

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 13 (1937-1938)
Heft: 6

Artikel: Altes und neues Kochgeschirr
Autor: Herzog, Erich
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066383>

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](#)

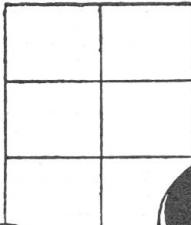
Terms of use

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: 19.01.2026

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

Küchen Spiegel



Altes und neues Kochgeschirr

Von Dr. Erich Herzog

I.

Kupfergeschirr

Kupfergeschirr war der Stolz der Hausfrau und der Schmuck der Küchen vergangener Jahrhunderte. Es wird auch heute noch hergestellt, aber meist nur zur Ergänzung von vorhandenen Küchenbatterien. Wirkliche Neuanschaffungen sind selten. Kupfergeschirr ist sozusagen unverwüstlich; aber es läuft an der Luft an, und man muss es putzen, auch wenn es nicht im Gebrauch ist, es sei denn, es handle sich um reine Zierstücke, die man durch einen Lacküberzug schützen kann. Ausserdem sagt man dem Kupfer nach, es sei giftig. Das hat man allerdings stark übertrieben. Kupfer geht nur in Lösung, wenn es schon vom Grünspan angefressen ist, wenn man darin Essig stehen oder Fett ranzig werden lässt. Ausserdem sind Kupferpfannen immer innen verzinnt, damit die Speisen nicht mit Kupfer in Berührung kommen. Einige Fälle von Massenvergiftung, die im 18. und am Anfang des 19. Jahrhunderts dem Kupfergeschirr zugeschrieben wurden, sind, nach den überlieferten Krankheitssymptomen zu schliessen, gar keine Kupfervergiftungen gewesen, sondern auf den Genuss von

nicht einwandfreiem Fleisch zurückzuführen. Es besteht also kein Grund, vorhandenes Kupfergeschirr nicht zu benutzen.

Schöne handgetriebene Stücke aus alter Zeit haben einen Liebhaberwert. Es ist aber ein Irrtum, anzunehmen, Kupfergeschirr sei etwas ganz besondes Kostbares. Der Metallwert ist nicht höher als bei guten Aluminiumpfannen. Wenn man mit gleichem Gewicht rechnet, ist Kupfer sogar billiger als Aluminium. Eine Kupferpfanne wiegt aber etwa dreimal soviel wie eine gleich grosse Aluminiumpfanne, was die Differenz ungefähr ausgleicht.

Messing

Merkwürdigerweise hat sich die Messingpfanne zum Einmachen von Früchten besser in der Gunst der Hausfrauen gehalten als der altehrwürdige KupferkesSEL. Warum ist schwer einzusehen. Messing ist eine Legierung von Kupfer und Zink. Es ist genau so giftig wie Kupfer und wird leichter angegriffen als dieses. Auch in der Farbe wirkt es lange nicht so dekorativ wie das warme, rote Kupfer.

Aluminium

Der Nachfolger des Kupfers im Haushalt ist das Aluminium, das in sehr verschiedenen Qualitäten vorkommt. Die billigsten, aus papierdünnem Blech gedrückten Sorten findet man in den schweizerischen Haushaltungsartikelgeschäften nicht, sie werden aber beim « billigen Jakob » angeboten. Sie sind nicht nur dünn, sondern

auch aus unreinem Aluminium und werden daher leicht und unregelmässig angefressen. Trotzdem können sie in einem kleinern Haushalt jahrelang halten, wenn man sich damit abfindet, dass sie verbeult und unansehnlich werden. Es ist aber dringend zu raten, bessere Qualitäten zu wählen.

Eine 24-cm-Kochpfanne kann man in geringster Qualität für zwei bis drei Franken erhalten. In guter Qualität, aber ebenfalls aus Blech gedrückt (daran kenntlich, dass der Rand umgebörtelt und durch einen eingelegten Drahtring verstärkt ist) kommt auf Fr. 4.50. Gezogen, also so starkwandig, dass der Rand ohne besondere Verstärkung genügenden Halt hat, kommt die gleiche Pfanne auf Fr. 5.50 und in allerschwerster Qualität für Hotel- und Anstaltsküchen auf Fr. 8.25. Aluminiumgefässe sind besser zum Kochen als zum Braten geeignet. Bratgefässe und Backformen figurieren zwar in den Katalogen, aber viele Haushaltsgeschäfte haben sie nicht auf Lager. Es besteht gegenüber Eisenguss eine erhöhte Gefahr des Anbrennens. Zweitens verziehen sich die Böden von Aluminiumpfannen leicht. Das hat bei Kochtöpfen für Gas oder Holzfeuer nichts zu sagen, ist aber bei Bratpfannen sehr störend. Für die elektrische Küche hat man spezielle Aluminiumgeschirre mit dickem Boden und dünnern Seitenwänden. Dadurch wird das Verziehen vermieden, es verteurt aber die Herstellung, weil das Gefäß ganz dickwandig gezogen und nachträg-

lich auf die gewünschte Wandstärke abgedreht werden muss.

