

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 28 (1952-1953)
Heft: 2

Artikel: Das illustrierte Kochbuch
Autor: A.S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1070799>

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: 14.01.2026

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



**Das
illustrierte Kochbuch**

Von A. S.

BEIM Sortieren unserer vielen Familienfotos gab es eine große Zahl, die keinen Platz mehr im Familienalbum fanden. Was tun mit den vielen, zum Teil so schönen alten Fotos?

Glücklicherweise fiel mir gerade in jenen Tagen das alte, handgeschriebene Kochbuch meiner Mutter aus dem Jahre 1893 in die Hände. Schon lange hatte es mich geplat, daß es so vergilbt und zerfetzt herumlag. Barg es doch neben den interessanten Rezepten so viel Erinnerungen an Verstorbene und Lebende. Nach und nach reifte dann in mir der Plan, das Kochbuch in ein neues umzuwandeln und gleichzeitig jedes Rezept mit der Fotografie seines Urhebers oder irgendeiner andern Person, die dazu in Beziehung stand, zu illustrieren.

In fast allen handgeschriebenen Kochbüchern heißt es bei den Überschriften der Rezepte etwa: Gugelhopf (nach Tante Emma), oder Ravioli (gegessen am 2. Juni 1895 in Neapel im Hotel X) usw. So machte ich mich an die vergnügliche Arbeit: Neben Tante Emmas Gugelhopf kommt ein entzückendes Bild aus ihren schönsten Jahren, neben die Ravioli eine Foto von Neapel. Das Kapitel «Puddings, Cremen und andere Desserts» wird herausgeputzt mit den reizenden Kinderbildern der

vergangenen Epoche, Birchermus und Fruchtsalate hingegen mit den Fotos der heutigen Kinder. Wie hübsch, wenn neben Großmutter Sandtorte die schöne alte Dame selber in ihrem seidenen Festtagskleid sitzt oder neben der Omelette soufflée der Großvater und seine Enkelinnen, die ihm nach der Familienchronik jedesmal löffelweise die ganze Omelette weggegessen haben! Und neben Papas Leibspeise steht der junge, unternehmende Mann von 30 Jahren, neben den Zimtsternen aber der heute 80jährige Papa, der diesen ein Leben lang die Treue gehalten hat und von dem es immer heißt, wenn im ganzen Haus auch nur ein Zimtstern versteckt gewesen sei, habe er ihn mit tödlicher Sicherheit innert fünf Minuten gefunden.

Die Zusammenstellung erfordert etwas Zeit und Phantasie, aber es lohnt sich. Die eigentliche Arbeit ist das Abschreiben der Rezepte; das Illustrieren hingegen, das Einkleben der passenden Fotos, ist ein reines Vergnügen.

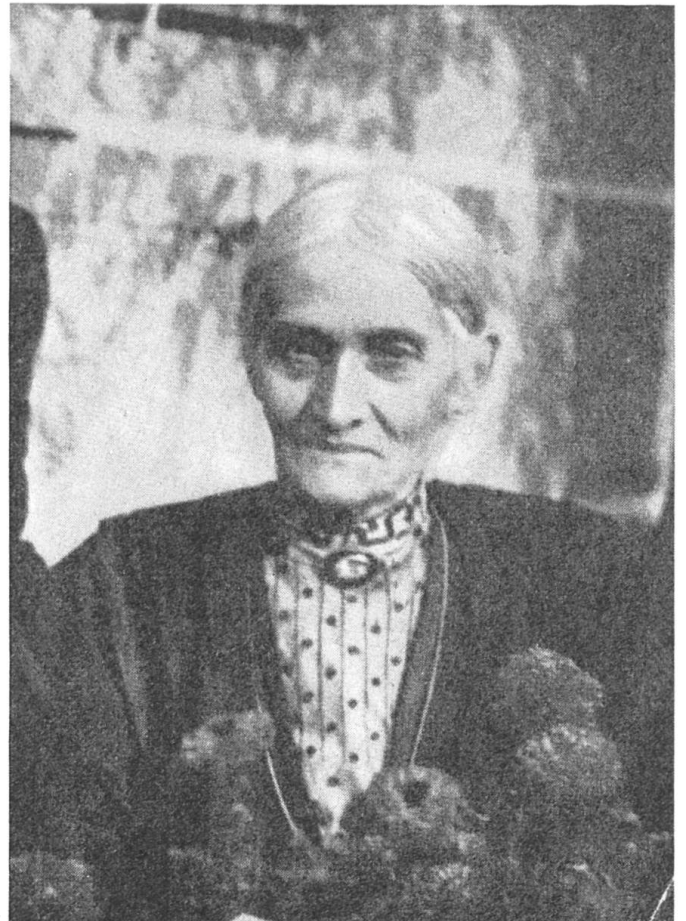
Man schreibt natürlich nur sinnvolle Rezepte ab, die an eine Person oder an einen Ort erinnern, die uns teuer sind. Rezepte, die 24 Eier oder tagelange Vorbereitungen erfordern, läßt man weg, ebenso vorsintflutlich zubereitete Gemüse (im Wasser gekocht, blanchiert und mit weißer Sauce übergossen). Alles, was heutzutage veraltet anmutet, wird ebenfalls weggelassen, mit Ausnahme der speziellen Familienrezepte, die trotz allem immer noch gemacht werden und derentwegen ja das Kochbuch seinen Reiz behält. Diplomatenpudding, Essigzwetschgen, sauersüße Preiselbeeren, Cornichons und grüne Nüsse möchte ich um keinen Preis missen, sowenig wie Tuttifrutti im Rhumtopf, Quittenpästli, Chüsseli und andere unmodern gewordene Rezepte. Diese Rezepte zu unterschlagen, wäre eine Sünde an der Familiengeschichte.

den Feuer abgerührt. Die Masse wird in
einen Porzellanschüssel auf Eis gestellt.
Unter den Schif geschlegenen Schmel des 3 Eier
mischt man 100 gr. feinsten Zucker,
scheidet diesen über die Eiercreme & serviert kalt.

Platten aus:

fron mama, ich gut?

50 gr. Mehl wird mit $\frac{3}{4}$ l Milch angerührt.
4 Eier, 30 gr. Zucker & 1 Prise Salz zugeben
& gut verkloppt. Eine feuerfeste Platte wird



4

Die Schweiz ist ein großes Zeit-
 schriftengrab. Jedes Jahr werden in
 unserem kleinen Land ein paar neue
 Zeitschriften gegründet. Die meisten
 erreichen nicht einmal das
 zarte Alter von einem Jahr. Es
 hat schon früher Monatszeit-
 schriften in der Art des Schweizer
 Spiegels gegeben. Sie muß-
 ten aber fast ausnahmslos wieder
 eingehen, da die Verleger nicht
 auf ihre Rechnung kamen. Der
 Schweizer Spiegel verdankt
 seinen Erfolg nicht nur dem
 Umstand, daß er es fertig-

brachte, eine treue Lesergemeinde zu
 gewinnen. Er ist lebensfähig, weil ihm
 den Inserenten gegenüber der
 Beweis gelang, daß er ein gutes
 Werbemittel ist.
 Ohne einen umfangreichen
 Inseratenteil kann keine schwei-
 zerische Zeitschrift oder
 Zeitung gedeihen. Die Inserate
 machen ein Organ unabhängig
 von Subventionen, und sie
 erst ermöglichen ihm,
 seine kulturelle Mission zu
 erfüllen.
 Der Schweizer Spiegel Verlag

VIELE
 WA

ER
 ES
 LE

N
 S
 W
 T
 N
 I
 C
 H
 T
 N
 I
 C
 H
 T

