

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 22 (1946-1947)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Unsere Ferienküche  
**Autor:** E.T.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1068982>

### **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**

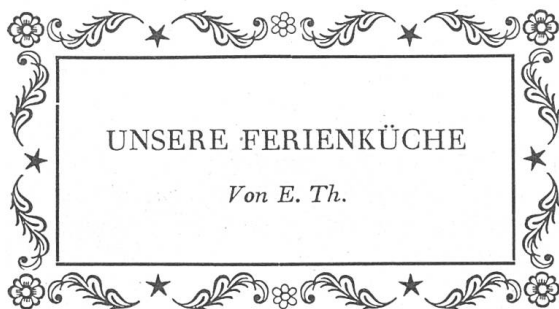
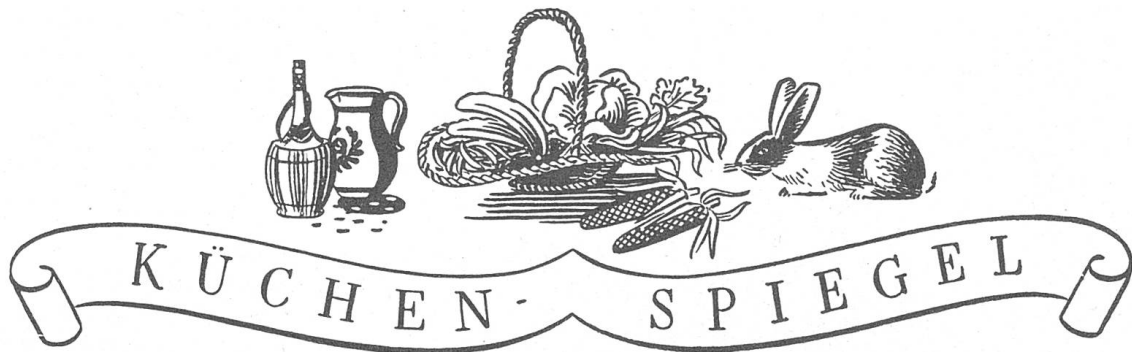
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 17.01.2026

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



Wie sie aussieht, möchten Sie wissen, unsere Ferienküche? Jede war wieder ein bißchen anders, diejenige im Toggenburg, die im Prätigau, die im Schanfigg und die im Lugnez. Aber etwas hatten sie alle gemeinsam: es waren Küchen ganz ohne Komfort. Keinen elektrischen Herd und keinen Boiler! Keinen Schüttstein — nicht einmal einen Wasserhahn! In diesen Küchen haben sie gewirtschaftet, unsere fünf Kinder! Bisweilen kamen sie mir unter den großen Rauchkaminen vor wie «des Teufels rußige Brüder» auf dem Bild in Grimms Märchenbuch. Aber — und das ist schließlich die Hauptsache — sie freuen sich alle das ganze Jahr über wie närrisch auf das Kochen in der Ferienküche, wohl gerade weil keinerlei Komfort da ist.

Für ein Kind ist alles Ungewohnte reizvoll. Das wird bei der Wahl der Ferienwohnung eine Rolle spielen. Allerdings, wenn wir Erwachsenen unseren Gewohnheiten zuliebe weder auf Badezimmer noch auf elektrische Küche mit allem Zubehör verzichten wollen — nun, dann sucht man eben eine Wohnung mit

Komfort und bezahlt den entsprechenden Preis dafür. Auch hier hat es sich aber bei uns gezeigt, daß die Not zur Tugend machen, sich für alt und jung als sehr bekömmlich erwies. Wenn ich vor zehn Jahren in Ermangelung der Finanzen auf jeglichen Komfort verzichtete, so tue ich es heute aus der Überzeugung heraus, daß 1. die Umstellung von modernem Komfort auf altväterische Einfachheit den Kindern größte Freude bereitet und daß 2. diese Anpassung an eine ungewohnte Situation auch uns Eltern innerlich jung erhält.

Seit zwölf Jahren verbringen wir mit unsern Kindern gemeinsame Sommerferien in den Bergen und haushalten jeweils in einem gemieteten Häuschen ohne jede fremde Hilfe. Und ich muß gestehen: das, was ich am Anfang nur auf Anraten des Arztes getan habe, ist mir heute zur größten Freude geworden. Mehr noch: die Kinder haben mich gelehrt, wie herrlich es ist, nach ihrer Auffassung «glatte Ferien» zu genießen, so daß wir heute alle zusammen mit dem gleichen Tatendurst und der gleichen Sehnsucht nach neuem Erleben und nach ungebundener, wohltuender Freiheit losziehen.