Was die Form der Töpfe angeht, so vermeidet man die früher beliebten scharfen Ecken. Der Übergang zum Boden ist abgerundet. Man nähert sich der Form, die beim handgetriebenen Kupfer durch die Herstellungstechnik bedingt war. Durch den Wegfall scharfer Kanten wird die Reinigung erleichtert.

Die Griffe bestehen jetzt bei Kochgefässen meist aus Kunstharz, bei Brat- und Backgefässen aus Aluminiumguss. Die früher verwendeten Holzgriffe sassen nicht fest und brannten manchmal an. Für Suppentöpfe verwendet man allgemein zwei Henkel, für Milch und Gemüse zieht man in der Schweiz die Kasserolenform mit einem langen Stiel vor. Anderwärts verwendet man auch hierfür Töpfe mit zwei Henkeln. Das ist eine Frage der Gewohnheit. Die langstielen Gefässe sind etwas leichter zu handhaben, die Henkelgefässe etwas standfester und besser zu versorgen.

Aluminium ist kein «edles Metall». Es oxydiert sich an der Luft leichter als Eisen oder Kupfer. Zu seinen Gunsten spricht aber, dass dabei keine poröse und mehr oder weniger lose anhaftende Masse entsteht, ähnlich wie Rost oder Grünspan, sondern eine zusammenhängende glasharte Oxydschicht, die fest haftet und das Metall vor weiterm Angriff schützt. Dieser Oxydschicht verdankt das Aluminium seinen, im Vergleich zu andern Metallen, matten Glanz. Ganz frisch be-



arbeitetes Aluminium glänzt aufdringlicher, läuft aber im Augenblick wieder an. Die Oberfläche von Aluminiumgegenständen ist kein Aluminium, sondern Aluminiumoxyd. Ganz unlöslich ist diese Schutzschicht nicht. Im Gegenteil, man kann nachweisen, dass sich sogar in gewöhnlichem Wasser etwas Aluminium löst. Es ist aber ausserordentlich wenig und ganz unschädlich. Ich bin allerdings auf die Behauptung gestossen, Aluminium beeinflusst den Geschmack oder die Farbe gewisser Speisen. Niemand konnte aber diese Behauptung mit einem konkreten Beispiel belegen, und bei meinen Nachfragen habe ich einen Hotelkoch gefunden, der seit über zehn Jahren alles in Aluminium zubereitet und noch nichts derartiges bemerkt hat. Der Mann hat keine besondere Vorliebe für Aluminiumgeschirr, sondern er verwendet es, weil er die Küche so ausgerüstet übernommen hat.

Aluminium ist empfindlich gegen Alkalien. Man soll also keine Sodalauge darin bereiten und nicht versuchen, angehängte Speisen mit Soda herauszulösen. Man kann aber unbedenklich mit Wasser spülen, dem etwas Soda beigefügt ist. Im übrigen reinigt man mit feinen Spänen von rostfreiem Stahl und einer Spezialseife. Gewöhnliche Seife kann unter Umständen Aluminium angreifen.

Aluminium ist das einzige Metall, welches in grossen Mengen in der Schweiz gewonnen wird. Der als Rohmaterial eingeführte Bauxit macht nur einen verschwindend kleinen Teil des Wertes aus.

Nickel

Vor etwa zwanzig Jahren hat man Kochpfannen aus Nickel hergestellt, die mit einem Stempel « Reinnickel » gekennzeichnet waren. Sie waren gut, aber teuer. An ihre Stelle ist

rostfreier Stahl

getreten. Das ist ein Stahl mit ganz erheblichen Zusätzen von edlern Metallen, wie Nickel und Chrom, und dem-

Kathreiner Mitteilungen № 5

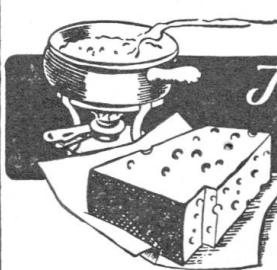
Dr. Paul Markus schreibt im "Jahrbuch für Kinderheilkunde":

1. Malzkaffee ruft eine äußerst feinflockige Milchgerinnung hervor und fördert dadurch in erheblichem Maße die Verdaulichkeit der Milch.
2. Malzkaffee ist im Kleinkinderalter ein gutes Geschmackskorrigens der Milch und gestattet, falls ärztlicherseits erforderlich, eine weitgehende Einschränkung der Milch. Er kann insbesondere auch den Kakao ersetzen.



