

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 29 (1953-1954)
Heft: 9

Artikel: Was mit beim Kochen am meisten Freude macht : Antworten auf unsere Rundfrage
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1070744>

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: 16.02.2026

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



Was mir beim Kochen am meisten Freude macht

Antworten auf unsere Rundfrage



Me mues d Milch abfange!

Jahrzehnte sind vergangen. Ich stand damals als kleines Mädchen oft in Mutters Küche und schaute ihrem eifrigeren Hantieren mit Interesse zu. Manchmal spornte sie mich auch zu kleinen Handreichungen an, und wenn ich mich anstellig zeigte, so kargte sie nicht mit einem Lob.

Aber das Schönste dabei war doch die Überwachung der kochenden Milch, die mir anvertraut wurde. Zuerst lag sie ganz friedlich in der Pfanne, dann bildeten sich am Rand kleine Kräusen, hierauf zeigten sich in der Mitte ein paar Blasen, dann wieder völlige Ruhe — vor dem Sturm! Plötzlich kam alles in Bewegung, und laut ertönte mein: «Sie chunt — sie chunt!»

Und schon stand die Mutter da, und mit den Worten: «Me mues d Milch abfange», ergriff sie mit eleganter Bewegung die Pfanne und ließ den köstlichen Inhalt in den bereitgestellten Krug fließen.

Endlich kam der ersehnte Zeitpunkt, in welchem mir höchst persönlich die ganze Operation übergeben wurde. Mit geheimem Schaudern trat ich an die neue Aufgabe heran und führte sie auch mit mehr oder weniger Erfolg durch. Manchmal kam meine Intervention zu spät, und die Milch floß über. Zur Strafe mußte ich dann den Herd putzen. Aber der unangenehme Geruch der «verbrannten Milch» war sehr hartnäckig trotz des geöffneten Fensters.

Der heimkehrende Vater brummte dann stets: «Aha — da hämer's wider!»

Aber der Clou des Ganzen und was mich beim Kochen am meisten freute, war — das Auskratzen und Ausschlecken des Satzes auf dem Milchpfannenboden, einfach ein Hochgenuß! Unter meinen Geschwistern mußte sogar ein Turnus eingeführt werden, wer zu dieser Kostprobe an der Reihe war!

Heute ist es anders geworden, und die Kinder reißen sich nicht mehr um eine solche «Delikatesse»! Eigentlich sind sie zu bedauern!

M. M.



Das Organisieren

Ich kann die Omeletten nicht in der Luft drehen und mich deshalb auch nicht an diesem Kunststück freuen. Ebensowenig weiß ich, wie man Konfitüren oder Früchte einmacht, und ich glaube kaum, daß es mir besonders Freude machen würde, eigene, frisch abgefüllte Bülaicher Flaschen zu bewundern. Solche Schwerarbeiten haben mich nie begeistern können. Viel besser gefallen mir die kleinen, aber nicht unwichtigen Details an der Kochkunst: das Herrichten schöner Platten, das Garnieren feiner Kuchen, das Mixen origineller Drinks, das Zusammenstellen abwechslungsreicher Menus, das Ausprobieren einer selbsterfundenen Zutat zu einem langweiligen Gericht.

Auf das alles freute ich mich sehr, als ich meine eigene Küche einrichten durfte.

Aber dann fehlte die Zeit. Ich blieb berufstätig und mußte mir zuerst richtig den Kopf zerbrechen, aus welchen Büchsen ich was möglichst schnell in der Pfanne auf den Küchentisch bringen könnte. Fertig war der Traum von spielerischem, schöpferischem Ausprobieren, Schluß mit der Küchenpoesie! Fast freute mich überhaupt nichts mehr am Kochen, bis ich anfing, zu verstehen, was mein Mann mit Organisationstalent, das den Frauen fehle, meinte.

Heute ist das, was mir beim Kochen am meisten Freude macht, das Organisieren! Ja, es freut mich richtig und immer mehr, alles so einzuteilen, daß in kürzester Zeit ein ausgedachtes, abwechslungsreiches, fein zubereitetes Essen auf dem hübsch gedeckten Eßzimmertisch steht und — wieder weg- und aufgeräumt ist!

Ich organisiere immer wieder neu. Immer wieder finde ich ein rationelleres Einkaufen, ein günstigeres Vorbereiten, eine schnellere Abwaschmethode. Die Pfannen stelle ich an einen praktischeren Ort, und für jede zeitraubende Küchenarbeit denke ich mir eine Maschine aus. Ich wünsche mir auf Weihnachten weder Staubsauger noch Sofakissen, sondern nur Praktisches in die Küche!

Das Einteilen spart mir viel Zeit, die ich für die schöne Küchenkunst brauchen könnte. Aber viel mehr, als eine neuartige Salatplatte geschmackvoll anzurichten oder ein großartiges Dessert zusammenzustellen, freut es mich nun, eine Antwort auf die Frage zu finden: Wie mache ich es, daß ich dazu möglichst wenig Zeit und Geschirr brauche? C. T.

Was mein Mann sagt

Herrlicher Duft entströmt dem Backofen. Vorsichtig entferne ich die beiden schweren Gewichte vom Deckel meiner Eisenkasserole und hebe ihn, um wieder einmal mit Freuden festzustellen, daß meine Dampfnudeln, schön rehbraun gebacken, die ganze Pfanne ausfüllen. Sie waren, wie fast jedesmal, noch nicht überzeugend aufgegangen, als ich sie zum Backen einschieben mußte; aber wieder einmal hat der Dampf noch das Seine zum Gelingen beigetragen. Wie werden alle sechs schnuppern, wenn ich die Pfanne auf den Tisch stelle, und gespannt auf das Abheben des Deckels warten! Und dann wird mein Mann das Verbot, über das Essen eine Bemerkung zu machen, bei die-



Angst...

bei kleinen Verletzungen ist unbegründet
Mit einem VINDEX-Verband behandelt, heilen
Wunden rasch und komplikationslos. Vindex des-
infiziert, verhüttet Entzündung und Eiterung und
beschleunigt den Heilprozeß.

