Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 14 (1938-1939)
Heft: 5

Artikel: Ehrlichkeit in der Küche
Autor: Burri, J.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066828

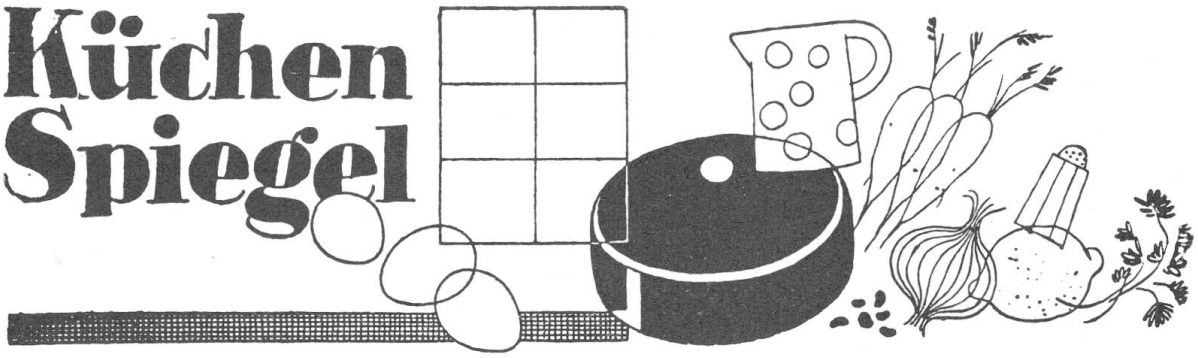
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 10.08.2025

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



Ehrlichkeit in der Küche

Von Dr. J. Burri

« . . . dass Frau Kir aus allem alles zu machen verstanden: aus Kalbfleisch Fisch, aus Spanferkel Hühnerragout, aus Hammel Wild und so weiter. Niemals war eine Speise auf Frau Kirs Tisch das, wofür sie mit ihrem Namen ausgegeben war . . . » (Rudolf Kassner.)

Wer kennt nicht den falschen Hasen, den falschen Salm, die falschen Froschschenkel! Ja, sie tönen wirklich falsch, alle diese falschen Gerichte. Was, ums Himmels willen, führt Frauen und Köche dazu, Gerichte derart zweideutig zu deklarieren! Die Gerichte selbst sind unter Umständen ja ganz recht. Wer ässe nicht gern Kalbfleisch in Streifen geschnitten und im Teig gebacken? Warum muss der Name der Speise in Froschschenkel gefälscht werden? Froschschenkel sind Froschschenkel und nicht Kalbfleisch.

Zwei Gründe sind verantwortlich für die « falschen » Gerichte: Sparsamkeit und Romantik. Man möchte ein Gericht aus billigeren Bestandteilen mit Hilfe eines Namens aufwerfen und dem Esser die Illusion verschaffen, er geniesse etwas Kostbares. Ich für meinen Teil esse lieber gebratenen Cervelat, als « Zigeunerkoteletts ». Unsere ostschweizerischen Hausfrauen sind unter dem Einfluss ausländischer Zeitungen und Zeitschriften vielfach dazu gekommen, Rezepte und Speisenamen zu gebrauchen, die weder geschmackvoll noch ehrlich, noch wirklich originell sind.

Die italienische Küche, soweit sie wirkliche Hausküche ist, ist wohl die bekömmlichste und auch einfachste Küche, die es gibt. Es ist nicht zufällig, dass italienische Rezepte in der Regel ebenso ehrlich und einfach abgefasst sind. Diese Küche ist es auch, die sich bestrebt, Wohlgeschmack nicht durch Kompliziertheit der Bestandteile, sondern dadurch zu erzeugen, dass der natürliche Geschmack eines Fleisches oder Gemüses zur Geltung gelangt. Wieviel besser schmeckt ungehackter Spinat, in Öl gedämpft, als das übliche Gemenge von Spinat, Wasser, Mehl, Salz und Muskatnuss, das bei uns üblich ist.

Und dann die Fleischsauce, ein Kapitel für sich. Was hat man aus dem wunderbaren Fleischsaft gemacht, der sich beim Braten natürlicherweise ergibt und der den Namen einer Sauce wirklich verdient? Ein fades oder scharfes Gemisch von Mehl, Salz und zweifelhaften Ingredienzien, schlecht schmeckend und unverdaulich. Ja aber, wendet die ökonomische Hausfrau ein, man muss doch das teure Fleisch etwas strecken und die Kinder haben so gerne viel Sauce. Ich

sage nichts gegen eine Massnahme, die durch die Verhältnisse aufgezwungen wird. Aber gibt es nicht Tausende von Hausfrauen, die solche Küchenbarbareien begehen, ohne es nötig zu haben. Und sind nicht Salbei, Knoblauch, Thymian, Zwiebeln, Gemüse so viel bessere Zusätze in gebratenem Fleisch als Mehl, Salz und scharfe Gewürze?

Wie gut schmecken Erbsen, Bohnen, Karotten und andere Gemüse einfach mit Petersilie und Zwiebeln in Butter gedämpft, ohne die landesübliche Mehlbrühe, die übrigens sehr schwer verdaulich ist, ähnlich wie die schweren und komplizierten süssen Desserts, wo wiederum Mehl in irgendeiner Form eine verhängnisvolle Rolle spielt. Wie wohlschmeckend und gut bekömmlich sind doch die einfachsten Speisen, deren Güte nicht durch barocke Mischungen und zweifelhafte Zutaten oder aufgeblasene Bezeichnungen kompromittiert ist. Ein zunehmender Teil der Bevölkerung leistet Kopfarbeit in geschlossenen Räumen und ist darauf angewiesen, anregend aber leicht zu essen. Das bedeutet für die Hausfrau: Von der Quantität zur Qualität. Für städtische Menschen ist Sättigung immer weniger Füllen des Magens, sondern Anregung und Befriedigung der feineren Sinne. Komplizierte Gerichte sind immer schwer, einfache sehr oft leicht verdaulich.

MAGGI's
FLEISCHSUPPE
in Tabletten
Vorzüglich geeignet für Skifahrer. Im Augenblick bereit, hervorragend gut und kräftigend.