Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 15 (1939-1940)
Heft: 8

Artikel: Worauf es beim Kochen ankommt : eine Ergänzung
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066519

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: 10.12.2025

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

Worauf es beim Kochen ankommt

Eine Ergänzung

Sehr geehrte Frau Guggenbühl,

Ihr Artikel «Worauf es beim Kochen ankommt» hat mich so herzlich gefreut, dass ich Ihnen das einfach sagen muss.

Vergangene Woche fanden hier in ... wiederum die freiwilligen hauswirtschaftlichen Prüfungen statt, und da ich seit Jahren als Lehrerin in der Hauswirtschaft prüfe, habe ich jedesmal Gelegenheit, die Kochkünste der Töchter zu bewundern. Und jedesmal fällt es mir unangenehm auf, wie wenig wirklich gut gekocht wird. Wohlverstanden, ich sage das nicht, um die Prüfungen, die Expertinnen oder die Töchter zu kritisieren, ich stelle es nur fest und ziehe den Schluss, dass in sehr vielen Haushaltungen, wenigstens der Ostschweiz, nicht «mit Stil» gekocht werden muss.

Ich habe versucht, den Ursachen auf den Sprung zu kommen. Da ist einmal die Tatsache, dass viele Hausfrauen nur «der Spur nach» kochen, einmal so, einmal ein bisschen anders, aber von dem, was eigentlich geschieht, wenn zum Beispiel Mehl durchgedämpft oder ein Braten angebraten wird, haben sie keine Ahnung. Daher wird's dann auch einmal ein bisschen so und ein andermal ein bisschen anders gemacht — auf gut Glück !

Das zweite ist das sogenannte «kitschige Kochen», analog mit den hochglanz-fournierten Möbeln und den kunstseidenen Fähnchen. Die Hausfrau wüsste eigentlich schon, wie man's macht, aber sie will «strecken» und weicht von der Regel ab, bis das Gericht zur Unkenntlichkeit verpfuscht ist. So entstehen zum Beispiel die süssen, gallertigen Cremen oder die Voressen mit doppelt so langer Sauce oder die Braten, die mehr gesotten als gebraten sind usw. Ich begreife, dass man nicht jede Woche Braten und nicht jeden zweiten Tag Beefsteak auf den Tisch bringen kann, wenn sechs hungrige Schnäbel gefüttert sein wollen. Aber das ist ja auch nicht nötig. Viel lieber gut gekochten Milchreis oder Griessbrei als eine verpfuschte Creme, oder Hafermus mit Speckwürfeli, statt eines halbbatzigen Bratens. Lieber ein Mittagessen mit nur zwei Gerichten, die wirklich gut und währschaft gekocht sind, als mit Suppe, Fleisch und Gemüse, alles langweilige Wirtshauskost. Falls dann jemals ein Gast unvermutet auftauchen sollte, dürfen wir ihn ohne zu erröten an unsern einfachen Tisch bitten, nach alter Väter Sitte und guter Bauernart. Er wird unsere Gemüsesuppe mit Wähe mindestens so gut finden wie das feinste «Normalmenu».

Ich gebe natürlich ohne weiteres zu, dass auch mit weniger stilreinem Kochen doch jedermann satt werden kann, und den Magen verdirbt sich für gewöhnlich auch niemand. Diese Argumente bekomme ich nämlich immer wieder zu hören, wenn ich mich gegen diese landesübliche Kocherei auflehne. Daher hat es mich jetzt besonders gefreut, dass ich doch nicht so ganz allein auf weiter Flur dastehe mit meinen Ansichten über Küche und Kocherei.

Mit freundlichen Grüssen

Ihre * *