Heute Fondue

Jetzt bestellen Sie einmal in Ihrem Stammlokal zur Abwechslung ein Fondue. Ihre Freunde werden mit Herz und Hand dabei sein.



Jetzt
Fondue

Rezepte durch die Milchkommission Bern



entsprechend teuer. Ausserdem macht er in der Verarbeitung Schwierigkeiten. Dementsprechend kommt eine 24-cm-Pfanne in rostfreiem Stahl auf etwa 25 Franken. Das ist für den Hausgebrauch zuviel. Anders liegt die Sache bei schärfster Beanspruchung in Hotel- und Anstaltsküchen. Rostfreier Stahl ist, sowohl was die Festigkeit als auch was die Korosionsbeständigkeit anbetrifft, bei weitem das beste, was je zu Küchengeschirr verwendet worden ist. Die Textilveredlung und die chemische Industrie, die in dieser Beziehung viel grössere Ansprüche stellen müssen als die Küche, verwenden ihn vielfach. Geräte aus rostfreiem Stahl sind praktisch unverwüstlich. Nur trocken erhitzen darf man sie nicht, weil das Material dadurch seine wertvollen Eigenschaften verliert.

Noch vor kurzem mussten alle Gefässer aus rostfreiem Stahl aus dem Ausland bezogen werden. Jetzt stellt man in der Schweiz Töpfe aus importiertem Material her.

Wichtiger als Kochpfannen aus rostfreiem Stahl sind im Haushalt Messer und sonstige kleinere Gerätschaften, bei welchen der Preis des Materials weniger ins Gewicht fällt.

Verzinntes und verzinktes Eisen

Es wird wohl niemand bedauern, dass die Blechwaren, die nicht viel besser waren als unsere heutigen Konservenbüchsen, aus der Küche verschwunden sind. Der einzige Vorteil, den sie hatten, war der, dass der Kesselflicker in durchgebrannte Töpfe einen neuen Boden einsetzen konnte, ähnlich wie der Schuhmacher durchgelaufene Stiefel frisch besohlt. Dieser Künstler brachte es sogar zuwege, in alte Emailtöpfe schlechtester Qualität einen Blechboden einzusetzen. Heutzutage macht man eigentlich nur noch Sterilisiertöpfe, die wegen ihrer Grösse sonst zu teuer würden, aus Blech. Man hat deren zweierlei: verzinnte und verzinkte. Die verzinnten kann man zur Not als Kochtopf verwenden, die verzinkten (galvanisierten)

nicht, weil Zink ein giftiges und leicht angreifbares Metall ist. Verzinktes Eisen kann man für Waschkessel, Eimer, Giesskannen usw. brauchen, aber nicht für Gefäße, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen. Zinkblech kommt natürlich ebensowenig in Frage wie verzinktes Eisen.

Im allgemeinen ist die Verzinnung glatt und glänzend und die Verzinkung

matt und dunkel, oftmals mit einer Art Eisblumenmuster. Vor kurzem habe ich aber in einer Eisenhandlung einen verzinkten Draht erhalten, der hochglänzend und von einem verzинnten äusserlich nicht zu unterscheiden war. Man kann sich also nicht mehr unbedingt auf das Aussehen verlassen.

(Der zweite Teil dieses Aufsatzes erscheint in der nächsten Nummer.)



In den ersten Jahren der Ehe . . .

gibt es oft gefahrvolle Zeiten, die leichter überwunden werden, wenn Sie bei voller Gesundheit sind. Müde, überarbeitete und unfrohe Frauen werden stets eine kleine Gleichgewichtsstörung in die Ehe bringen. Wie steht es bei Ihnen? Sorgen Sie auch für eine richtige Gesundheit? Meinen Sie nicht auch, dass FORSANOSE als Frühstücksgetränk für Sie gerade jetzt von gutem wäre? FORSANOSE ist eine leicht bekommliche, wohlgeschmeckende, blutbildende Kraftnahrung, die Ihrem Körper verlorene Kräfte wiederbringt. FORSANOSE müssen Sie täglich ein bis zwei Tassen voll nehmen, sie verleidet Ihnen nie, und bald werden Sie ihre gute Wirkung an sich selber fühlen. FORSANOSE ist nicht nur vorzüglich, sondern auch preiswürdig, weil sehr ausgiebig und nachhaltig wirkend!

Grosse Büchse Fr. 4.—, kleine Büchse Fr. 2.20
In allen Apotheken erhältlich.

Forsanoze

macht lebensfroh

FOFAG, PHARMACEUTISCHE WERKE, VOLKETSWIL-ZCH.