Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 2 (1926-1927)
Heft: 10

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten

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: 10.12.2025

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

Lieber « Schweizer-Spiegel » !

Du verstehst das Spiegeln wirklich gut, auch in der Spezialitätenküche. Welche währschafte Bodenständigkeit kommt hier zutage, welche Grossmutterbewährtheiten aus allen Zipfeln des Landes!

Doch möchte ich fragen: Sind hier Heimatschutzbestrebungen wirklich nötig? Ist nicht schon zu viel Dampf in unsern Küchen? Mir scheint, ein kräftiger Durchzug könnte hier nicht schaden, eine Neuorientierung nach dem Motto: Weniger wäre mehr! Zum neuen Heim auch neuzeitliche Ernährung! Es liegen genug solcher neuer Dinge in der Luft, man begegnet ihnen tagtäglich. Es würde mich freuen, wenn meine Worte den grossen Stein ins Rollen brächten.

Mit freundlichen Grüssen einer Leserin
Frau L. Z., Zürich.

Die Ansicht, sehr geehrte Frau, dass eine Churer Fleischtorte in der Küche des vereinfachten Haushaltes verwunderlich duftet, ist mir nicht neu.

Mit der letzten Nummer ist der Spezialitätenreigen aller 22 Kantone abgeschlossen. Jetzt darf man es endlich einmal laut sagen, was man schon so lange im stillen gedacht hat: Warum dieser Widerspruch? Kaum hat man auf der Rezeptenseite eine währschafte Schweizerplatte verdaut, so wird einem schon auf der nächsten Seite zugemutet, moderne Prinzipien über den vereinfachten Haushalt zu schlucken. Das vertrüge sich so schlecht nacheinander wie Wasser auf Kirschen.

Dieser offensichtliche Gegensatz: Komplizierte Spezialitätenküche im vereinfachten Haushalt, entspringt aber nicht etwa purer weiblicher Unlogik, wie Sie vielleicht gedacht haben.

Wir wollen unsern ganzen Haushalt auf möglichst rationelle Art vereinfachen. Es gibt keine normale Frau, die nicht überfroh ist, wenn sie beim Waschen, Glätten, Putzen durch gute Methoden Zeit einsparen kann. Wem kann denn das Putzen eine Herzensfreude sein? Also vereinfachen. Es gibt in einer Haushaltung tausend Dinge, die durch das Vereinfachen nur gewinnen. Daneben gibt es aber manches, das eine Vereinfachung nicht erträgt. Arme Männer, die in einem konsequent vereinfachten Haushalt leben müssten! Wollen wir denn z. B. das Tischdecken vereinfachen? Nein. Und das Kochen? Zweimal nein.

Ich hoffe, Sie missverstehen mich nicht, sehr geehrte Frau. Ich bin ganz mit Ihnen einverstanden: Fort mit der Tradition des komplizierten Essens als Tradition. Russischer Salat mit Butterbrot ist ein ausgezeichnetes Nachtessen, wenn ich vor dem Theater selber schnell « kochen » muss, ebenso sind an heissen Juliabenden Tomaten und Eier ein sehr gesundes Menu, trotzdem sich dabei gar kein Dampf in der Küche entwickelt.

Aber — kennen Sie einen Mann, der nicht von Zeit zu Zeit wirklich gut essen möchte? Ich kenne keinen. Und schliesslich, nicht wahr, kochen wir doch für die Män-

Glace ohne Eis!

Jederzeit, zu Hause, wenn unerwartete Gäste kommen, beim Picknick, im Ferienhaus, wo immer, können Sie ohne Mühe in 30 Minuten eine erfrischende Glace zubereiten, ohne auf den Bezug von Eis aus Metzgereien, Wirtschaften angewiesen zu sein. Dies ermöglicht Ihnen der

„Rekord" - Eisapparat

mit den Bechern.

Preis: Modell 1 für 1/2 l Glace Fr. 15.—
„ 2 für 8 dl „ Fr. 17.—
mit genauer Anleitung
Kältemischung für 1/2 l Glace Fr. 1.20
„ „ 8 dl „ Fr. 1.50

Kostenberechnung: Rechnet man 1 l Creme oder Fruchtmark Fr. 1.50, so kommt eine grosse Portion Glace im Rekord Apparat auf 22—30 Cts. zu stehen also nur wenig teurer als mit Eis und Salz zubereitet, aber viel einfacher und

immer zur Hand!