Vindex-Salbenkompressen
Vindex-Wundsalbe in Tube
Vindex-Plast, trockener Schnellverband

VINDEX

Flawa, Verbandstoff- und Wattefabriken AG, Flawil



Keine Angst!
Ich möchte Ihnen nur
vertraulich zuflüstern:

Maizena, der feine Maispuder, macht einfache wie anspruchsvolle Gerichte bekömmlicher, schmackhafter und delikater. Verlangen Sie das reichhaltige Rezeptbüchlein mit der Prämienliste bei der

Corn Products Co. Ltd.
Zürich 31 Kornhausbrücke 7

MAIZENA
Reg. Schutzmarke

3 x so weich

poröser und haltbarer

Scholl's Schaumbett-Sohlen erfüllen die höchsten Ansprüche des Fußkomforts. Was Sie bei anderen Sohlen vermissen, finden Sie in Scholl's „Schaumbett“, der vollendetsten und beliebtesten aller Schaumsohlen. Tagaus, tagein das lang ersehnte Luftkissen im Schuh. Müdes Gehen wird zum beschwingten Schreiten. Daunenweich, erfrischend... der beste Schutz gegen harte Haut und Fußbrennen. In keiner andern Schaumsohle finden Sie all diese Annehmlichkeiten.

Scholl's „Schaumbett“ weiß, Kinder Fr. 1.50, Erwachsene Fr. 2.70
„Cloro-Vent“ Schaumbett grün mit Chlorophyll Fr. 3.30

Neu! Schaumbett-Halbsohle für offene Schuhe Fr. 1.50

In Schuh- und Sanitätsgeschäften, Drogerien und Apotheken. Nur echt in der gelb-blauen Originalpackung.

Gönnen Sie sich heute schon diese Wohltat.

Scholl's SCHAUMBETT-SOhlen

STÖRUNGSFREI SCHLAFEN

Beginnen Sie die KUR gegen Ihre **Herznervosität** mit einer Packung der **Kräuterpillen Helvesan-5**, Fr. 3.65, erhältlich bei Ihrem **Apotheker und Drogisten**.

VERSTOPFTER DARM?

Abends 1 Tipex-Pille und dann tritt der Stuhl prompt am andern Morgen ohne Schmerzen ein. Tipex für 80 Tage Fr. 3.65, Tipex für 40 Tage Fr. 2.10, erhältlich bei Ihrem **Apotheker und Drogisten**.



Eine gute
Gewohnheit

ser einzigen Gelegenheit nicht achten, sondern zeigen, daß sein Basler Herz höher schlägt, und er wird heute wie vor zwanzig Jahren bei diesem Anblick sagen: «Die sin aber scheen uffgange!»

H. B.

Vom kochenden Junggesellen und von Tschu-Li

Anno 1916 wurden die Regiments-Mitr.-Kompanien gebildet. Damals war ich Korpis. Der Regiments-Kdt. verfügte, ich hätte in einer der neuen Mitr.-Kompanien Fourierdienst zu tun. Ganz gegen meinen Willen (Befehl ist Befehl!) hing mir der Stabsfeldweibel einen langen Säbel und eine schwere, schwarze Tasche um. Nun hatte ich 150 Männlein und 70 Rösser zu füttern und zu betreuen. Gelegentlich erworb ich in der Fourierschule reglementsgemäß meinen Grad und erhielt zu Säbel und Tasche noch eine Pistole, mit der ich meist danebentraf.

Nun, ich waltete während der zwei Grenzbesetzungen als sorgliche und sparsame Kompaniemutter. 1939 speiste ich im Hofe der Basler Höhern Töchterschule täglich an die 3000 Mann. Frauen und Töchter stellten sich meinen Küchenchefs zur Verfügung, rüsteten an langen Tischen unter vergnügtem Plaudern Berge von Gemüse. Die Frauenarbeitsschule wusch unsere Küchentücher. Diesen FHD bin ich noch heute dankbar. Eine besonders reizende Idee entwickelten damals die Schülerinnen der Höhern Töchterschule, indem sie ausmachten, für jeden Mann unserer Kompanie einen Kuchen oder Gugelhopf zu backen. Eines Tages überbrachten sie mir in Gegenwart von Reportern und Fotografen über 250 Kuchen und Torten. Der Segen wollte kein Ende nehmen, und die Freude bei den Soldaten jeden Grades war groß.

Vom Fourier avancierte ich nicht zum Quartermeister, wohl aber zum kochenden Junggesellen.

An die 30 Jahre lang war ich nun schon als Vertreter herumgereist. Die vielen, vielen Koteletten, Beefsteaks und Schnitzel, die mir unterwegs in den Restaurants in ewiger Gleichförmigkeit vorgelegt wurden, waren mir gründlich verleidet. Als meine Pensionierung heranrückte, erwarb ich mir abseits auf dem Lande ein einfaches Landhaus mit viel Land, so viel Land, daß ich während der Kriegsjahre eine Kuh und etliche Schafe halten konnte. Das

Melken war so eine Sache! Aber wie stolz und zufrieden war der Selbstversorger, trotz der heißen Schweißfluten und des Rückenwehs.

Mit den Lebensmittelkarten verschwanden dann auch meine Vierbeiner aus dem Stall. In meinem Haushalte leben heute nur noch ich und Tschu-Li, mein komischer Bull-Mastiff. Weil er einen kugelrunden Kopf mit lustigen, schrägen Chinesenäuglein hat und weil ich bei seiner Ankunft gerade ein Buch über China las, bekam er den Namen Tschu-Li. Auf der Straße rufen ihn die Kinder «Tscholi», was ebensogut für ihn paßt.

Jahrelang kochte ich nun schon mit Vergnügen für uns zwei. Das einfache Regime bekommt uns ausgezeichnet. Beide haben wir Vorliebe für Sachen aus dem Backofen. Wir essen nur Schwarzbrot, doch dieses ist eigenartigerweise auf dem Lande fast nicht zu bekommen. Darum backe ich das Brot selber. Es gerät herrlich, bleibt lange frisch und schmackhaft. Zum Brot backe ich immer einen Cake oder eine Torte. Wie herrlich der Duft, der dann durch das Haus strömt! Wenn das graue Dampfräuchlein aus der Abzugsöffnung des Backofens streicht, rufe ich Tschu-Li: «Es git öppis Guets!» Da rennt er schwanzwedelnd heran, macht vor dem Ofen Männchen, lacht mit den schiefen Kulleraugen und legt die erhobenen Vorderpföhlü übereinander zu rührendem: bitte, bitte. Liegen dann die duftenden, knüsprigen Dinger zum Verkühlen auf dem Gitter, sind wir beide stolz. Es folgt ein gemeinsamer Freudentanz. Tschu-Li legt sich rücklings auf seine Couch und jubelt mit allen Vieren.

Kochen ist schön und immer interessant, aber das Backen allein macht uns so recht glücklich!

