

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 13 (1937-1938)
Heft: 10

Artikel: Koch-Beobachtungen eines Feinschmeckers, oder eines, der sich wenigstens dafür hält : Antworten auf unsere Rundfrage
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066418>

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](#)

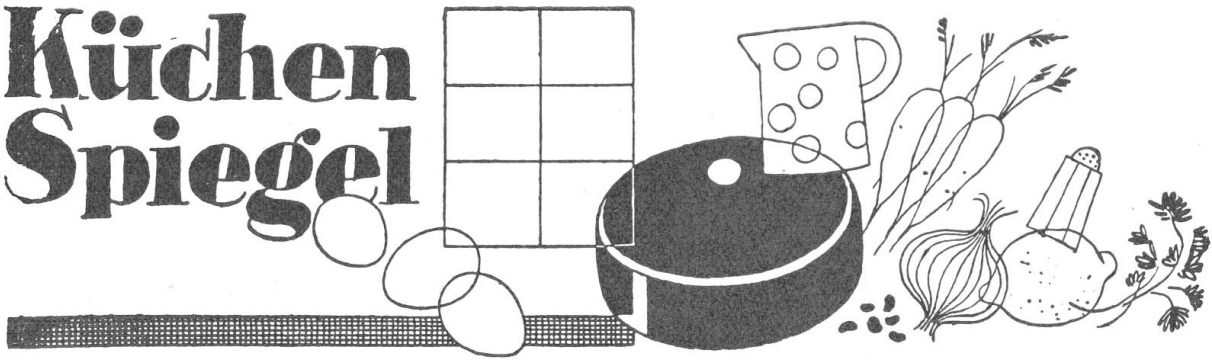
Terms of use

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



Koch-Beobachtungen eines Feinschmeckers, oder eines, der sich wenigstens dafür hält.

Antworten auf unsere Rundfrage

Langeweile tötet

Ich bin absolut nicht gegen Schweinebraten mit Spaghetti. Aber ich war vier Jahre in einem Internat, wo dieses Gericht mit absoluter Regelmässigkeit jeden Sonntagmittag aufgestellt wurde. Man bedenke: vier Jahre lang (ausgenommen die Ferien). Wir wussten für jeden Wochentag zum voraus, was aufgetischt würde, abgesehen von kleinen Abänderungen, je nach der Jahreszeit. Vier Jahre lang. Mir graut jetzt noch vor unserm damaligen Speisezettel. Nicht, weil schlecht gekocht wurde, sondern wegen der phantasielosen Regelmässigkeit, mit der an den einzelnen Wochentagen immer wieder das gleiche aufgestellt wurde.

Der Mensch liebt die Abwechslung, auch beim Essen. Wie langweilig ist es doch, wenn an den gleichen Wochentagen immer wieder das gleiche auf den Tisch kommt! Mir scheint, auch die Hausfrau müsste eigentlich eine viel grössere Befriedigung haben an ihrer Arbeit, wenn es ihr gelingt, in den Speisezettel Abwechslung zu bringen, wenn sie ihre Lieben mit einer Speise überraschen kann, die sie an diesem Tage gar nicht erwartet haben. Kleinigkeiten, die die Liebe erhalten und nichts kosten! Wiederholungen

derselben Speisen wird es immer geben. Aber die Hausfrau soll sie nicht auf den gleichen Wochentag fallen lassen mit der Regelmässigkeit eines Kalenders.

Und dann noch etwas. Warum das gleiche Gericht immer gleich zubereiten? Warum für die Bratensauce das ganze Jahr immer eine Zwiebel, zwei Lorbeerblätter und drei Nelkenköpfe verwenden? Gerade was Würzung anbelangt, habe ich schon in vielen Küchen die Beobachtung machen können, dass man nur ganz wenig Gewürze kennt und diese wenigen mit einer Beharrlichkeit anwendet, die eigentlich dem Gebiet der Tugend vorbehalten sein sollte. Und doch, wie viele herrliche Kräuter spendet uns die Natur! Aber eben, in Sachen Kochen sind die Hausfrauen im grossen und ganzen bedeutend konservativer als auf dem Gebiet der Mode. Man scheut sich, etwas Neues nur zu versuchen und wundert sich dann dafür, wenn etwa der Gatte in begeisterten Tönen eine delikate zugerichtete Speise rühmt, die er irgendwo gegessen hat, die aber die eigene Frau ebensogut zubereiten könnte, wenn sie nur wollte. Es tut mir zum Beispiel immer weh im Herzen, wenn ich sehen muss, wie Tausende unserer herrlichen Pilze in den Wäldern verfaulen müssen, nur weil viele Haus-