In Haushaltungsgeschäften, wo nicht, durch die Fabrikanten

F. Kradolfer & Co., Stäfa

Wir übernehmen volle Garantie!

Liebhaber

eines guten Tropfens

Ostschweizer Weines

beziehen diesen am besten beim

Verband ostschweizer. landwirtschaftl. Genossenschaften (V.O.L.G.) Winterthur

Machen Sie auch einen Versuch mit NUSSA-Speisefett zum Brotaufstrich sehr fein ins Backwerk, in brauner Kartonpackung; und **probieren Sie NUSSELLA-Kochfett,** hochwertiges, sahnigweiches, schneeweisses vegetabiles Fett, für alle Koch-Brat- u. Backzwecke gleich vorzüglich. **Auch Sie werden befriedigt sein** von diesen Edelfetten! aus dem NUXO-WERK, J. Kläsi. Kempraten-Rapperswil. Erhältl. in den meisten Lebensmittelgesch.

ner und nicht für uns selber. Man kann einfach und doch gut kochen. Aber das wissen Sie selber: Wenn Sie Ihrem Mann an seinem Geburtstag sein Poulet mit der zarten braunen Kruste, wie er es am liebsten hat, auf den Tisch bringen wollen, so muss das Huhn unbedingt alle 5 Minuten mit der Sauce begossen werden — das gibt aber Arbeit, viel Arbeit.

Ein wirklich gutes Essen braucht seine Zeit, vereinfachen hiesse da verschlechtern. Kein Künstler sinnt darauf, wie viele Pinselzüge sich an seinem Bilde ersparen liessen, und keine gute Köchin bemisst ängstlich die Zeit, die sie auf ihren Braten verwendet. Ein gutes Essen ist aber auch ein Kunstwerk, und wenn Sie damals in Paris die Ausstellung der Arts décoratifs gesehen haben, so erinnern Sie sich sicher, dass auch die Kochkunst ins Programm gehörte, in einer Reihe neben allen andern Künsten.

Die Liebe des Mannes geht nicht durch den Magen, so wenig der Weg zum Herzen der Frau über ein Juweliergeschäft führt. Aber Ihr Mann kann sich sehr wohl herzlich über gutes Essen freuen und Sie dabei dennoch lieb haben, wie auch Sie Ihrem Manne wegen einem neuen Collier nicht grollen.

Seien Sie froh, wenn Ihr Mann überhaupt Freude am Essen haben kann. Es gibt Leute, die ein Leberchen für ein Nierchen essen und ein Schnitzel nicht von Cotelette unterscheiden. Diese Bedauernswerten sind um eine Gabe Gottes gekürzt zur Welt gekommen.

Unsere Lebensfreuden sind ein kostbares Gut, und das gute Essen gehört auch dazu. Es ist ein Teil unserer Kultur, und kein kleiner. Viele kluge Menschen, ja, mancher berühmte Staatsmann ist ein gewiegter Gourmand, aber natürlich ist nicht jeder Gourmand auch ein kluger Mann. Die Tafelfreuden sind zwar nicht die reinsten und schönsten Freuden auf dieser Welt, aber sie gehören, wie Sie wissen, zu den wenigen, die keine Gewissensbisse hinterlassen!

Wollen wir nicht dieser Freude zulieb, zwei, drei Stunden in der dampfenden Küche arbeiten, wenn es einmal nötig ist. Nicht heute, und morgen, und übermorgen wieder, sondern z. B. am Samstag zur Eröffnung der Ferien und in vier Wochen wieder zum Sommerfestchen.

Im neuen Heim auch neuzeitliche Ernäh-

rung. Gut, aber schütten Sie das Kind nicht mit dem Bade aus. Im vereinfachten Haushalt muss nicht unbedingt das Rohkost-Müesli Trumpf sein.

