

**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](#)

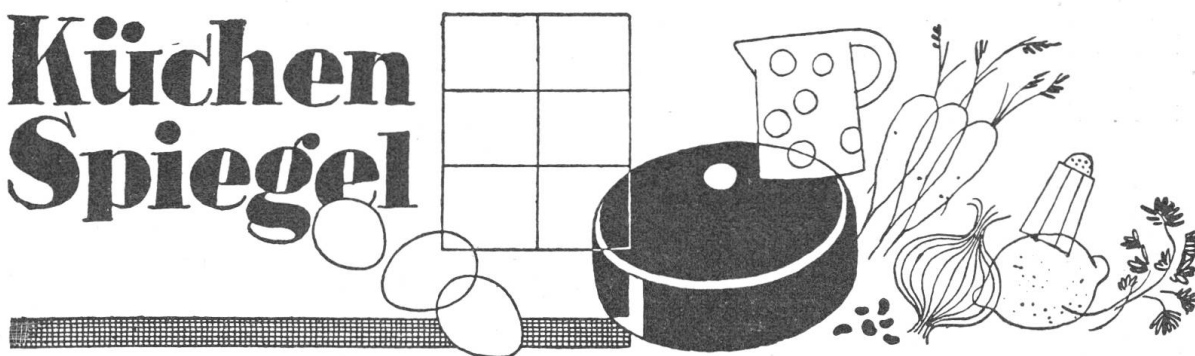
### **Terms of use**

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:** 02.04.2026

**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.



Feuerfestes Glasgeschirr.

sichtig sein und dadurch leichtes Überwachen der Speisen während des Kochens ohne Aufheben des Deckels. Besonders gut eignet es sich zum Kochen von gratinierten Speisen oder für solche, die gleichmässige Wärme brauchen. Für den Backofen sind alle Formen verwendbar, für die elektrische Platte oder für eine offene Gasflamme aber nur die runden. Feuerfestes Glasgeschirr stellt man nie direkt auf die offene Flamme, sondern benützt einen Asbest- oder einen speziellen Drahtteller als Unterlage, der die Hitze der Flamme regelmässig verteilt. Das Spezialglasgeschirr für die elektrische Kochplatte dagegen hat einen speziell geschliffenen, vollständig glatt bleibenden Boden, weil er durch die Kochplatte gleichmässig erhitzt wird, ist eine Unterlage überflüssig.

Beim feuerfesten Glas ist die Auswahl an verschiedenen Formen, die alle schön und für jeden Tisch geeignet sind, ausserordentlich gross. Da gibt es runde und ovale Brat- und Backschüsseln mit oder ohne Deckel (ein zerbrochener Deckel kann einzeln nachbezogen werden). Preis

einer Schüssel für Gas mit Deckel und 1,4 Liter Inhalt Fr. 6.50, für elektrisch Fr. 7.50. Es gibt längliche Glasplatten zum Braten von Geflügel und Fleisch. Besonders praktisch und schön ist die lange Fischplatte zum Dünsten und Backen. Für das Aufwärmen von Resten eignen sich speziell runde, flache Backschalen mit Griff (geschirrsparend, weil sich die Resten im selben Geschirr aufbewahren wie auch aufwärmen lassen), Stück Fr. 1.80 bis Fr. 2.— je nach Grösse. Die gleichen Schalen passen ausgezeichnet für Spiegeleier oder Ei mit Speck. Ausserdem gibt es Eikocher aus Glas, in welchen das Ei hineingeschlagen, weich gekocht und direkt auf den Tisch gebracht wird. Praktisch ist die Saucière: Ist vom Mittag Sauce übrig, so leert man sie in die Glassaucière und muss sie am Abend zum Wärmen nur noch schnell aufs Feuer stellen.

Nicht durchgesetzt haben sich Milchkrüge aus Glas, die man aus hygienischen Gründen höchstens für kleine Kinder braucht. Sie sind den Frauen zu wenig « heimelig », und fast alle sehen

# 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 Speisenerweiterer

## Liebig Super Bouillon

der ausgiebige Riesenwürfel für 4 Portionen  
feinste Fleischbrühe



einen Porzellankrug mit Blümchen darauf viel lieber. Es gibt auch Tee-, ja ganze Eßservice aus Glas. Trotz moderner Sachlichkeit haben sie aber nicht Boden gefasst und sind schnell wieder aus der Mode gekommen. Gibt man nämlich 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 Reinigungsmöglichkeit. Mag auch einmal das Unglück passiert sein, dass eine Speise angebrannt ist, so braucht es nur heisses Wasser und etwas Sand, und der Schaden ist wieder behoben. Statt Sand kann man feine Stahlwolle, ausschliesslich für feuerfestes Glas (ein Päcklein kostet Fr. —.70) verwenden. Damit lässt sich alles Angebrannte sofort wegbringen. Das feuerfeste Glaskochgeschirr ist das einzige Glas, das man ohne Schaden mit siedendem Wasser reinigen kann.

Wir bekommen sehr wenig Reklamationen über feuerfestes Glas. Wenn es zur Seltenheit vorkommt, dass ein Stück, wegen allzu grosser Spannung im Glas, also ohne jedes Verschulden der Hausfrau springt, so ersetzen wir es anstandslos. Auch bei uns zu Hause ist einmal eine Auflaufform gesprungen, allerdings durch eigenen Fehler. Das Dienstmädchen fasste das Geschirr beim Herausnehmen aus dem heissen Backofen mit einem nassen Topflappen an, so dass der Sprung wegen dem grossen Wärmeunterschied entstand. Sonst ist feuerfestes Glasgeschirr von unbegrenzter Haltbarkeit, wenn man nur einige wenige Vorsichtsmassregeln berücksichtigt:

1. Die Schüssel vor Gebrauch vorwärmen.
2. Vor dem Backen gut einfetten.
3. Wärmeunterschiede vermeiden, d. h. die heisse Schüssel nie mit einem nassen Topflappen anfassen oder heisses Geschirr 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 aller kleinste, 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!

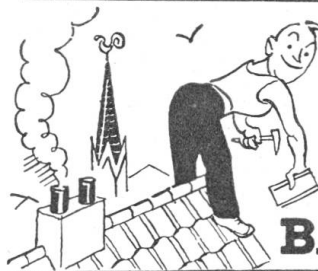
Verlangen Sie ausdrücklich diese Marke!

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

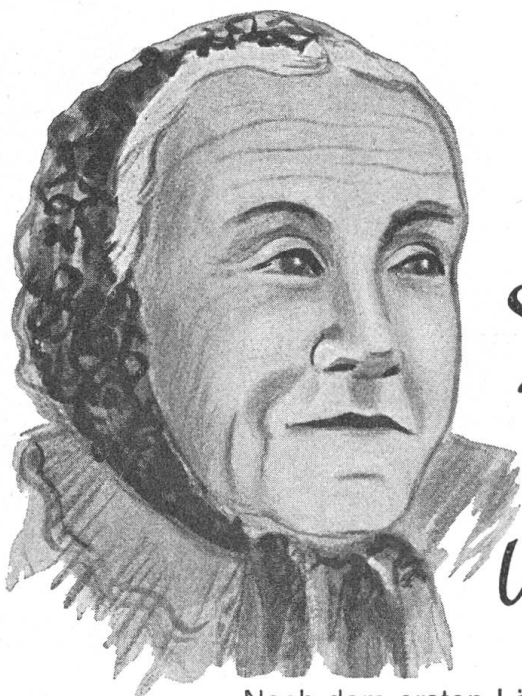
## BANAGO

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 vorzutauschen!

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