Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 27 (1951-1952)
Heft: 12

Artikel: Mein Sohn lernt kochen
Autor: Fröhlich, Irma
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1071181

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: 13.12.2025

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

Mein Sohn lernt kochen

Von Irma Fröhlich

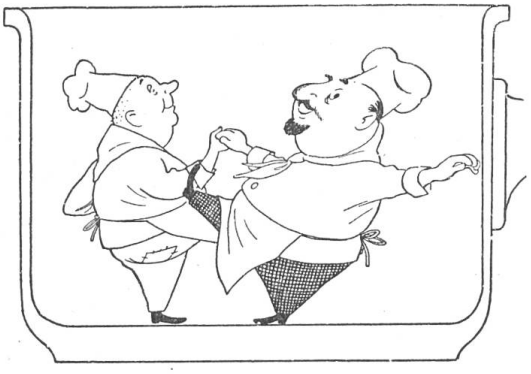
Eines schönen Tages erklärte mir mein Sohn, er wolle kochen lernen. Darüber war ich zwar sehr erfreut, aber ebenso erstaunt; denn bis zur Stunde hatte er nie ein spezielles Interesse für praktische Arbeit bekundet. Nun hatte er während der Ferien mit zwei andern Studenten bei Vermessungsarbeiten in lawinengeschädigten Gebieten geholfen. Kalte Mittagsmahlzeiten aus den mitgebrachten Vorräten waren an der Tagesordnung. Einmal, bei kühler Witterung, hatten sie Lust auf eine warme Mahlzeit, und der eine der jungen Männer probierte, in einer Maiensäßhütte einen Risotto zu kochen. Der Versuch mißlang kläglich, die vagen Erinnerungen an Mutters Küche genügten nicht, der Reis schwamm zum Schluß in einer undefinierbaren Brühe, und als diese abgegossen wurde, blieb eine klebrige, fade Masse zurück. Bald darauf wurde das Trio in einer Alphütte untergebracht, und da bereitete der Senn Tag für Tag äußerst wohlschmeckende Gerichte und errang sich damit die Bewunderung der Studenten.

Diese einfache Kost schwebte meinem Sohn vor, als er begann, sich hin und wieder vor meinen Herd zu stellen. Mit Recht sagte er sich, daß es zu schwierig und zu zeitraubend für ihn wäre, die Herstellung eines kompletten Menus zu erlernen, und daß es ihm doch nicht gelingen würde, verschiedene Speisen aufs Mal wirklich gut und schön auf den Tisch zu bringen.

Als erstes verlangte er «Portionenkunde», außerdem ließ er sich in der Küche alle Vorräte und Utensilien zeigen und die verschiedenen Pfannenarten erklären, was ihn zwar nicht daran hinderte, später doch einmal die Milchpfanne für eine Zwiebelschwitze zu verwenden! Zu meinem Ergötzen machte er sich eifrig Notizen, grad als ob er im Kolleg säße. Auf den Gebrauch aller Küchenmaschinen und spezieller Geräte verzichtete er. So fand auch die Küchenwaage nur insofern Verwendung, als er damit ein für allemal feststellte, wieviel Gramm Reis, Hörnli oder dergleichen seine volle Hand erfassen konnte.

Als erstes Eintopfgericht wurde eine *Kartoffelspeise* hergestellt. Dazu wurden pro Person zwei Kartoffeln geschält, in Würfel geschnitten und in viel siedendes Salzwasser geworfen. Nach zehn Minuten wurden ins gleiche Wasser pro Person zwei Handvoll Hörnli gestreut und alles zusammen weichgekocht und abgetropft. Dann kam viel geriebener, fetter Emmentaler Käse und ein großes Stück frische Butter darunter. In einem noch viel größern Stück Fett wurde viel klein geschnittene Zwiebel (eine große Zwiebel für zwei Personen) knusprig gebraten und wie ein Vogelnestchen auf die fertige Kartoffel-Hörnli-Masse gruppiert.

Nach einiger Zeit dachte sich mein Sohn Varianten zu diesem Gericht aus: Er kochte als erstes kleingeschnittene Rübchen und Blumen-



WEIT WIE EIN TANZBODEN

ist die Öffnung des DUROmatic-Dampfkochers. Die Hausfrau schätzt gerade diese große Öffnung, die nur der DUROmatic besitzt, diese saubere, leicht zu reinigende Pfanne, an welcher man vergebens nach Schmutzecken sucht.

DUROmatic-Motto:
Einfach, solid und doch vollkommen in der Funktion.