*Mutter
und Kind...*

Welch reizender Anblick! Gesund und lebensfroh und widerstandsfähig gegen alle Wechselfälle unserer Zeit. Wohl Ihnen, denn heute zählt eine gute Gesundheit doppelt und dreifach.

Wie froh, wie leicht erscheint das Leben, wenn Körper und Geist gut beisammen sind. Es gibt viele Leute, die das nie genug schätzen lernen, bis es eines Tages zu spät ist.

Hüten Sie sich vor diesem Tage, sorgen Sie lieber beizeiten, dass Körper und Geist gegen Überraschungen gesichert sind. Nehmen Sie für Ihre Gesundheit täglich FORSANOSE, diese vorzügliche Kraftnahrung wird Ihre Widerstandskraft und Energie heben und Ihr Allgemeinbefinden in der Regel verbessern. Aber Sie müssen FORSANOSE regelmässig nehmen, alle Tage ein bis zwei Tassen voll.

FORSANOSE verleidet Ihnen nie, mundet Ihnen stets herrlich und ist leicht verdaulich.

FORSANOSE

macht lebensfroh

Grosse Büchse Fr. 4.—

kleine Büchse Fr. 2.20

in allen Apotheken erhältlich

FOFAG, pharmaz. Werke, Volketswil-Zürich

frauen ein Vorurteil gegen sie haben. Etwa zu Konservenchampignons oder zu gedörrten Eierpilzen reicht — vielleicht — das Zutrauen noch, aber eine Totentrompete, gedörrt und zu Pulver gestossen, in der Suppe oder in der Sauce: niemals!

Liebe Hausfrauen, warum rühmt man die französische Küche, und mit Recht? Sie bietet Abwechslung. Sie ist pikant, vielseitig. Sie befriedigt den Feinschmecker, während unsere Küche sehr oft den Anschein macht, sie wolle nur dem Vielfrass Gelegenheit geben, Haut und Bauch zu füllen. Wenn es nur möglichst viel ist, auf die Güte kommt es nicht an. Hausfrauen bedenkt: Langeweile tötet! Das gilt nicht nur auf dem Gebiet der Liebe, auch in der Küche. Die gute Küche musste schon sehr oft die Liebe erhalten und konnte es auch.

Bescheidener Wunsch eines Junggesellen

In England ist es Brauch, vor jedes Gedeck ein Salz- und Pfeffergefäss zu stellen. Vielleicht hängt diese Sitte mit dem Aberglauben zusammen, dass es Unglück bringe, jemanden um Salz zu bitten. Aber ganz abgesehen davon schätze ich diesen Brauch. Als Junggeselle, der fast immer Restaurationsküche isst, bin ich an stark gewürzte Speisen gewohnt. Es mag sein, zu meinem Schaden. Auf jeden Fall ist es so. Wenn ich gelegentlich an einen Familientisch eingeladen werde, besonders zu einem solchen, wo die Frau des Hauses darauf hält, den Mann durch reizlose Kost gesundheitlich zu fördern, schmeckt mir das Essen, so sehr ich gerade als Junggeselle die Familienkost schätze, oft fade. Salz zu verlangen getraue ich mich aber ungern, vor allem, wenn ich sehe, dass das Salzgefäss weit von mir weg steht und durch viele Hände wandern müsste. Ich befürchte, es könnte die Hausfrau kränken und mein Verlangen nach zusätzlichem Salz den Anschein erwecken, das Essen schmecke mir nicht.

Dabei möchte ich doch nicht so unhöflich sein, wie jener Gast, der einmal beim schwarzen Kaffee auf die Frage der Hausfrau, ob er einen oder zwei Zucker wolle, sagte, das könne er erst sagen, nachdem er den Kaffee versucht habe; er tat es, verlangte darauf zwei Zucker und erklärte treuherzig, er verzichte bei gutem Kaffee auf den Zucker ganz, bei minder gutem versüsse er ihn gern.