Ich glaube, es ist falsch, wenn die Mutter zu ihrer Entlastung eine Hilfe für Küche und Haushalt mitnimmt, wenigstens sobald die ältesten Kinder acht- bis neunjährig sind. Damit werden sie mit ihrem ganzen Tatendrang auf die Seite gestellt und aus dem natürlichen Bereich, wo sie ihre Kräfte nutzbringend anwenden könnten, vertrieben. Nichts ist so entmutigend für ein Kind wie der Eindruck,



daß seine Arbeit eigentlich gar nicht gebraucht wird, daß es das fünfte Rad am Wagen ist und daß die Erwachsenen alles viel besser und viel schneller fertig bringen. Nichts ist aber andererseits so fruchtbringend für unsere Jungmannschaft wie das Wissen darum, daß man ihre Hilfe schätzt, sie nötig hat, dankbar anerkennt, was sie mit ihren vielleicht ungeschickten Händen, aber mit unendlich viel gutem Willen zuwege bringen.

Die Kinder etwas *tun* lassen! Schon die fünfjährigen verstehen es famos, eine Salatsauce anzurühren, Schnittlauch zu schneiden, Fleisch auf eine Platte zu legen oder gar einen Zervelat aufzuschneiden. Und die sieben- und achtfährigen stehen bereits am Herd und bräteln Stierenaugen und Kartoffeln, raffeln Käse und versuchen selbständig eine Suppe auf den Tisch zu bringen. Mit elf Jahren studiert man Kochrezepte und nimmt alles mit der größten Kühnheit in Angriff, von den delikaten Nidelzeltli bis zur kunstgerecht aufgetürmten Sulz, von der Bratwurst bis zum goldgelb angestrichenen Mailänderli. Aber machen lassen muß man sie — und ein Auge zudrücken, wenn etwas nicht ganz stilrein herauskommt. Dieses Zudrücken der Augen verstehen aber die Mütter besser als die Väter, und ich verzeihe es meinem Mann gern, wenn er gelegentlich Reißaus nimmt und sich im Hotel nebenan etwas « Stilreines » servieren läßt.

Bitte ich zu Hause meine Kinder, mir ein Normalmenu, bestehend aus Suppe, Fleisch und zwei Gemüsen herzustellen, so werden sie das ohne weiteres zustande bringen. Aber mit Begeisterung? Niemals! Es macht ihnen hundertmal mehr Spaß, hinter einem Buch zu sitzen, Völkerball zu spielen oder baden zu gehen, statt einen Morgen lang Kartoffeln zu schälen, Erbsen auszukernen, beim wunderschön weißen « Therma »-Herd zu stehen und hintennach ein halbes Dutzend Pfannen zu putzen!

Ganz anders ist's in der dunkeln, rauchigen Ferienküche! Wie ist schon das Anfeuern allein ein Spaß! Bis man es





Aus Südafrika, Java, China und Indien stammen die Kräuter, welche in unserem Laboratorium geprüft, ausgewählt und zum weltberühmten FERNET-BRANCA verarbeitet werden. Nehmen Sie nach dem Essen zum Verdauen ein FERNET-BRANCA

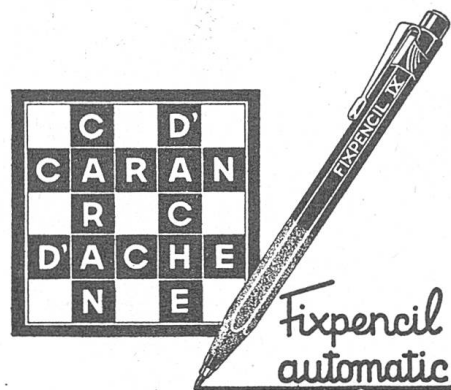
S. A. Fratelli Branca  
Distillerie, Chiasso