J. St.

Das höchste Lob

Ich begann erst nach fünfzehn Jahren eigenen Haushalts ausschließlich selber zu kochen, und es fiel mir anfangs nicht leicht, Hausarbeiten und Küche allein zu besorgen.

Doch ich hatte mir fest vorgenommen, sorgfältig und mit Liebe zu kochen. Zwei Jahre später kam der Krieg und mit ihm die Rationierung.

Unsere drei Kinder waren damals 13, 14 und 16 Jahre alt — also in den Jahren des besten Appetits; somit wußte ich, daß ich mit wenig möglichst nahrhaft und möglichst gut zu kochen hatte.

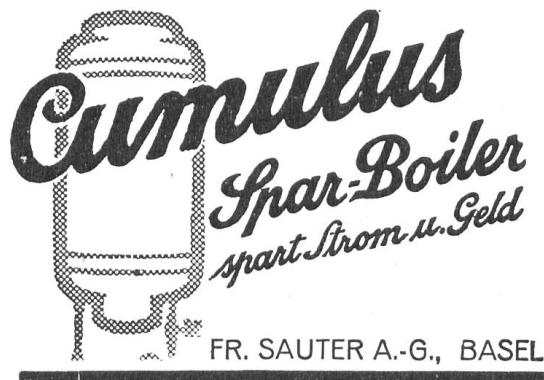


Darf ich bitten?

Es gibt zwar nur Café complet, dafür aber Melitta-filtrierten. Melitta-filtriert ist der Kaffee einfach wie verwandelt. Er gewinnt ein wunderbar volles, feines Aroma, wird nicht bitter und bleibt bis zum letzten Schluck satzfrei. Dazu ist er erst noch rasch und einfach zubereitet.



Im Fachgeschäft erklärt man Ihnen gerne die einfache Melitta-Filtriermethode.
MELITTA AG. ZÜRICH 1/24, Tel. 051/34 47 77



Bei Haut-unreinheiten hilft Ihnen Puroderm überraschend schnell!



Betupfen Sie die befallenen Stellen einfach mit PURODERM, einem neuen Heilmittel bei Hautschäden, und Sie werden erstaunt sein, wie rasch Bibeli, Mitesser, Pickel, Ausschläge, Flecken und Ekzeme, ebenso Hautjucken und Rötungen, verschwinden. Die PURODERM-Wirkstoffe dringen tief in die Haut ein und nehmen die Schmutzablagerungen und Bakterienherde aus den Poren und verhindern das neue Auftreten von Hautunreinheiten. PURODERM lässt die Poren wieder freier atmen, und die Haut behält ihre Schönheit und Frische. PURODERM-Originalflaschen zu Fr. 2.60 und 4.70. In Puderform Fr. 3.25. PURODERM hat sich in Tausenden von Fällen ganz hervorragend bewährt. Die PURODERM-Präparate sind in allen Apotheken und Drogerien erhältlich.

Für Feinschmecker

Da kann man mir sagen was man will:
Unerreicht bleibt



Cenovis
Vitamin-Extrakt

5



Und gerade in dieser Zeit ist mir das Verständnis fürs Kochen so richtig aufgegangen. Ich fühlte mich in meiner Küche fast wie der Chemiker in seinem Laboratorium, und mit Feuereifer probierte ich die verschiedenen Sparrezepte aus und freute mich, wenn ich selber einen Trick zum Strecken der Rationen herausfand.

Einmal brachte unser Bub unverhofft seinen Pfadiführer zum Nachtessen mit nach Hause. Es gab Grießauflauf, und er wurde, wie vorauszusehen war, «rüübis und stüübis» aufgegessen. Nachher sagte mir mein Sohn: «Du, de Hans hät gsäit, i dem Uuflauf hebs allwág vil Anke gha.» Dabei hatte ich nur eine Spur Fett gebraucht, und statt der üblichen fünf Eier lediglich Eipulver. — Ich war unsäglich stolz über das Lob.

E. C.

Das Karfreitagsgericht meiner Mutter

Der Karfreitag war in unserer Familie ein bedeutsamer Tag, nicht nur als Feiertag allein; einmal im Jahr — eben an diesem Tag — kam bei uns ein speziell bündnerisches Gericht, «Conterser Bock», auf den Mittagstisch. Meine liebe Mutter, die von Conters stammte, hielt diese Tradition zu Ehren ihres Heimatortes aufrecht. Jahr um Jahr hat sie nach dem Besuch des Gottesdienstes die große Arbeit nicht gescheut, uns dieses köstliche Karfreitagsgericht, das uns Kindern fast mehr bedeutete als alle Osterfreuden, vorzusetzen.

Es ist mir eindrücklich geblieben, mit welcher Liebe und Sorgfalt meine Mutter am Herd hantierte, damit die «Böcke» einer wie der andere gut in Form und Farbe blieben. — Später kam die Zeit, da auch ich für eine eigene Familie sorgen durfte. Ist es verwunderlich, daß das Karfreitagsgericht meiner Mutter nun jeweils am gleichen Tag auch auf unserm Tische steht?

Es macht mich glücklich, die sorgfältig gehütete Tradition aus den Händen einer lieben Mutter einmal der eigenen Tochter weitergeben zu dürfen.

A. K.

Die Anne Marie

Ja, es ist zweifellos unsere zehnjährige Anne Marie, die mit ihren strahlenden blauen Augen und hellblonden Zöpflein mittags von der Schule kommend die Treppe heraufstürmt,

geradewegs in die Küche hinein. Mit den Worten «Was gibt's heute? Mh, das schmeckt fein! Ich habe sooo Hunger!» hebt sie alle Pfannendeckel ab und schnuppert genießerisch den Duft von Fleisch oder Gemüse ein. Die mahnen Worte: «Halt, erst Hände waschen», werden knapp befolgt, und schon wird eine Küchenschürze umgebunden. «Gelt, ich darf die Salatsauce selber machen», oder: «Darf ich versuchen, ob der Kartoffelstock noch Muskat braucht?»

Unterdessen sind Vater, Schwester und Brüderchen auch heimgekommen; Anne Marie läßt feierlich den chinesischen Gong ertönen. Wir setzen uns zum Tisch, und der Vater und die übrigen Kinder finden es offenbar selbstverständlich, daß das Essen gut ist. Nur Anne Marie nicht: Nachdem sie das Tischgebet gesprochen hat (heute ist sie an der Reihe), ordnet sie genießerisch die Speisen auf ihrem Teller und isst mit Genuß. Ja, das kleine Persönchen versteht es, einen um den Finger zu wickeln, sei es, wenn sie unsere Hausangestellte lobt mit den Worten: «Hedi, ist deine Rösti heute abend knusperig!», oder mich: «Mutter, wenn du kochst, ist einfach alles besser!» Dann lächelt alles am Tisch, und der Vater sagt: «Natürlich, die Mutter kocht halt mit Liebe.» Anne Marie aber antwortet ganz ernsthaft: «Das isch's äbe!»