Selber besser machen

Dass Kochen eine Angelegenheit für Frauen sei, ist eines der unbegründeten männlichen Vorurteile. Die kleinen Buben machen mit nicht geringerem Eifer beim «Chöchele» mit als die Meitli. Erst wenn die Knirpse in das fatale Alter kommen, wo sie ihre Schulkameradinnen als «Wyber» bezeichnen, heucheln sie Abscheu vor diesem und ähnlichen Spielen. Mancher erwachsene Ehemann steckt aber noch in diesem infantilen Stadium.

Wir Buben waren daheim von keiner Arbeit verschont. So brachte uns die Mutter auch die Anfangsgründe des Kochens bei, und da wir gut beobachteten, haben wir noch manches dazugelernt. Meine Kochkunst hat mir in manchem Studentenlager zu Sympathien und meinen Kameraden zu einem z'Nacht verholten, statt nur zu einem Stück Büchsenfleisch.

Ich bin drei Jahre verheiratet, aber ab und zu koche ich trotzdem. Meine Frau freut sich, wenn ich irgendwo eine neue Speise aufstöbere, von der ich nur den Geschmack und das Rohmaterial weiss. Wir probieren dann gemeinsam und freuen uns, wenn wir's auch herausbringen.

Der Mann, der selber gar nicht kochen kann, macht als Küchenkritiker eine lächerliche Figur. Was hilft es denn seiner Frau, wenn er von fabelhaften, bei Freunden oder im Restaurant genossenen Speisen erzählt, aber nicht sagen kann, woraus und wie sie wahrscheinlich zubereitet waren? Da könnten die heutigen Mütter der zukünftigen Frauengene-



Anita Louise, Star of Warner Brothers Pictures, appearing in „The Go-Getter“

Durch IRIUM erstrahlen Ihre Zähne in neuem Glanze

Pepsodent enthält IRIUM, welches auf erstaunliche Art den Zähnen ihren natürlichen Glanz zurückgibt.

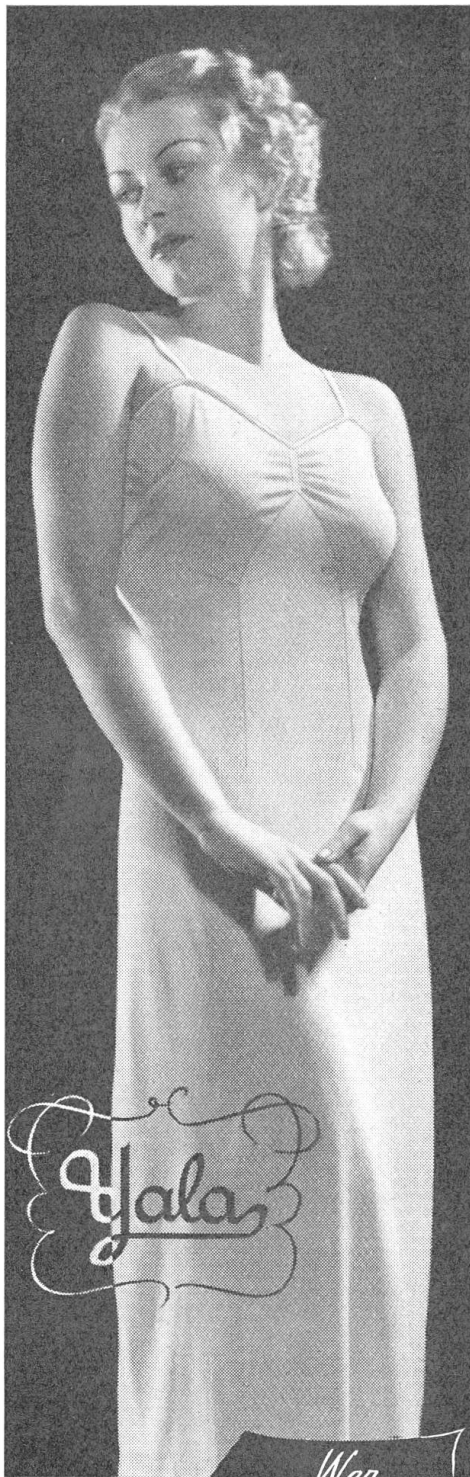
Der Gebrauch von Pepsodent mit IRIUM stellt die neue moderne Methode dar, den matten, klebrigen Film zu entfernen — die Zähne strahlen in neuem Glanze, und der Mund bleibt frisch und rein. Zuzufolge IRIUM ist Pepsodent-Zahnpaste so wirksam, dass schon nach einmaligem, tüchtigem Bürsten der Schmelz Ihrer Zähne reiner und glänzender sein wird als je zuvor. Verwenden Sie Pepsodent — die grosse Tube ist vorteilhafter. Die mit „super-soft“ bezeichnete Pepsodent-Zahnpaste enthält IRIUM.