# FERNET-BRANCA

seit über 100 Jahren geschätzt

los hat, ein Feuerlein anzufachen mit Holzwolle (die man womöglich vorsorglicherweise von zu Hause im Rucksack mit sich trägt) und Papier, mit bergsonnengedörrten Tannzapfen, selber zusammengesuchten Ästen, mühsam feingehackten Sprießerli und einigen währschaften Holzscheitern obenauf! Und dann der prikkelnde, spannende Moment, wenn die Milch am Pfannenrand hochklettert und man ihr so bequem von oben herab (nicht von unten herauf, wie beim hohen Elektro-Herd) zuschauen kann, um die Pfanne dann just im rechten Moment geschickt und mutig aus dem Herdloch zu ziehen und anzurichten. Und wenn man dann den Mut nicht hat, wenn man sich ganz im allerletzten Augenblick fürchtet vor der züngelnden Flamme, die einem aus dem Herdloch entgegenschlägt und man « Mordio » und « Hilflo » schreien muß und sämtliche Hausbewohner daherspringen, um die tückische Milch zu retten? Und wenn's dann doch zu spät ist und das köstliche Weiß über den Herdrand auf den Boden tropft? Oh herrje, dann erst zeigt es sich, wie herrlich bequem es sich in einer Ferienküche kochen läßt! Dann erst kommt es einem zum Bewußtsein, wie gäbig doch so ein einfacher Holzherd instand zu halten ist und daß man nicht die längste Zeit daran herum putzen muß wie an seinem großartigen Bruder in der modernen Küche. Ein Griff in die Holzkiste nach einem zerknüllten Zeitungspapier, ein paar mal damit rund ums Herdloch gefahren, und schon ist vom ganzen Unglück nichts mehr zu sehen.

Doch nicht nur der altmodische Herd ist für die Kinder neu, auch die Speisen und die Menus sind anders als zu Hause. Dort kommen jahraus jahrein frische Gemüse aus dem Garten auf den Tisch, dort holt man beim Metzger frisches Fleisch, pflückt Kirschen, Äpfel und Birnen von den Bäumen oder versorgt sich aus dem Vorrat davon im Keller. In den Ferien aber lebt man von Konserven, von allem, was in Blech zu erstehen ist: Spinat, Erbsli mit Rüebli, Sardinen, Corned Beef und Tomatenpüree. Damit sind jedoch die



ZWIEBACKFABRIK HUG MALTERS



**Mit Mettler-Faden  
wäre das nicht passiert!**

Er ist langfaserig  
und darum reißfest,  
der gute Mettler-Faden  
aus Rorschach.



*Mettler*

**F A D E N**

*aus Rorschach*

\*

Möglichkeiten nicht erschöpft. Die kleinen Pilzkenner sammeln in Wald und Feld, was sie finden können, versuchen sich in neuen Rezepten für Pilzgerichte und bringen auf diese Weise Abwechslung in die Speisezetteln.

Aber immer noch nicht genug! Der Tätigkeitsdrang und die Freude an allem Neuen führen bald aus der eigenen Wohnung hinaus in die Nachbarschaft. Zuerst hilft man etwa ganz schüchtern beim Heuzusammenrechnen, spielt mit den kleinern Nachbarskindern, beaufsichtigt sie vielleicht, wenn die Bauernfrau keine Zeit hat, dringt dann weiter vor in Stube und Küche, dreht das Butterfaß, hilft beim « Käsen », guckt in fremde Pfannen und Töpfe und versucht, das zu kochen und zu essen, was im Toggenburg, im Schanfigg oder Prätigau auf dem Feuer schmort. Auf diese Weise haben wir unserm Familienrezeptheft schon einige ganz « gäbige » Rezepte einverleiben können.

Glauben Sie etwa, dieses lustige Treiben in der eigenen und fremden Küche beraube unsere Kinder irgendwie der Freiheit? Keine Rede! Das Kochen ist ihnen ein Spaß, besonders, wenn ich es den kleinen Kochkünstlern überlasse, die Menus selber zusammenzustellen. Da geht's allerdings konsequent nach dem Motto: « Wir kochen das, was wir gerne essen. » Aber da glücklicherweise nicht alle dasselbe gerne essen, gibt's doch nicht nur immer weichgekochte Eier oder Zervelat-salat. Daß man nicht um Kartoffeln, Mais und Teigwaren herumkommt, leuchtet allen ein, denn bei dem Riesen hunger, der das Wandern zwischen 1500 und 3000 m Höhe macht, ist man schließlich ganz froh, wenn es manchmal eine gute Rösti gibt. Es kommt aber doch vor, daß für einmal nur Suppe, eis-, das heißt schneegekühlte Creme mit viel Eiern und Nidel und Brot auf den Tisch kommt! Oder ein andermal ißt man als Vorspeise die unvermeidlichen Maisknöpfli, und nachher genießt jedes sein Ei — sein selbstgebräteltes, geschlagenes, hart- oder weichgekochtes, zu einer französischen Omelette angerichtetes oder roh verquirltes Ei!



