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: 20.11.2025

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 geplagt, 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 Großmutters 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 Preißelbeeren, 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.

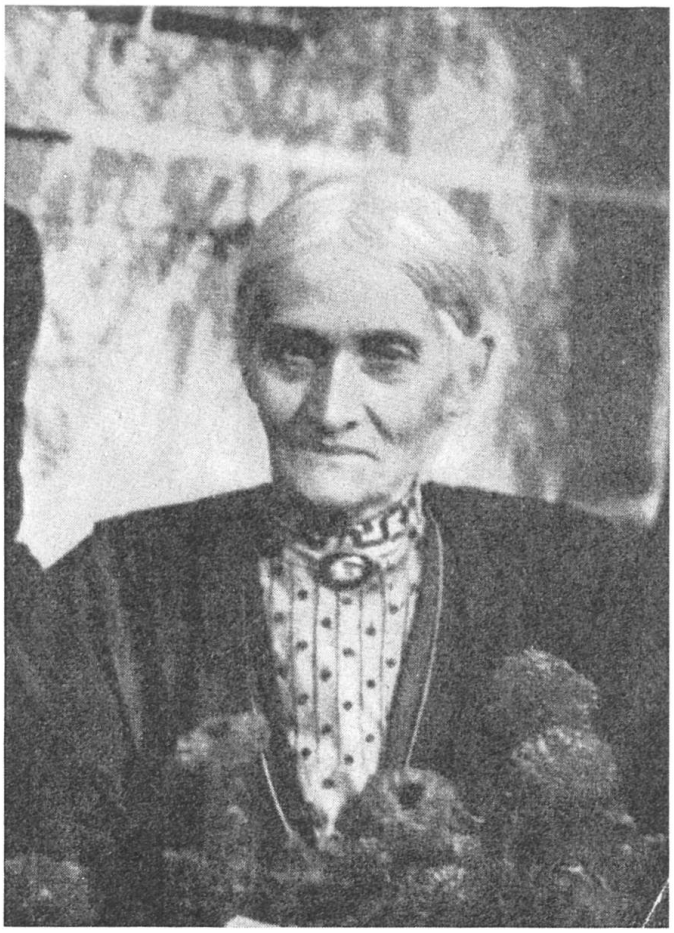
Seite aus meinem Kochbuch:

dem Feuer abgerührt. Die Masse wird in einer Porzellanschüssel auf Eis gestellt. Unter den steif geschlagenen Schnee der 3 Eiweiß mischt man 100 gr. gestossenen Zucker, streicht diesen über die Eiscreme & serviert kalt.

Platter Mus:

Großmama, ich gut?

50 gr. Mehl wird mit 3/4 l Milch angerührt. 4 Eier, 30 gr. Zucker & 1 Prise Salz zugegeben & gut verklopft. Eine feuerfeste Platte wird



4

WAS VIELE LESER NICHT WISSEN

Die Schweiz ist ein großes Zeitschriftengrab. 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 Monatszeitschriften in der Art des Schweizer Spiegels gegeben. Sie mußten 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 fertigbrachte, 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 schweizerische 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