PEPSODENT-Zahnpaste enthält IRIUM

Gratistube für 10 Tage
Dr. Hirzel, Pharmaceutica (Dept. 108), Zürich, Stampfen-
bachstrasse 75. Senden Sie mir gratis und franko eine
Tube Pepsodent, welche IRIUM enthält.

Name:

Adresse:



Die Mode verlangt einen eleganten Schnitt, der praktische Sinn der Frau etwas Haltbares. Yala bietet beides: Eleganz und Haltbarkeit. Drum tragen auch immer mehr Frauen Yala-Tricotwäsche

Wer
Yala
trägt,
der weiss
warum

Fabrikanten: Jakob Laib & Co., Amriswil (Thg.)

ration einen Dienst erweisen, wenn sie die Buben etwas kochen lehrten, denn wer selber mit der Kelle einmal zum Beispiel den Kampf mit einem rechten Milchreis führte, bekommt Respekt vor der Frau, die solche Probleme spielend und glänzend löst! (Ich meine natürlich nicht den blöden 1:1-Wasser-Milchreis!)

Nun aber die grosse Gefahr, wenn der Mann kochen kann: Jeden zweiten Tag kommt die Frau mit der Frage: « Was söll i au moorn choche? » Damit ist die ganze Freude aufs Essen dahin. Wenn der Mann einen Glust hat, so sagt er es auch, ohne dass man ihn fast täglich ausfragt. ***

Was beim schwarzen Kaffee falsch gemacht wird?

Ach — so ungefähr alles. So ungefähr nach diesem Rezept: Man kaufe aus Sparsamkeit (wegen des Engrospreises) für eine vierköpfige Familie sieben Kilo Kaffee beim Spezereihändler, wo er neben Petroleum, Vanille und Sicherheitsnadeln seit sieben Jahren auf einen Käufer lauerte, und lasse ihn aus Faulheit dort auch gleich mahlen. Dann mische man ihn zu mindestens 50 Prozent mit einem jener sechsundneunzig verschiedenen Produkte einer hochentwickelten Ersatzmittelindustrie, die den Kaffee stark und schwarz machen. Den Vorrat fülle man in eine Büchse, die keinen Deckel hat, und bewahre ihn am besten in der Waschküche auf! Bei Bedarf koche man wenn möglich in Boilerwasser — alles aus hochachtbarer Sparsamkeit — in einer Aluminiumkasseroles, in der kurz vorher Sauerkraut mit Schweinsrippli schmorte. Dann seihe man ihn durch eines der unzähligen im Handel befindlichen Filter, ganz gleich welches schönen Namens, und bringe ihn lauwarm auf den Tisch. Der Erfolg ist durchschlagend, und der normale Schweizerkaffee gilt nicht umsonst als eines der fürchterlichsten Getränke, die einem auf dieser Erde für vierzig bis achtzig Rappen — je nach der Musik — beigebracht werden können.