Wir vereinfachen den Haushalt, um Zeit zu gewinnen. Wofür? Doch für das, was uns freut: Literatur, Sport, Handarbeit. Warum auch nicht manchmal fürs Kochen, wenn wir es gerne tun? Und wir tun es glücklicherweise meistens dann gerne, wenn unser Mann Freude am Essen hat.

Der Durchzug, den Sie in unsere Küche wünschen, müsste wohl mehr in der Rationalisierung als in der unbedingten Vereinfachung des Kochens bestehen. Wir wollen auch beim Kochen die richtigen Geräte am rechten Ort anwenden, wir wollen die besten Methoden, die gar nicht immer neue sind, nicht nur kennen lernen, sondern sie auch anwenden.

Vereinfachter Haushalt soll nicht eine Etiquette werden, die an alles gehängt wird. Der Reiz des Lebens liegt in den Gegensätzen. Was ist erfrischender als der Tausendjahrkuchen, den die ultramoderne Hausfrau ihrem Manne nach Grossmutters Rezept bäckt.

Ihre Anregung, sehr geehrte Frau, kommt mir aber dennoch sehr gelegen. Es werden in unserem Küchengarten bald zartere Blümlein als die währschaften Kräuter der Schweizer-Spezialitätengerichte spriessen: es sollen moderne Kochprobleme gepflegt werden. Sie werden eine ganze Auswahl neuzeitlicher durststillender Getränke kennen lernen. Später wollen wir sehen, ob das Frühstück immer Kaffee mit Butterbrot, das Mittagessen Braten mit Nudeln und das Nachtessen Suppe und Rösti sein muss. Vielleicht bedeutet das Neue, weil es eben das Kochen betrifft, nicht immer Vereinfachung. Den Durchzug, den ich für die Küche des «Schweizer-Spiegels» wünschte, sollte, wie gesagt, weniger in der Vereinfachung der Küche, als in der Vereinfachung des Kochens bestehen. Erschrecken Sie also nicht, wenn zwischenhinein wieder schwere Kost aufrücken wird, nämlich das ganze Ausland mit einer Auswahl seiner Landesspezialitäten.

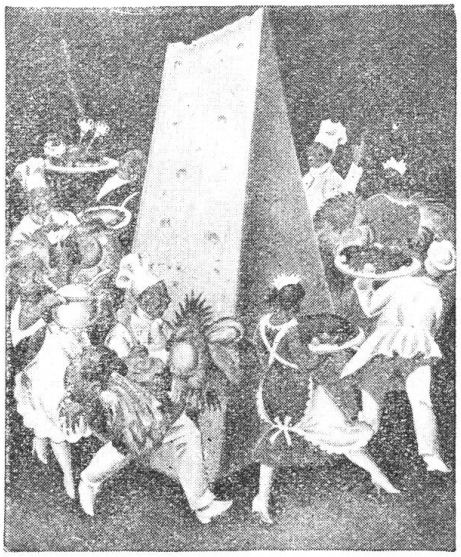
Doch: «Churzi Reden und langi Brotwürst, so hends d'Lüt gern.»

In der nächsten Nummer werden Sie an dieser Stelle keine schönen Reden mehr hören. *Helen Guggenbühl.*

Der solide, saugkräftige
Schweizer Staubsauger
Zwei Jahre Garantie
Zahlreiche Referenzen aus allen Gegenden der Schweiz
Vorführung unverbindlich in Ihrer Wohnung
RUDOLF SCHMIDLIN & Cie
FABRIK FÜR ELEKTRISCHE SPEZIALAPPARATE
SISSACH

Vertretungen in allen Städten

GREYERZERKÄSE



Der Greyerzerkäse ist ein vollfetter Hartkäse, der hauptsächlich in den Alpen des Gruyère-Gebietes, im Kanton Waadt und im Neuenburger Jura hergestellt wird. Dieser Käse ist vollfett, mit würzigem Aroma, punkto Fettgehalt, Qualität und Geschmack dem Emmentalerkäse ebenbürtig. Der Greyerzerkäse ist kleingelocht und wird in Laiben von 20—40 Kilo hergestellt.
Dieser Käse kann in jedem gutgeführten einschlägigen Geschäfte bezogen werden und kommt billiger zu stehen als Emmentaler.