Verstehst du, lieber «Schweizer Spiegel», daß mir beim Kochen die Anne Marie oder wie sie gerade heißen möge, am meisten Freude machen?

L. C.

Alles

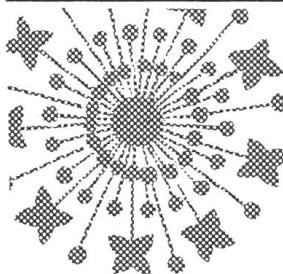
Alles macht mir am Kochen Freude: das Zusammenstellen des Menus (theoretisch zu Hause, oft aber im Tête-à-tête mit Fleisch oder Gemüsen im Laden), das Kochen selbst und schließlich und fast am meisten das Essen.

Die wichtigste Voraussetzung nämlich, um mit Freuden zu kochen: Man muß *hungrig* in die Küche gehen. Ich refüsiere das gluschtigste Zvieri-Meringue, um abends um halb sechs Uhr einen zünftigen Hunger beieinander zu haben. Aber dann geht's in der Küche wie am Schnürchen, als ob der leere Magen mir jede Zutat im Eiltempo dirigieren würde. Eine hungrige Familie verdient eine Köchin, die sich ebenfalls aufs Essen freut, dann kocht sie gern und gut.

U. B.



Importeur: Georges Moreau & Cie. AG., Zürich



Baltensperger

Eigene Werkstätten für Juwelen, Gold und Silber

Bahnhofstraße 40, Zürich





OMEGA Seamaster Calendar

Für viele ist das ständige Wissen um das Datum unerlässlich. Omega schuf dazu die Seamaster Calendar. Präzision, automatischer Aufzug, Wasserdichtheit der Seamaster... Kalender... so bietet die Seamaster Calendar die ideale Form der modernen Uhr.

Ref. 7100 18 Kt. Gold, antimagnetisch, stoss-gesichert Fr. 950.—
Ref. 7105 Rostfreier Edelstahl, Glasreif und Anstösser mit 14 Kt. Goldauflage Fr. 370.—
Ref. 7107 Rostfreier Edelstahl .. Fr. 310.—

Offizieller Omega -Vertreter :

Emil Kofmehl
ZÜRICH, BAHNHOFSTRASSE 61



«Chöchèle»

Ich bin eine der vielen alleinstehenden Sekretärinnen, die vom Morgen bis zum Abend jahraus, jahrein im Büro mit undurchdringlicher Mieze ihres Amtes walten. Wenn wir Akten um uns türmen, Auskunft geben auf allen Knöpfen des Telefons — wem würde es in den Sinn kommen, daß da oft eine verkappte Liebhaberin des Kochlöffels sitzt? — Der wichtigste Raum meiner schneckenhauskleinen Wohnung ist die Küche, und das wichtigste Stück darin ein prächtiger, weißer elektrischer Herd. Das «Chöchèle» ist mir ein lebensnotwendiger Ausgleich zur weniger fraulichen Berufarbeit und macht mich besonders glücklich, wenn ich nicht nur für mich allein kochen kann.

Wie bei einem Wetterhäuschen geht am Samstagmittag das Bürofräulein hinein ins Dunkel, und auf der andern Seite kommt die eigentliche Frau — Hausfrau wäre zuviel gesagt, da ich nicht einmal selber putze — heraus. Zu den paar Samstagabend-Standardmenus kommen meist Mutter und Schwester, die anderswo wohnen, auf Besuch. Das liebste Essen im Winter ist dasjenige, das wir das englische nennen, da es die Erinnerung an einen Londonaufenthalt wachruft. Es besteht in einer Art Pastete in der Pyrexschüssel, zusammen mit grober Kresse, Peterlisauce, eingemachten Früchten und zum Schluß Apfelwecken und großen Mengen Tee aus der großen, dunkelbraunen, glänzenden Teekanne.

Welches Vergnügen, großzügig auf dem Küchentischlein Mehl auszustreuen, den Teig mit aller Kraft zu bearbeiten, die Form sorgfältig auszulegen, den Teigdeckel zu schneiden und über die gefüllte Form zu kleben, und wenn alles zugeschoben und eingepackt ist wie ein appetitlich frischgewickeltes Kind, kommt obendrauf noch ein kecker Teigstern, der dann beim Backen etwas dunkler wird und ein fröhliches Ornament darstellt.

Wenn die Küche gegen die Essenszeit langsam voller Backduft wird, schrillt plötzlich die grelle und in der Küche selbst angebrachte Glocke, und Mutter und Schwester erscheinen. Als erstes ziehen sie den Duft ein: «Mm, do schmeckt's wider guet.» Welche Köchin freut sich nicht darüber? Meine Schwester hält stets Umschau, was es etwa zu naschen gäbe. Es macht mir darum Spaß, Apfelschnitze, ein paar Speckwürfeli, ein Fleischrädel oder ähnliche Kleinigkeiten auf die Seite zu legen. Das

Naschen gehört auch zum Kochen. Dreinreden darf mir niemand, und wir haben eine liebe Mutter, die diesen Wunsch respektiert. Nur einmal entdeckte sie etwas Unbekanntes und setzte mißtrauisch die Brille zur näheren Inspektion des verdächtigen Muses auf. Ich schob sie lachend zur Türe: «Wa geets do z'luege? Gang du id Stobe ine, „Schwigermuetter“!»

Unsere Samstagabende sind immer ein heimliches Beisammensein, und es kann zehn oder gar halb elf Uhr werden, bis wir uns erheben und noch schnell das Geschirr waschen. Wir stören die einmal begonnene gemütliche Sitzung nicht mit hastigem Aufstehen, kaum daß der letzte Bissen hinter den Zähnen verschwunden ist, und nicht mit wütendem Tellergeklapper, wodurch die Atmosphäre eine bedauerliche Ernüchterung erfahren kann. Oft wasche ich auch erst ab, wenn ich wieder allein bin, und denke mir dann schon aus, was ich das nächste Mal auf die Speisekarte setzen will. Vielleicht eben jene Pfannkuchen, mit Schwung in der Luft gewendet — hoppla!

