

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 12 (1936-1937)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Schönes Kochgeschirr kommt auf den Tisch  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1066172>

### **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](#)

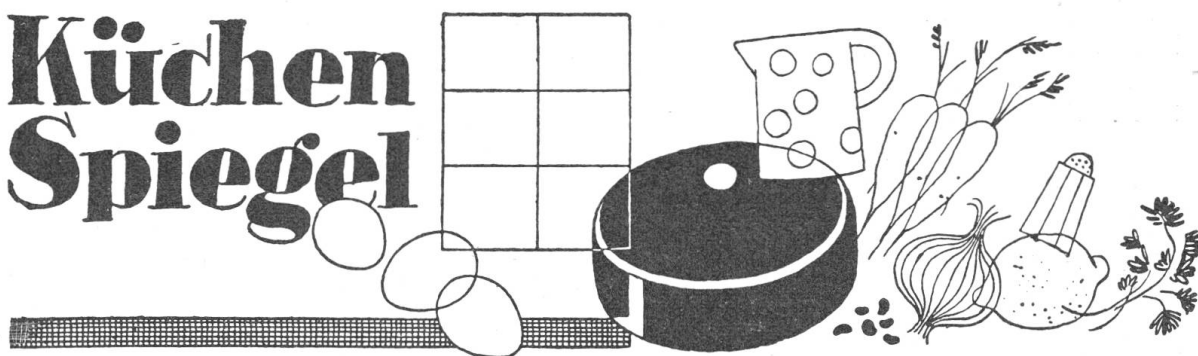
### **Terms of use**

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:** 10.01.2026

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

# Küchen Spiegel



## SCHÖNES KOCHGESCHIRR KOMMT AUF DEN TISCH

Von einem Fachmann

Worin liegt eigentlich der Reiz, wenn Speisen direkt vom Herd im Kochtopf selbst auf den Tisch kommen? Ich glaube in der Unmittelbarkeit, man spürt noch den Duft und die Wärme des Herdes, und die Einheit zwischen Speise und Kochtopf bleibt erhalten. Welche Arten von Kochgeschirr können sich auf dem Tische sehen lassen?

Sicher nicht die gewöhnlichen Eisenpfannen, die man früher brauchte. Sehr schön als Material und der Stolz der Hausfrau war zwar das Kupfer, und ich erinnere mich noch gut, wie wir vor dreissig Jahren ganze Kupferbatterien in die Häuser am Zürichberg liefern mussten. Aber die Form der schönen Pfannen war ganz unpassend für den Tisch. Später kam die graue Gusspfanne, sowohl für den Bratofen, wie auch auf den Herd. Sie ist porös und saugt sich voll Fett. Vor allem der Braten wurde ausgezeichnet darin, doch durfte man sie z. B. für Sauerkraut nicht verwenden, denn Säure oxydiert dieses Geschirr und macht es rostig. Deshalb hat man die Gusspfannen etwas später in- und auswendig emailliert. Diese emaillierten Gusspfannen nun, die man auch heute noch viel braucht, haben den grossen Vorteil, dass sie rostfrei und geruchlos bleiben und sehr leicht sauber zu halten sind. Die frühern Gusspfannen konnte man nämlich nicht waschen, sondern nur mit Papier reinigen. Ein wei-

terer Vorteil: es existiert eine ausgezeichnete Schweizermarke, bei der kleine und grössere Formen, die sich sehr gut zum Servieren eignen, zu finden sind. Viele Eintopfgerichte, z. B. Reis mit Gemüse, Linsen mit Speck, ein Pot-au-Feu oder Voressen und andere Fleischgerichte lassen sich gut direkt in diesem Kochtopf auf den Tisch bringen. Die Speisen bleiben heiss, man erspart Geschirr, und das Ganze sieht mindestens so schön aus wie eine der üblichen Porzellanschüsseln.

Aluminium ist praktisch für die Küche, aber unpassend zum Servieren. Hingegen sind passendes Kochgeschirr für den Tisch einzelne Formen von dem neuen, unzerbrechlichen (im Gegensatz zu Guss, das beim Fallen bricht) Kochgeschirr aus Stahl, innen und aussen glasiert, aussen schwarz, oder bei einer andern Art rötlichbraun lackiert. Unter diesem glasierten Stahlgeschirr gibt es ebenfalls ein schweizerisches Fabrikat.

### *Und die Preise?*

Ein schwarzer Stahl-Suppentopf für den elektrischen Herd, der sich auch für Eintopf- und gewisse Fleischgerichte eignet, kostet, 22 cm hoch, etwa Fr. 20.—, der rötlich lackierte von gleicher Grösse Fr. 23.—. Die emaillierte Gussbratpfanne ist etwas billiger.

