

**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:** 02.04.2026

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



**Das  
illustrierte Kochbuch**

*Von A. S.*

**B**EIM 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 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.

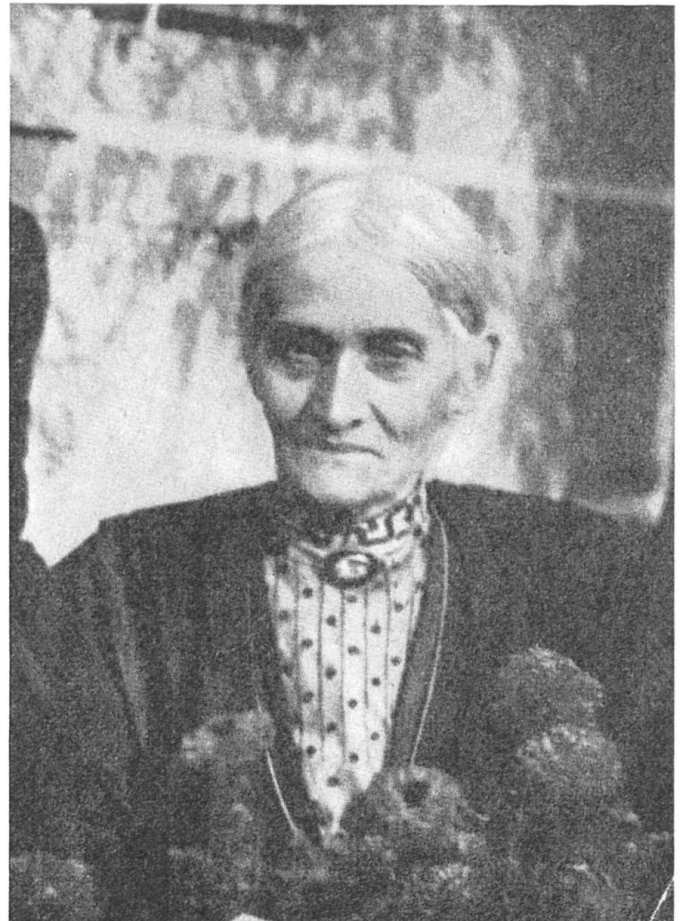
Man schreibt natürlich nur sinnvolle Rezepte ab, die an eine Person oder an einen Ort erinnern, die uns teuer sind. Rezepte, die 24 Eier oder tagelange Vorbereitungen erfordern, läßt man weg, ebenso vorsintflutlich zubereitete Gemüse (im Wasser gekocht, blanchiert und mit weißer Sauce übergossen). Alles, 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.

der Feuer abgerührt. Die Masse wird in  
einem Porzellanstrudel auf Eis gestellt.  
Unter dem Stief geschlegener Schmel des 3 Eweins  
mischt man 100 gr. feinsten Zucker,  
scheidet diesen über die Eiercreme & serviert kalt.

Plattenmasse:

from mama, ich gut?

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

WAS  
 VIELE

LESER

WISSEN  
 NICHT