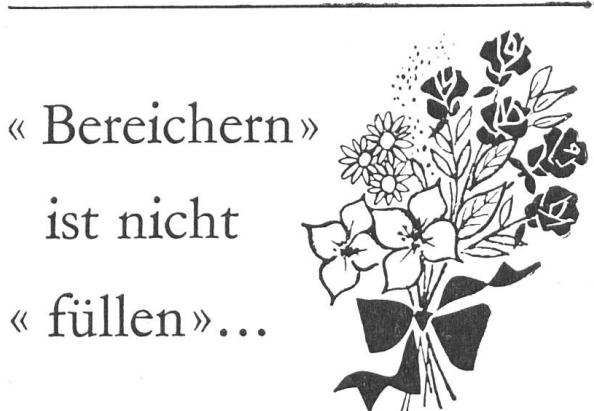
D. N.



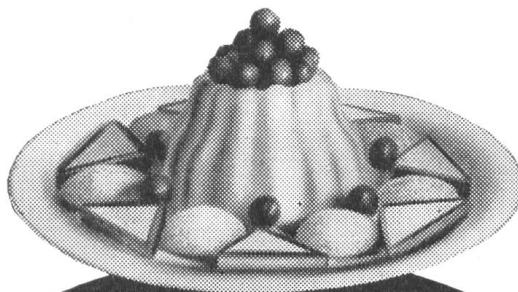
Was ein Mann über die Kochkunst sagt

Wer als ziviler Bürger schöpferischen Drang in sich spürt, ein künstlerisches Auge besitzt und zeichnen oder malen kann, wird als Hobby Zeichnen oder Malen wählen. Wer dank seines musikalischen Ohres vom Tatendrang gepackt ist und künstlerische Phantasie sein eigen nennt, wird wahrscheinlich komponieren, und sei es bloß für die Blechmusik oder den Handorgelverein. Wer aber mit einer feinen Zunge zur Welt kam und neben den geistigen Genüssen auch die irdischen und nicht zuletzt die kulinarischen zu schätzen weiß, der wird zum Kochlöffel greifen und seine schöpferische Phantasie nicht bloß nach dem Kochbuch des verdienstvollen Frauenvereins, sondern nach eigener Laune, nach Barometerstand und Windrichtung in subtile Gerichte umsetzen. Das ist ja das Reizvolle, daß man aus allem etwas machen kann und daß sogar während des Kochens — veranlaßt durch eine spöttische Bemerkung oder durch eine neue Idee — es noch möglich ist, dem bereits auf dem Herd stehenden Essen eine vollkommen neue Richtung zu geben.

Nennen Sie mir eine Beschäftigung — vielleicht außer Komponieren — bei der Sie Ihre Phantasie und Ihre Wünsche in der Zeit einer Stunde dem von Ihnen gewünschten Ziel ent-



von sehr aromatischen Speisen isst man bekanntlich weniger, weil sie mehr Genuss bieten. Mit Thomy's Senf ist das Essen deshalb weniger schwer.



Paidol

macht

Puddings
Cremen
Flammeris

viel feiner und nahrhafter

215 Rezepte durch
Dütschler & Co., St.Gallen

Elsässer

Talacker 11, Zürich 1, Telefon 27 29 55/56

*

Der Coiffeur

für natürliche Frisuren

macht Ihnen natürliche Dauerwellen

nach dem einzigartigen

patentierten

Elsässer-Ozon-Verfahren.

*

gegenführen können! Der Blumen- und Tierzüchter muß eine volle biologische Vegetationsperiode von meistens einem Jahr abwarten, bis er sieht, ob seine Überlegungen falsch oder richtig waren. Es braucht ein weiteres Jahr, bis ihm ein, vielleicht nur kleiner, weiterer Fortschritt gelingt. Der Koch hingegen sieht das Resultat seiner Bemühungen bereits nach zwei oder drei Viertelstunden. Er kann ein allfälliges Mißgeschick im Mülleimer ungeschehen machen, und er wird seinen Gästen mit einer kleinen Verspätung trotzdem ein vollendetes Mahl servieren. Das ist das Schöne am Kochen, daß man mit großer Sicherheit für ein durchaus annehmbares, ja wahrscheinlich sogar für ein hervorragendes Resultat garantieren kann!

Aber laden Sie sich nie Gäste ein, die vom guten Essen nichts verstehen, die alles, was Sie Ihnen vorsetzen, gut finden und die in einem Klavierkonzert schon deswegen applaudieren, weil sich der Virtuose nach dem atemraubenden Spiel den Schweiß von der Stirne wischt!

Das Schönste und Dankbarste am Kochen und am nachherigen Essen ist, wenn der prominenteste Guest Ihnen sagt: «Ihr Essen schmeckte zwar vorzüglich, aber ich habe einmal in Ostende oder in Bordeaux Crevetten gegessen, die waren...» Nichts freut und fördert den ehrgeizigen Koch mehr als eine anregende und aufbauende Kritik.

Kochen für sich allein — essen Sie lieber in 5 Minuten eine Zervelat! Kochen für einen geliebten Menschen — ersetzt jeden Strauß von Rosen, Veilchen oder Orchideen, die Sie aber trotzdem noch schenken dürfen. Kochen für einen ausgewählten Kreis von Feinschmeckern ist schwieriger, aber auch dankbarer als jedes Doktorexamen! Die Doktorarbeit schreiben Sie normalerweise — und sie wird auch so genehmigt —, bevor Sie das Ihnen gestellte Thema überhaupt richtig begreifen. Kochen für Ihre Freunde und für Ihre Lieben werden Sie jedoch erst, wenn Sie das Metier schon ziemlich beherrschen. Dann aber macht Kochen viel Freude und befriedigt den angehenden Kochkünstler genau so, wie den Maler sein faszinierendes Gemälde oder den Tondichter seine wohlgefahrene musikalische Schöpfung. Wie der Musiker die ihm vorschwebende Melodie in die Form einer Oper, eines Salonstücks oder einer Sinfonie kleiden kann, gelingt es dem Koch, das von ihm gewünschte Essen

nach eigener Lust und Laune oder dem Begehrn des Gastes zur leicht verdaulichen Speise, zum schweren, sättigenden Mahl oder zur spielerischen Komposition zu gestalten.

Und nun, am Schluß dieser Betrachtungen angekommen, nennen Sie mir, sofern Sie nicht Maler oder Komponist sind, etwas, das sich so abwechslungsreich und so freudvoll gestalten läßt wie das Kochen eines guten Essens?