Das idealste Kochgeschirr, doch auch weitaus das teuerste, das es heute gibt, aber das auch auf dem schönst gedeckten

Tische gut aussieht, ist aus Edelstahl und besitzt neben den Vorteilen, die es mit dem glasierten Stahl teilt, noch zwei weitere: Es nützt sich niemals ab und glänzt unverändert in einem schönen Silberton. Ein Suppentopf von dieser Art, 22 cm hoch, kostet allerdings Fr. 66.—. Für gebackene Vorspeisen, in Einzelportionen serviert, sind kleine Förmchen notwendig. Sie können aus feuerfestem Steingut oder Porzellan sein. Aus dem gleichen Material gibt es auch Auflauf- oder andere Backformen. Dieses Geschirr, innen weiss, aussen braun, hat etwas Ländliches, Heimeliges an sich, und es ist schade, dass man es so selten braucht. Ich finde überhaupt, dass die meisten

Frauen die grossen Vorteile, die ein guter Backofen gerade durch die Benützung von feuerfestem Geschirr für den Speisetisch bietet, viel zu wenig ausnützen.

Sehr moderne Kochtöpfe, die sich so gut wie keine andern sonst gerade auch zum Servieren eignen, sind aus feuerfestem Glas. Sie kommen ursprünglich aus Amerika und sind dort auch ausserordentlich verbreitet. Bei uns sind die Frauen dem Glasgeschirr gegenüber immer noch ein wenig skeptisch, weil sie glauben, es sei zu wenig dauerhaft, doch verkaufen wir jedes Jahr mehr davon.

Vorteile vom feuerfesten Glaskochgeschirr: Schönes Aussehen, einfache Reinigung, keinen Geruch annehmend, Durch-



Feuerfestes emailliertes Gussgeschirr.





# Die Neuheit für den Feinschmecker



Schachtel 45 Rp.

das neue Frischrahm-Erzeugnis  
von köstlichem Geschmack!

„Je dicker aufgetragen, um so besser“

## Liebig Fleischextrakt

die besten Stoffe frischen gesunden Rind-  
fleisches, ein sparsamer Speisenveredler

## Liebig Super Bouillon

der ausgiebige Riesenwürfel für 4 Portionen  
feinste Fleischbrühe



einen Porzellankrug mit Blümchen dar-  
auf viel lieber. Es gibt auch Tee-, ja  
ganze Eßservice aus Glas. Trotz moder-  
ner Sachlichkeit haben sie aber nicht  
Boden gefasst und sind schnell wieder  
aus der Mode gekommen. Gibt man näm-  
lich allzuviel Glasgeschirr auf den Tisch,  
so fehlt das Gefühl der Wärme und der  
Persönlichkeit, und es erinnert auch  
irgendwie an Chemie.

Ein grosser Vorteil des feuerfesten  
Glasgeschirrs ist die einfache Reinigungs-  
möglichkeit. Mag auch einmal das Un-  
glück passiert sein, dass eine Speise ange-  
brannt ist, so braucht es nur heisses Was-  
ser und etwas Sand, und der Schaden ist  
wieder behoben. Statt Sand kann man  
feine Stahlwolle, ausschliesslich für feuer-  
festes Glas (ein Päcklein kostet Fr. —.70)  
verwenden. Damit lässt sich alles Ange-  
brannte sofort wegbringen. Das feuerfeste  
Glaskochgeschirr ist das einzige Glas, das  
man ohne Schaden mit siedendem Was-  
ser reinigen kann.

Wir bekommen sehr wenig Reklama-  
tionen über feuerfestes Glas. Wenn es  
zur Seltenheit vorkommt, dass ein Stück,  
wegen allzu grosser Spannung im Glas,  
also ohne jedes Verschulden der Haus-  
frau springt, so ersetzen wir es anstands-  
los. Auch bei uns zu Hause ist einmal  
eine Auflaufform gesprungen, allerdings  
durch eigenen Fehler. Das Dienstmäd-  
chen fasste das Geschirr beim Heraus-  
nehmen aus dem heissen Backofen mit  
einem nassen Topflappen an, so dass der  
Sprung wegen dem grossen Wärmeunter-  
schied entstand. Sonst ist feuerfestes Glas-  
geschirr von unbegrenzter Haltbarkeit,  
wenn man nur einige wenige Vorsichts-  
massregeln berücksichtigt:

1. Die Schüssel vor Gebrauch vorwär-  
men.
2. Vor dem Backen gut einfetten.
3. Wärmeunterschiede vermeiden, d. h.  
die heisse Schüssel nie mit einem nassen  
Topflappen anfassen oder heisses Ge-  
schirr nicht auf eine kalte Unterlage  
stellen. Falls man das Geschirr auf einem  
Porzellanteller auf den Tisch bringt,  
streue man einige Körner Salz auf die

Platte. Ausserdem gibt es für alle Glasformen ein ausziehbares Spezialgestell für den Tisch.

4. Das Geschirr nie direkt mit Feuer in Berührung bringen, also bei Gas immer einen Asbeststeller zwischen Flamme und Schüssel legen.

5. Das Geschirr darf im Backofen die Wände nicht berühren.

6. Beim Abwaschen darauf achten, dass das Glas nicht hart angestossen wird, denn der allerkleinste, von Auge unsichtbare Riss wird durch die Hitze vergrössert.