Da man aber positive Vorschläge erbeten hat, macht man es genau umgekehrt wie vorstehend beschrieben! Kaufe den Kaffee frisch geröstet beim Kaffeehändler, in kleinen Quantitäten. Bewahre ihn in einer Büchse auf, die nur mit dem Hammer zu verschliessen und mit der Brechzange zu öffnen ist. Mahle jede Portion einzeln vor Genuss auf der Handmühle möglichst fein. Scheue die Ausgabe für das Gas nicht, und nimm nur frisches, kaltes Wasser, das möglichst im Emailtopf zum Sprudeln gebracht und über den Kaffee geschüttet wird, der sich in einer erwärmten Porzellankanne befindet — es kann auch Fayence oder Silber oder ähnliches sein, nur kein Weissblech, um Himmels willen! Rühre mit einem Löffel dreimal rechts und dreimal links herum und dreimal kreuz und quer durch die Mitte, und serviere ihn augenblicklich — auf dem Satz! Satz kommt von setzen, und nach drei Minuten ist der Kaffee klar, weil sich der Satz gesetzt hat. Gib meinetwegen für Leute mit hohlen Zähnen ein Sieb dazu. Jedes Umschütten oder gar Filtrieren ist eine Barbarei und kostet den besten Kaffee mehr als die Hälfte seines Aromas. (Die Türken und Araber müssen es doch schliesslich wissen!) — Kleine Winke: jede Sorte Kaffee eignet sich nicht für jedes Wasser. Probiere aus, welche dir am meisten zusagt — es kann manchmal eine ganz billige sein! Wieviel Kaffee auf wieviel Wasser — das ist eine Geschmacksfrage. Probiere aus: ein bis anderthalb gehäufte Kaffeelöffel auf eine Tasse. Worin servieren? Auf jeden Fall nicht im Glas. Am besten in flacher Kaffeeschale; auf grosser Oberfläche kann sich das Kaffeearoma schön entwickeln, und der Feinschmecker geniesst mit der Nase. Deswegen ist auch der Kirsch zum Kaffee (oder gar in den Kaffee hinein) ein Unsinn. Und nochmals bitte ich dich inständigst: lass die Zichorie am Wegrand blühen und der Feige ihren Ehrenplatz auf der Fruchtschale!

Man hat gesagt, die Kunst des Kochens gipfle im Fünf-Minuten-Ei. Ich



Droht der
Urlaubsfreude
eine Gefahr!

Hier in dieser herrlichen Landschaft werden sie die schöne Urlaubszeit restlos genießen und sich ihres Lebens freuen! Aber gibt es für die Frau nicht auch Tage der Geiztheit und Betrübnis? Gewiß — aber diese Frau weiß das Leben lächelnd zu meistern. Sie ist auch an diesen Tagen so heiter, unbesorgt und munter wie immer, sie weiß, daß man sich auf die neuzeitliche Camelia-Hygiene verlassen kann. Camelia, die ideale Reform-Damenbinde zeigt der Frau von heute einen Weg, wie man sich viele unnötige Lästigkeiten ersparen kann. Die vielen Lagen feinsten, schmiegsamer Camelia-Watte ermöglichen größte Saugkraft, unbedingten Kleiderschutz und diskrete Vernichtung. Der Camelia-Gürtel macht das Tragen völlig beschwerdelos! Weisen Sie aber Nachahmungen zurück, denn nur Camelia ist Camelia!

Camelia
+

Schweizer Fabrikat

Rekord	10 St.	Frs. 1,30
Populär	10 St.	" 1,60
Regulär	12 St.	" 2,50
Extra stark	12 St.	" 2,75
Reisepackung	5 St.	" 1,40

Die ideale Reform-Damenbinde

In allen einschl. Geschäften, sonst Bezugsquellennachweis durch Camelia-Fabrikation St. Gallen

**SCHWEIZERISCHE
VOLKSBANK**

**GEWÄHRUNG VON
VORSCHÜSSEN**

**Pas de beaux yeux sans de longs cils...
sans des cils naturels**



Seul

„Pour les Cils“

Produit du Dr. de Beaulieu de la Faculté de
Médecine de Paris

les développe d'une façon surprenante

Preis Fr. 4,50

Interessante Angaben durch unsern Generalvertreter

Mr. L. Freund

Galleries du Commerce, Lausanne

aber sage: die Krone eines guten Essens ist der Kaffee und die Zigarette dazu — meinetwegen die Zigarre. Der Kaffee ver-rät alles: Geschmackskultur, Sorgfalt und Liebe in Aufbewahrung und Zubereitung; im Kaffee wird die Persönlichkeit des Gastgebers offenbar. Bereite mir eine Schale Kaffee — und ich sage dir, wer du bist ! ***

Mehr Wärme

1. Ich habe mich schon oft gefragt, warum auf dem Familientisch so selten die Rechauds verwendet werden. Es gibt Speisen, die einfach nicht schmecken, wenn sie auf dem Tische lau oder gar kalt werden. Die Anschaffungskosten eines Plattenwärmers sind nicht gross. Überdies wirkt die kleine Flamme, die durch das Glas sichtbar ist, erfreulich auf die Stimmung.