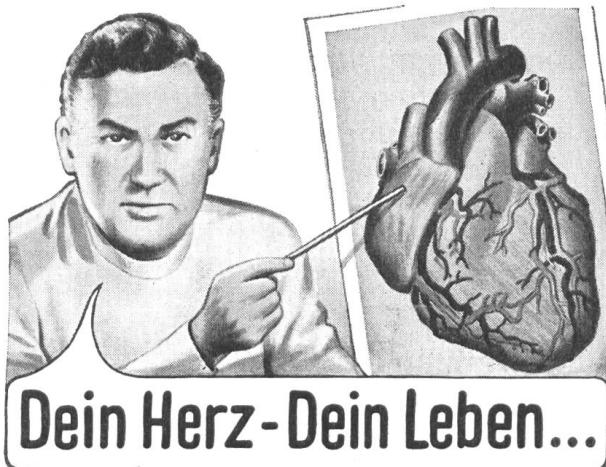
R. L.

Schöpferisch sein

Als ich knapp zwanzig Jahre alt war, bekam ich solche Lust, einmal ganz für mich zu sein, daß ich die Koffer packte und den Eltern adieu sagte. Nach einem Monat kam ich zurück, begleitet von dem Mann, dessen «Liebe auf den ersten Blick» zu sein ich die Ehre hatte. Meine Mutter war entsetzt. «Sehen Sie», setzte sie dem erstaunten Freier auseinander, «meine Tochter ist unfähig, einen Haushalt zu führen. Sie kann überhaupt nicht kochen.» Als er weiterhin nur erstaunt war, resignierten meine Eltern. Meine Mutter lehrte mich einen Monat lang einfache Gerichte kochen. Später weihte mich die zukünftige Schwiegermutter in die Finessen der Kochkunst ein.

Und dann kam der Start. Noch war Rationierung. Und die Verwendung von seiner Hoheit, dem Ei des Monats, war für mich das Problem. Ich sammelte alle erreichbaren Rezepte, da meine Kochbücher versagten vor so viel Leere im Küchenschrank. Und damit fing es an. Mein Interesse für so etwas Schwieriges war geweckt. Welche Vorbereitungen geistiger Art brauchte es nur, auf Weihnachten die große Guetzbüchse vollzubekommen! Und wie spitzbüchisch fühlte ich mich jeweils, wenn ich meinen Mann erwischen konnte. Mit Hafergrützbrätingen, die nach Fleisch dufteten, oder schmackhaften Saucen, die ihr Aroma aus Kräutern und Gemüsen sogen. Und als nach Monaten mein Mann nicht dicker, zwar aber gesünder war, schwieg auch die skeptischste Tante und fragte mich sogar nach Rezepten.

Die Friedenszeit kam; die Rationierung wurde aufgehoben. Jetzt kamen die alten Rezepte zu ihrem Recht. Das erste «Châteaubriand» wurde mit Hingabe geklopft und die erste «Charlotte russe» mit Stolz aufgetragen. Ich merkte aber bald, daß ich für solches Kochen zuviel Geld und zuviel Zeit verwendete und hielt mich im Zaum. Das war nicht mehr schwer, sobald wir einen eigenen Garten hatten.



Leicht und frei soll Ihr Herz arbeiten! — Hoher Blutdruck und Arterienverkalkung haben vielerlei Beschwerden zur Folge: Schwindelanfälle, häufige Kopfschmerzen, Blutandrang zum Gehirn, Gefäßkrämpfe, körperliche und geistige Schläppheit. Nehmen Sie diese Beschwerden nicht einfach als natürliche Zeichen des beginnenden Alterns hin. Machen Sie eine Kur mit den **rein pflanzlichen «Deltanil-Dragées»**, die eine vorzeitige Abnützung und Schwächung der Kreislauforgane verhindern. Die «Deltanil-Dragées» normalisieren den Blutkreislauf, sie reinigen und wirken blutdrucksenkend. Originalpackungen zu Fr. 4.35, 8.90 und die vorteilhafte, große Kurpackung zu Fr. 18.70. Erhältlich in allen Apotheken und Drogerien.

DELTANIL-DRAGÉES



Zirkulations -Störungen? KUR mit unschädli. Zirkulan

Erfolg gegen: Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Schwindelgefühl, Herzklopfen, Kopfweh, Wallungen, Wechseljahrbeschwerden, Krampfadern, Knoten, Müdigkeit, Schwellungen, Stauungen, Hämorrhoiden, Einschlafen von Gliedmaßen. KUR Fr. 20.55, kleine KUR Fr. 11.20, Originalflasche Fr. 4.95, erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogisten.



Welch erhebendes Gefühl, zum erstenmal eigenes Gemüse, eigenes Obst aus dem Garten zu holen!

Bald wurde das Kochen für mich zu einem Bestandteil meiner Lebensfreude. Wenn ich eine einfache Gemüsesuppe kochen will, grabe ich im Garten Lauch, Sellerie und Rüebli aus. Schon das Rüsten ist eine Freude. Die unansehnlich dunkle Selleriekolle wird sanft gelb-weiß; das Grün des Lauchstengels geht beim Wurzelstück ins Gelbe; die Rüebli strahlen nach dem Wasserbad. Das Bestecken der Zwiebel hat etwas Unterhaltendes. Und das Wählen der richtigen Mischung aus den Kräuterbüchsen macht mich geradezu selbstbewußt. Gegen meine Gewohnheit lasse ich die Küchentüre einen Spalt offen, damit ich den Suppenduft in seinem ersten Stadium schon in die Nase bekomme. So empfinde ich jetzt auch das Kochen von einfachen Gerichten nicht als Arbeit im eigentlichen Sinne, sondern als schöpferisches Tun. Und das gibt Befriedigung und macht Freude.

A. M.

☞ Der Auflauf

Natürlich kuche ich das am liebsten, was meine Kostgänger, das heißt mein Mann und meine Kinder, gerne essen. Seit ungefähr einem Jahr gehört Hirseauflauf zu den Gerichten, bei denen man «Mmm» sagt, wenn sie auf den Tisch kommen. Das kam so: In einem Zeitungsartikel über moderne Ernährung las ich vom großen Nährwert der Hirse. Schuldbewußt überlegte ich mir, daß ich meinen Kindern seit ihren Breilein weder Hirseflocken noch sonst etwas Ähnliches gegeben hatte. Noch am gleichen Tage holte ich ein Päcklein Goldhirse, und darin steckte ein blauer Zettel, auf dem geschrieben stand, was man Gutes damit herstellen könne. Ich wählte das Rezept aus, das nicht viel zu tun gab und doch gut zu werden versprach: süßer Auflauf.