DUROmatic, der Topf mit der größten und bequemsten Öffnung kostet nur

4½	6	10 Liter
71.50	80.—	108.— Fr.

mit 5 % Rabattmarken in allen Fachgeschäften erhältlich.

kohlröschen in dem Salzwasser, das nachher die Kartoffeln und Teigwaren aufnahm, oder er fügte den Inhalt einer Büchse Rübli oder Erbsen unter die gekochten Zutaten, oder er nahm statt Hörnli Müscheli oder Schneggli. Als nächstes kam ein *Risotto* daran. Wieder wurde in sehr reichlich Fett viel klein geschnittene Zwiebel geröstet, aber nur hellgelb. Dann kamen pro Person zwei Handvoll (150 g) einer runden, italienischen Reissorte hinzu und wurden einen Augenblick mitgeröstet. Inzwischen war eine schöne Portion kräftiger Bouillon hergestellt worden, die immer auf dem Siedepunkt zu bleiben hatte. Aus der Bouillonpfanne wurde nun in kleinen Güssen die Flüssigkeit zum Reis gegeben, immerfort tüchtig darin gerührt. Nie durfte der Reis am Pfannenboden kleben bleiben, nie mehr als eine halbe Schöpfkelle kochender Bouillon beigefügt werden, bis nach etwa 20 Minuten die Prozedur beendet war und ein schöner, körniger, aber saftiger Risotto nach italienischer Art in der Schüssel dampfte. Die Hauptzutaten — ein Stück frische Butter und viel geriebener Parmesan (30—50 g pro Person) — waren erst im letzten Moment daruntergezogen worden. Als Variationen wurden ein andermal gedämpfte Pilze oder Tomatenpurée oder Safran beigefügt.

Der erste Reis, den mein Sohn ganz allein kochte, war braun wie Milchkaffee. Er hatte die Zwiebeln zu dunkel geröstet, aber die fertige Speise war doch noch genießbar. Die zweite Auflage war — gelinde ausgedrückt — zu kräftig gewürzt. Er hatte außer der ohnehin rezenten Bouillon noch reichlich Salz beigefügt; aber von da an geriet jeder Risotto zur allgemeinen Zufriedenheit.

Etwas komplizierter schien ihm anfänglich die Zubereitung einer *Pastasciutta* (Teigwaren nach italienischer Art). Pro Person erhitzt er zwei Eßlöffel Olivenöl, röstet darin in Streifen geschnittene Zwiebeln hellbraun (eine große Zwiebel für drei Personen), fügt verdünntes Tomatenpurée bei (ein großer Eßlöffel pro Person), etwas Bouillon, etwas Thymian, wenig milden Wein und läßt diese dickliche Sauce auf schwachem Feuer zehn Minuten kochen. Dann wird sie den weichgekochten, gut abgetropften Teigwaren beigefügt, samt viel geriebenem Käse und etwas frischer Butter. Auch bei dieser Speise wurde der Lehrplätz bezahlt in Form von zu dunkel geröste-

ten Zwiebeln und zu reichlichem Gebrauch von Thymian. Auch wurde einmal zuviel Flüssigkeit beigefügt, so daß der zu dünne Sugo nicht an den Teigwaren haften blieb und sich auf dem Grund der Schüssel ansammelte. Aber jetzt lade ich bedenkenlos Gäste zu dieser Speise ein und finde es schön, mit ihnen zusammenzusitzen, bis mein Sohn die schönbemalte, gedeckte Schüssel auf den Tisch stellt, die er für alle seine Spezialitäten in Gebrauch nimmt.

Bei der *Minestrone* darf ich als Küchengehilfin beim Rüsten der verschiedenen Gemüsesorten zugegen sein: Rüben, Kohlrabi, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Bohnen, Kabis, Spinatblätter, Tomaten usw. werden je nach Jahreszeit in bunter Zusammenstellung gerüstet und in Würfel und Streifen geschnitten. In die große Suppenpfanne kommt als erstes etwas Fett, dann werden reichlich Speckwürfel glasig gebraten, grobgeschnittene Zwiebeln beigefügt und leicht mitgedämpft, dann sämtliche Gemüse dazu gegeben und auf möglichst kleinem Feuer und unter Kontrolle im eigenen Saft weitergedünstet. Nach einer halben Stunde wird das nötige Quantum Wasser und wenig Salz beigegeben. Eine halbe Stunde vor Essenszeit kommen kleinwürflig geschnittene, rohe Kartoffeln hinein (eine große Kartoffel genügt für zwei Personen), und nach weitern zehn Minuten werden noch Hörnli oder andere kleinformatige Teigwaren und etwas Reis beigefügt. Das Würzen soll erst zum Schluß und mit Vorsicht geschehen. Der Reibkäse wird bei Tisch extra serviert. Auch bei diesem Gericht war mein Sohn auf Abwechslung bedacht: einmal kochte er einen zerkleinerten Landjäger mit, ein andermal (in Erinnerung an den Militärdienst) kleine Stücke rohen Rindfleisches.

Mein Sohn hat je länger desto größere Freude am Kochen; er sagt, es gebe ihm ein angenehmes Gefühl der Unabhängigkeit. Die Küchenarbeit achtet er jetzt viel höher als früher. Er weiß nun aus eigener Erfahrung, daß man beim Kochen seine Gedanken konzentrieren muß, und will bereits seinerseits nicht gestört werden dabei. Hin und wieder nimmt er mir zu Hause das Kochen ab, indem er eine seiner Spezialplatten macht; das nehme ich dankbar an und überlege mir dabei, wie sehr die Männer mit ihrer tatsächlichen, namentlich aber mit ihrer moralischen Unterstützung unsere Arbeit erleichtern können.