2. Meiner Meinung nach sollte sich die Hausfrau zur Regel machen, die Suppe erst vom Feuer zu nehmen, wenn die Familie schon bei Tische sitzt. Eine Suppe, mit der man sich beim ersten Löffel, unvorsichtig genossen, nicht die Zunge verbrennt, ist ein Greuel. Das gilt wohlverstanden auch für die heisseste Sommerszeit, wenn man dann überhaupt Suppe aufischt. ***

Fruchtsalat mit Zwiebelgout!

Den Siegeszug des Fruchtsalats möchte ich gewiss nicht abbremsen, freue ich mich doch immer, wenn mir so etwas herrlich Erfrischendes angeboten wird, sei es als Dessert oder als Abschluss nach einigen belegten Brötchen, die bei einem bescheiden-fröhlichen Abendhock aufgetragen werden. Aber ach, so viele liebe und gute Hausfrauen (wie auch Köchinnen und Köche) rechnen nicht mit meiner Nase und meinem Gaumen, die leider alles wahrnehmen und registrieren, was nicht einwandfrei ist! Und da ist es nun der verflixte Zwiebelgout, der mir direkt den Appetit verschlägt, so dass ich «hoch» kauen muss, wie man bei uns sagt, wenn

man etwas mit Widerwillen herunterzwingt; dabei muss ich mich auf eine Ausrede besinnen, um nicht ein zweites Mal nehmen zu müssen!

Dasselbe schlimme Gefühl kann mich auch bei Kuchen und Wähen beschleichen, die einen Zwiebel- oder Messergout haben. Dabei bin ich kein Feind der Zwiebel, aber ich liebe sie nur am richtigen Ort, also auf der Zwiebelwähe, an einer Bratwurst, im Kartoffelsalat usw., nur nicht an den Süßspeisen.

Den Grund dieses Übels kenne ich auch. Bekanntlich behaupten alle Hausfrauen, die rostfreien Messer (bei denen es den lästigen Messergout nicht gibt) schneiden viel schlechter als die andern. Daher hütet man in der Küche so ein ausgezeichnet scharfes, altes Messer, das man zum Fleisch-, Zwiebel-, Kuchen- und natürlich auch Äpfel- und Orangenschneiden braucht, wobei dann der dominierende Geruch der Zwiebel auch auf Fruchtsalat und Apfelkuchen übergeht (zu meinem grossen Leidwesen!). Alle diese Sachen werden gewöhnlich auf ein und demselben Brett geschnitten, und da ist es kein Wunder, wenn eben dieses Allerweltsbrett nasenbeleidigende Gerüche überträgt. Ebenso unangenehm ist es mir, wenn ich Kompott mit einem kleinen Löffel essen muss, der einen Kaffeegout hat.

Wie ist dem abzuhelfen?

1. Die Hausfrau verschaffe sich drei Schneidebretter: ein ganz kleines, auf dem nur Zwiebeln und Schnittlauch geschnitten werden, ein grösseres für Brot und Früchte und ein drittes für Fleisch und Wurst. Findet man, drei seien zuviel, dann doch mindestens zwei, wovon eines nur für Brot und Früchte, das andere für das übrige verwendet wird.

2. Man Sorge für zwei scharfe Messer und verwende das eine ausschliesslich für Zwiebeln und Schnittlauch, aber nie für Früchte! Beim Zubereiten von Fruchtsalat heisst es aber immer rasch handeln, da die Fruchtsäure das Messer angreift. Man wasche es daher zwischenhinein wie-



60 Wohnungen

sind in diesem Häuserblock an der Effingerstrasse in Bern mit elektrischem

Therma-Kochherd u. Therma-Kühlschrank

ausgerüstet. Machen Sie sich diesen Vertrauensbeweis zu nutze; bevorzugen Sie bei der Anschaffung eines elektrischen Kochherdes, Kühlschranks, Boilers usw., ebenfalls die bewährte Marke THERMA.