Seit unsren ersten Ehejahren habe ich nämlich eine Schwäche für Aufläufe. Und schon am nächsten Tage ging ich ans Werk. Am Vormittag kochte ich die Hirse mit Salz, Butter und Milch und stellte den Brei vors Küchenfenster zum Erkalten. Am Abend kam der große Augenblick, wo ich die Speise zum Backen bereit machte. Gwunderig stellten sich die Kleinen am Küchentisch auf und fragten: «Muetti, was git's eigetli?» «Gschnätzleti

MERKUR
Kaffee und Tee

erhielten den
Grossen Preis der Hospes,
die höchste Auszeichnung, mit

4 Goldmedaillen
et Félicitations du Jury.

BÜRGT FÜR QUALITÄT

Stägegländer an ere Tomatesoße.» «Ne nei, Uflouf!» riefen sie, als ich die große, goldbraune Gratinplatte hervorholte. Und nun ging's los.

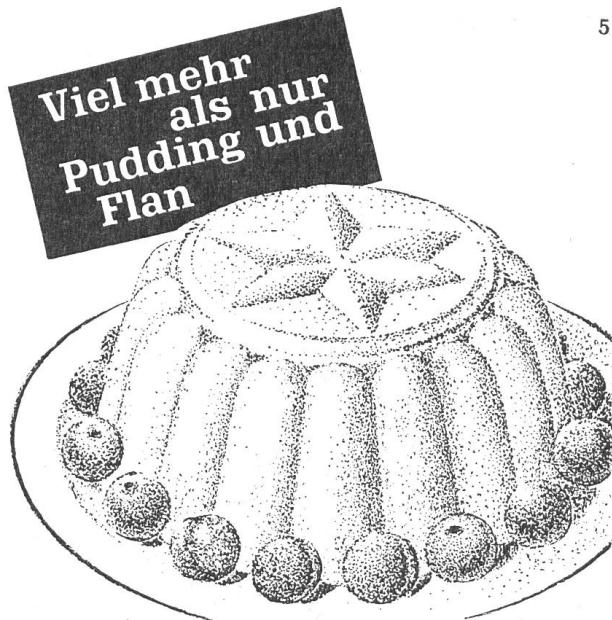
Da war die kunstvolle Arbeit des Eiertrennens. Atemlos starnten wir alle auf das herabrinnde Eiweiß und schnauften auf, wenn das Eigelb schön rund und sauber auf den Brei fiel. Dann kam der Zucker darüber, duftende Zitronenrinde und eine Handvoll gewaschene Weinbeeren, von denen man schnell ein paar versuchen mußte, um festzustellen, ob sie auch die richtige Süße hätten. Nun durften meine Zuschauer aktiv eingreifen und abwechslungsweise den Hirsebrei mit den Zutaten umrühren. Währenddessen wurde der Backofen angedreht, die Form ausgefettet und klapp, klapp das Eiweiß zu luftigem Schnee geschlagen. Jetzt wurde mein Eierschnee mit der Gummischaukel unter den goldgelben Brei gezogen. Schnell die Masse in die Platte gefüllt und schwupp in den Ofen damit! Als Lohn durften meine Gehilfen Holzkelle und Gummischaukel abschlecken, wahrlich ein königliches Hors-d'œuvre!

Nun kam die lange, spannungsreiche Wartezeit: eine halbe Stunde! Neugierig kamen sie alle fünf Minuten in die Küche gerannt und erkundigten sich, ob der Hochgepriesene nicht bald fertig sei. Als endlich die Hände gewaschen, der Tisch gedeckt, der Vater herbeigelockt und alle gesädet waren, da kam «er», der ersehnte Hirseauflauf. Vorerst ging's an ein Pusten und Blasen; denn er war noch heiß. Dann gab der Vater sein höchstes Lob: «Nit schlächt.» Die Kleinen streckten bald ihre leeren Tellerchen zum Nachfüllen hin: «Bitte, no meh!» Zuletzt blieb noch ein kleines Restchen in der großen Platte, und miauend meldete sich der letzte Gast, um es gierig zu verschlingen.

H. B.

Das Einteilen

Meine Mutter konnte noch so viel Arbeit haben, immer sah ich sie fröhlich und zufrieden. Schon als kleines Mädchen hielt sie mich an, alles gründlich zu tun und sich über jede Arbeit, und sei sie noch so eintönig, schmutzig oder mühsam, zu freuen. Sie lehrte mich, allem Schaffen irgendwie eine gute Seite abzugewinnen und immer über der Arbeit zu stehen. Dies ist mir bis auf den heutigen Tag geblieben, auch bei meiner Arbeit in der Küche.



*mit Dr. Oetker
gelingen Ihnen
die raffiniertesten
DESSERTS*

Wie Sie von den Back-Rezepten her wissen, bietet Dr. Oetker für sicheres Gelingen höchste Gewähr . . .

Möchten Sie nicht auch mit den aparten DESSERTS einen Versuch wagen? In Ihrem Familien- und Freundeskreis werden Sie viel Lob einheimsen, wenn Sie heute noch diesen Coupon auswerten.



*mit Dr. Oetker
wird's immer gräte!*

DIBONA A.G., Zürich 4/26, Postfach

COUPON:

PF 18

An Dibona AG, Zürich 4/26. Senden Sie mir kostenlos das Rezept für die berühmte und die andern Neuheiten.

Schön braun durch
NIVEA

FÜR HAUS UND SPORT
NIVEA CREME
ZUR HAUTPFLEGE

DR. WILLY MEYER
WUNDER DER PROVENCE

WUNDER
DER
PROVENCE

Ein Wanderbuch für Kunstfreunde
174 Seiten, 8 Farbtafeln, 18 Bilder,
12 Vignetten, im Text
Fr. 15.80. In allen Buchhandlungen

KÜMMERLY & FREY
GEOGRAPHISCHER VERLAG BERN

Jeden Vormittag gehe ich mit großem Vergnügen in die Küche und versuche, mein Spiel zu gewinnen, d. h. in höchstens anderthalb Stunden eine vollständige Mahlzeit für sechs Personen pünktlich auf den Tisch zu bringen. Sie sind nicht wenig anspruchsvoll, meine Esser! Während des Aufräumens habe ich mir kurz die Arbeitsfolge überdacht. Alles geht um Minuten, während das eine kocht, wird das andere gerüstet, nicht mehr Notwendiges weggeräumt, der Tisch gedeckt. Der Dampfkocher, ab und zu der Mixer und vor allem meine Küchenuhr sind mir unentbehrliche Helfer. Ich bin sonst ganz gegen jegliches Rekordwesen eingestellt. Nur für mich in der Küche finde ich es gut, nach folgendem System zu arbeiten:

Auf der einen Seite möglichst abwechslungsreich und bunt in der Farbenzusammensetzung, nahrhaft und leicht verdaulich zu kochen. Dazu gehört, daß ich mein Budget nicht überschreite. Anderseits bemühe ich mich, so wenig als möglich Geschirr zu beschmutzen und dieselben Schüsseln und Pfannen mehrmals zu gebrauchen. Ich trachte danach, so lange als möglich nur auf einer Platte zu kochen, und schalte erst gegen den Schluß manchmal eine zweite Platte ein; die dritte nur hie und da bei einer Einladung oder aber, wenn ich mich verrechnet habe, was selten vorkommt.