Der Grundsatz « vom Herd direkt auf den Tisch » bietet so viele Vorteile, dass er unter allen Umständen einen Versuch wert ist. Fangen Sie zur Probe nur mit einem einzigen Geschirr an, am besten mit einem Topf mit Deckel, aus irgendwelchem Material, und vielleicht kommt später eine einfache, schöne Auflaufform dazu.

Gewiss ist unser Grundsatz vor allem von praktischem Wert: man braucht wenig Geschirr und erspart dadurch Arbeit. Daneben spielen aber auch geschmackliche Gründe eine Rolle. Viele Speisen werden einfach besser, wenn sie nicht zu oft das Gefäss wechseln. So wie es gewisse Weine nicht vertragen, dass man sie vor dem Servieren verschiedene Male umschüttet, so behalten manche Gerichte ihren Charakter nur dann, wenn sie im Originaltopf serviert werden.

Ausserdem bleiben auf diese Art die Speisen heiss, was sehr wichtig ist. Jeder Gourmet klagt ja darüber, ein Hauptfehler der bürgerlichen Küche bestehe darin, dass viele Gerichte zu wenig heiss serviert werden. Aber neben dem praktischen ist ein anderes Motiv mindestens so wichtig: der dampfende Kochtopf direkt vom Herd bringt etwas von der Küchenpoesie auf den Familientisch.

Der Verfasser des Artikels

„Nebenberuf Lebensretter“

bittet uns, nachträglich zu berichtigen, dass es ihm nicht darum zu tun war, die Badmeisterin in Romanshorn irgendwie zu beschuldigen. Die Angabe, Frau Högger sei nicht mehr Badmeisterin, beruht auf einem Irrtum. Frau Högger feiert dieses Jahr sogar ihr 25jähriges Dienstjubiläum als vorzügliche und bewährte Badmeisterin.

# billig

**ist nur gute Qualität**



„3 KINDER“

**Frischeier-Teigwaren**

kosten etwas mehr, sind aber dafür um so ausgiebiger und nahrhafter, also billiger!

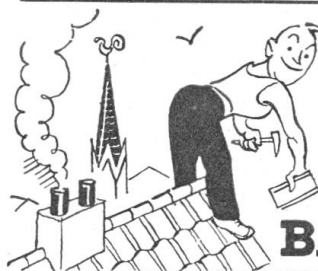
Verlangen Sie ausdrücklich diese Marke!

TEIGWARENFABRIK FRAUENFELD A.-G., FRAUENFELD

## Backwerk

und andere Speisen werden angenehmer im Geschmack und leichter verdaulich mit

# Paidol



Angst oder Schwindel?

... i wo,  
ich trink' ja täglich

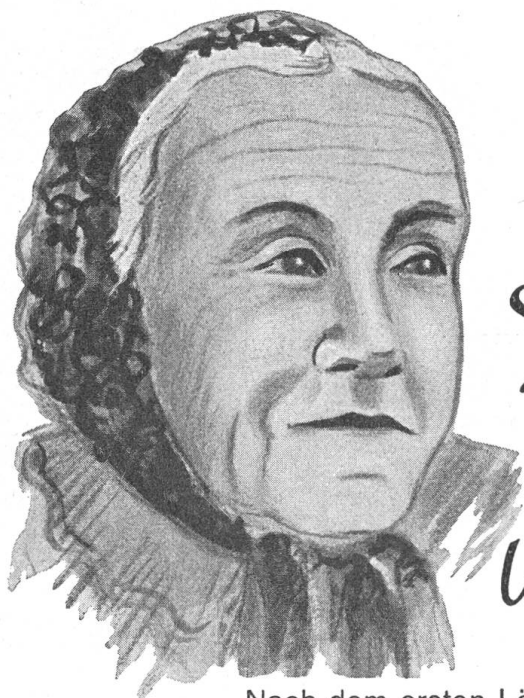
## BANAGO

**Gesundheit ist Optimismus**



C 119

NAGO OLTEN



*Die beste Suppe  
ist die  
Selbstgemachte!*

Nach dem ersten Löffel voll sage ich Ihnen, ob sie eine Könnerin sind mit Eigenart, oder ein armes Stiefkind der Herde! Mit keinem noch so raffiniertem Fabriksüpli werden Sie es fertigbringen, mir etwas Selbstgemachtes vorzutäuschen!

Wie meine Großmutter, gebe auch ich den Hafersuppen den Vorzug! Sie sind in geschmacklicher Hinsicht einzigartig, sehr bekömmlich und von überlegenem Nährwert! Zudem spart man Geld damit, denn Hafer ist billig!

28 meiner besten Rezepte finden Sie im Rezeptheft für „Kentaur“-Haferspeisen, welches Sie in Nahrungsmittelgeschäften gratis erhalten! „Kentaur“-Haferprodukte sind altbekannt, werden am meisten verkauft und sind daher immer frisch! Achten Sie deshalb auf die Schutzmarke mit dem Kentaur!



**Kentaur**  
*Haferprodukte*

HAFERMÜHLE LÜTZELFLUH A-G