Therma
AG. Schwanden Gl.

Clichés
GUST. RAU & CO
ZÜRICH 1
UNT. MÜHLESTEG 6
TELEPHON: 31.908

der heiss ab oder halte es rasch in die Gasflamme, die auch die üblen Nebengerüche nimmt.

3. Man lasse sich einmal Dessertlöffel schenken (die Männer wissen ja so oft nicht, was sie geben wollen), dann braucht man die Kaffeelöffel nicht mehr zum Kompottessen (was auch für viele Gasthäuser noch zu empfehlen wäre).

Die Frau bleibe in ihrer Küche immer sich selber

Immer wieder, wenn ich von Auslandsreisen zurückkomme, fällt mir das gediegene demokratische Selbstbewusstsein auf, das überall in unserm Lande zu finden ist. Man gibt allgemein viel weniger auf den Schein als in andern Ländern. Gerade der schweizerische Bürgerstand getraut sich, zu seinem eigenen Wesen zu stehen und versucht nicht, wie an so vielen Orten, aristokratische oder pseudo-aristokratische Gesellschaftsschichten nachzuäffen.

Um so merkwürdiger ist es, dass so viele Hausfrauen von dieser Regel in einer Beziehung eine Ausnahme machen: bei der Menü-Zusammenstellung für Einladungen. Mein Beruf als Direktor bringt es mit sich, dass ich häufig in den Familien unserer Kantonsvertreter eingeladen bin. Ich muss gestehen, diese Einladungen liegen mir oft recht schwer auf dem Magen. Ich weiss, viele meiner Gastgeberinnen bereiten ihrer Familie eine ausgezeichnete Hausmannskost. Ich höre oft die Männer rühmen, welch ausgezeichnete Böllenwähe, welch vorzügliche Kutteln, welche unübertrefflichen Guetzli die Gattin herzustellen vermöge. Von all die-

sen Herrlichkeiten wird mir nie etwas aufgetischt. Dafür bemüht man sich mit ungenügenden Mitteln, ein Hotelessen zu imitieren, das mit einem unpersönlichen hors d'œuvre (wenn möglich vom Traiteur!), mit einem konventionellen « Filet de sôle » weiterfährt und nach einem ebenso langweiligen Huhn mit irgendeinem Phantasiedessert endigt. Oft werde ich zu einem Teller Suppe eingeladen; aber Suppe, die man doch gerade in der Schweiz so ausgezeichnet zu machen versteht, erhalte ich nie.

Ich begreife natürlich, dass man mich mit einem besonders festlichen Mahl ehren will, und ich weiss dies auch zu schätzen. Mein Magen ist ausserdem in so guter Ordnung, dass mich jedes üppige Mahl an sich ehrlich erfreut. Aber es tut mir leid, dass in vielen dieser Fälle der Aufwand in keinem Verhältnis zum Resultat steht. Begreiflicherweise, jede Frau hat eben einen bestimmten Stil im Kochen, und wenn sie diesen verleugnet, so wird sie oft unsicher. Die Hotelküche ist anders geartet als die Familienküche. Eine Hausfrau sollte nie einen Chef de cuisine imitieren wollen.

Ich möchte allen Frauen den Rat geben: Bleiben Sie in Ihrer ganzen Lebenshaltung, vor allem aber auch in Ihrer Küche, immer sich selber! Ihre Gäste werden Ihnen Dank dafür wissen, wenn ihnen auch bei Galadiners diejenigen Spezialitäten vorgesetzt werden, in deren Zubereitung Sie sich als Meister ausgewiesen haben. Die Reichhaltigkeit des Menüs, die Verwendung der schönen Tischtücher und von Blumen bieten genug Möglichkeiten, um den festlichen Charakter des Abends besonders zu betonen.

SCHWEIZER KÜCHENSPEZIALITÄTEN

Gute Plättli aus allen Kantonen

Von **Helen Guggenbühl**, Redaktorin am „Schweizer-Spiegel“

Wir verlegen nur Bücher, zu denen wir stehen können!

SCHWEIZER-SPIEGEL VERLAG ZÜRICH