Mit Kennermiene wird die Delikatesse genossen, verglichen und einander zum Versuchen entgegengestreckt.

Ja so eine Ferienküche ist etwas einzig Schönes, und die Mutter kann ganz getrost im Liegestuhl liegen und endlich wieder einmal etwas lesen — es wird trotzdem zu essen geben. Auch ausfliegen können die Großen, das macht nichts, man findet den Rank schon. Nur eines dürfen wir Mütter nicht vergessen: Wenn wir schon die Kinder machen lassen, dann müssen wir auch das Vertrauen haben, daß es recht herauskommt. « Wenn's nur gut geht — wenn sie nur nichts Dummes anstellen — wenn nur der Hansli nicht wieder ... » Wie allerdings das Vertrauen wachsen und stark werden kann zwischen Kindern und Eltern, wie die Verbundenheit zwischen alt und jung, wie endlich jene Freude am Arbeiten und am Helfen in den Kindern gepflegt werden kann, das läßt sich nicht in einem kleinen Gsätzlein über die Ferienküche erklären.

### Lösung der Denksportaufgabe von Seite 21

Vater und Sohn müssen mit derselben Geschwindigkeit fahren. Die Drehgeschwindigkeit und somit die Lichtstärke hängt von der pro Sekunde am Dynamo vorbeiziehenden Radstrecke ab, unabhängig von des Rades Durchmesser. Da beide Velos bei gleicher Geschwindigkeit die gleiche Strecke auf der Straße zurücklegen, bewegt sich auch die gleiche Radstrecke pro Sekunde am Dynamo vorbei.

Bevor Fritz aber solche Überlegungen anstellen kann, hält ihn ein Polizist auf, um ihn aufzuschreiben wegen « nächtlichen Fahrens ohne Licht ». Fritz hatte vergessen, den Dynamo anzustellen. Auf der weiteren Heimfahrt wird nun wohl nicht eine Denksportaufgabe das Gesprächsthema zwischen Vater und Sohn sein, sondern die Höhe der zu zahlenden Buße.

*Wir bitten unsere Leser, uns weitere, in schweizerischen Zeitschriften und Zeitungen noch nicht publizierte Denksportaufgaben einzusenden, wenn möglich solche, die nicht mathematischer Natur sind. Die angenommenen Einsendungen werden honoriert.*



### Vielleicht schenken Sie der Ausdünstung Ihres Körpers zu wenig Beachtung?

**Sansudorschaum**  
reduziert die übermäßige Tätigkeit  
der Schweißdrüsen.

Machen Sie doch die Probe und beginnen Sie sofort mit der Pflege Ihres Körpers, so daß er ein Fluidum abgibt, das nie unangenehm auffällt. Die ganz große Freude des Frischseins genießen Sie dann im Sommer. Sansudorschaum ist ein Körper-Shampoo, der eigens für diese Aufgabe geschaffen wurde.

Waschungen bei der intimen Toilette dürfen von Frau und Mann nur mit Sansudorschaum gemacht werden, weil er absolut reizlos ist. Sie kennen dann am Körper überhaupt keine wunden Stellen mehr.

Probeflasche Fr. 2.25, Normalflasche Fr. 6.—, Vorratsflasche Fr. 16.— plus Wust und Luxussteuer. In allen Apotheken, Drogerien und Parfümerien oder franko durch Novavita AG., Fach, Zürich 27.



### Das kleine oder das große Glas für den Weißwein?

Diese und hundert andere Fragen beantwortet der „Schweizerische Knigge“, ein Brevier für zeitgemäße Umgangsformen. Das Büchlein kostet nur Fr. 4.50 und ist in jeder Buchhandlung zu haben.