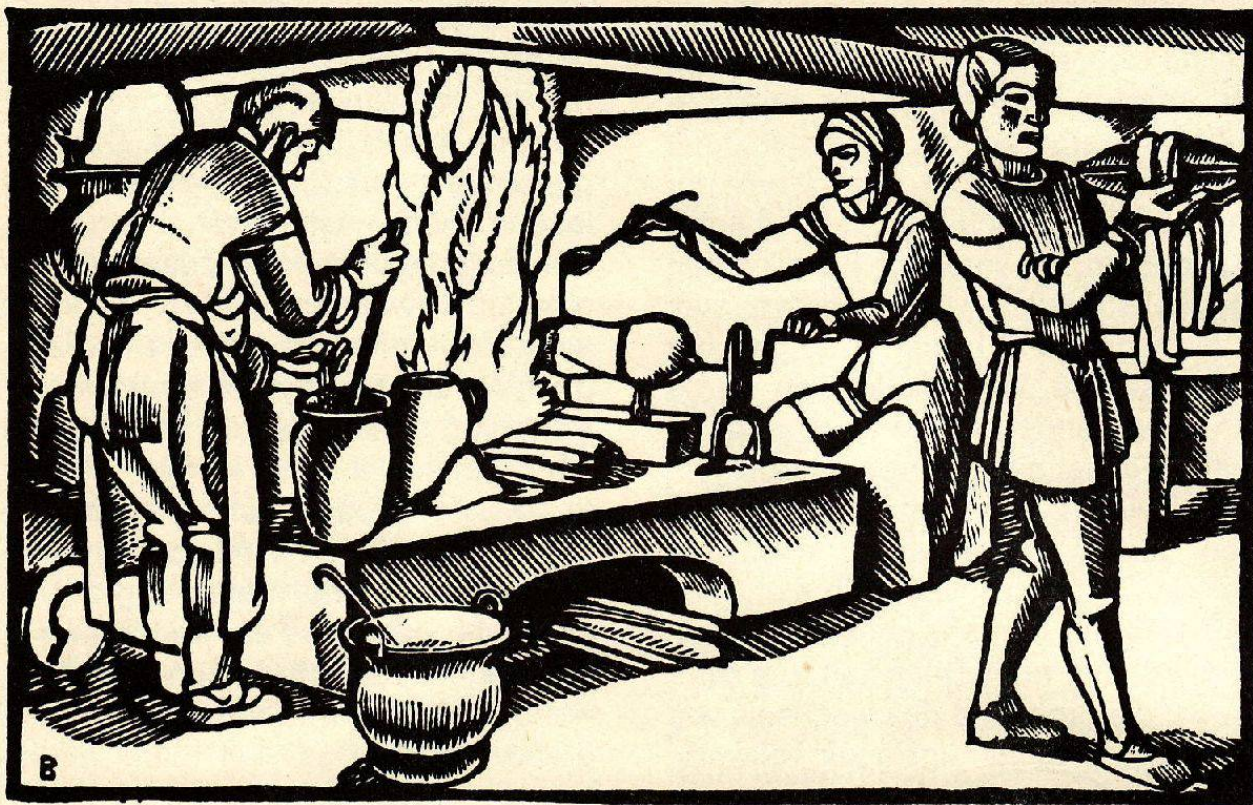
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 12.01.2026

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



Von der Kunst des Kochens.

„Ein guter Koch ist ein guter Arzt“, sagt ein altes Sprichwort. Schon zur Steinzeit haben unsere Vorfahren das Sieden, Rösten, Braten und Räuchern erfunden. Das Fleisch bestrichen sie oft mit Lehm, der im Feuer erhärtete und im Braten alle Säfte zurückhielt. Dieses heute noch bei Zigeunern beliebte Verfahren soll einst zur Erfindung der Töpferel geführt haben. Die alten Griechen liebten einfache, aber trefflich zubereitete Gerichte; 450 v. Chr. gab es schon zahlreiche Kochbücher. Im alten Rom wurde die Kochkunst mit grösster Verschwendung betrieben. Im Mittelalter legte man mehr Wert auf die Menge der Speisen als auf gute Zubereitung. Von Italien her kam dann eine verfeinerte Küche nach Frankreich. Die Kochkunst stand in höchsten Ehren. Der grosse Philosoph Montaigne (1533–1592) schrieb ein Buch darüber. König Ludwig XIII. war stolz auf die von ihm selbst verfertigten Confitüren. Viele unserer besten Kochrezepte stammen aus jener Zeit.