Meistens kann ich meiner hungrigen Familie rufen mit dem Bewußtsein, mein mir vorgenommenes Ziel erreicht zu haben. Ruhig setze ich mich mit den andern an den Tisch. In der Küche weiß ich alles bereit und in Ordnung. — Das bedeutet für mich die größte Freude am Kochen. Nicht so sehr ist es das Zubereiten einer einzelnen Speise als das Wissen um das Gelingen des gesamten Essens in verhältnismäßig kurzer Zeit und mit dem kleinsten Aufwand an Mühe und Geld. S. H.

Vulkan «en miniature»

Die größte Wonne beim Kochen bereiten mir jedesmal die pfuffenden Blasen, die aus dem heißen Kartoffelstock in der Pfanne aufsteigen.

Schon mehr als einmal ließ ich diese ganze Kartoffelangelegenheit anbrennen, wenn ich gedankenverloren in den herrlich duftenden, hellgelben Brei schaute und mir dabei viele winzige Vulkane vorstellte. Dies mögen vielleicht manche «Schweizer-Spiegel»-Leser lächerlich finden, aber es ist wirklich so, daß, wenn ich Kartoffelstock zubereite, ich mich

wie ein Kind freue, bis die Blasen aus dem Brei aufsteigen.

Schade, das Vergnügen ist immer so kurz, oder dann riskiere ich, daß ein verräterisches Düftlein von angebratenen Kartoffeln mich jäh aus meinen phantastischen Betrachtungen reißt.

D. G.



Die Teilnahme meines Mannes

Kommt mein Mann zum Mittagessen heim, so erscheint er sofort in der Küche. Nicht nur, um mich zu begrüßen. Da wird geschnuppert und der Inhalt der Pfannen untersucht.

«Fein, eine Erbssuppe!» «Herrlich, Apfelkuchen bis genug!» Oder auch Kritik: «Hier müßte noch etwas Paprika dazu.» «Eine Prise Selleriegewürz, das fehlt noch.» Solche Bemerkungen freuten mich schon als ganz junge Hausfrau. Mein Mann verstand damals mehr vom Kochen als ich, und ich war deshalb für jede Anregung dankbar, während eine Freundin von mir diese ewige «Pfannenguckerei» nicht verstehen und nicht leiden konnte!

Aber erst nach der Paprikageschichte habe ich so recht begriffen, weshalb mich die Teilnahme meines Mannes freut.

An einem Samstag brachte er nämlich Schafkleisch heim und anerbot sich, es am Sonntag als Kuskus (eine arabische Spezialität) selber zuzubereiten. Doch als er am Sonntag ans Kochen ging, fand sich kein Stäubchen Paprika, der doch das wichtigste Gewürz beim Kuskus ist, im Küchenschränk. Ich hatte vergessen, daß alles aufgebraucht war, und auch die stets hilfsbereite Nachbarin konnte nicht aushelfen. Die Läden waren natürlich geschlossen, und mein Mann war richtig betrübt. «Daß du Paprika vergessen konntest. Schafkleisch ohne Paprika! Wie Suppe ohne Salz. Dann lieber Gschwellti!» — Wir haben aber dann doch noch zusammen das Schaffleisch, allerdings auf eine andere Art, zubereitet. Es wurde auch so genießbar, aber niemals das Kunstwerk, auf das wir uns alle gefreut hatten.

Seither ist bei uns das Abschmecken zum Sport geworden. Mit Kennermiene wird probiert, kritisiert und gelacht. So habe ich von meinem Mann gelernt, daß das Zusammenstellen von verschiedenen Gewürzsorten für ein besonderes Gericht eine fast so große Kunst ist wie das Mischen einer Farbnuance beim Malen eines Bildes.

M. P.

natürliche Schönheit und Fülle

Birkenblut
gibt Ihrem Haar

erhält es gesund und kräftig bis ins hohe Alter. Mit jedem Tropfen Birkenblut schenken Sie Ihrem Haar Wachskraft und liebevolle Pflege. Unübertroffen bei Haarausfall, verhindert frühzeitiges Ergrauen. Zahlreiche freiwillige Anerkennungen.

Verlangen Sie die erfolgreichen Qualitätsprodukte: *Birkenblut*-Pina-Olio für trockene Haare. *Birkenblut*-Brillantine und -Fixator einzig für schöne Frisuren. *Birkenblut*-Shampoo das Beste zum Haarwaschen. *Birkenblut*-Spezial-Schuppenwasser. *Bresolin* aus echten Bergbrennnesseln.

Alpenkräuterzentrale am St. Gotthard, Faido

KALODERMA

Gelee
NIE MEHR RAUHE HÄNDE

100% Schweizer Produkt · Kaloderma AG, Basel

Zapplige, erregte Nerven

Wieder wurde bei wenig Ruhezeit große Arbeit geleistet. Die Nerven sind zapplig und auch erregt. Mit der **Spezial-Nerven-Nahrung** «Neo-Fortis» erholt sich der arbeitsmüde Körper rasch und gut, und der Schlaf findet seine ruhige Tiefe. «Neo-Fortis» enthält das für die Gesundheit notwendige Lecithin, Calcium, Magnesium usw. Familienpackung Fr. 14.55, erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogisten. Kleine KUR Fr. 5.20.

K U R N e o - F o r t i s

National-Zeitung

Kommentare die Geltung haben

Fr 81.-

extraflach
antimagnetisch · stossgesichert
100% wasserfest

1/54

EINE DER MEISTGEKAUFTEN UHREN DER WELT!

Seit 1888

ROAMER

ROAMER WATCH CO. S.A.
SOLOTHURN

In der
Schweiz in über 400
Fachgeschäften erhältlich

Versalzen

So seltsam es klingen mag, am meisten freut es mich beim Kochen immer, wenn mir etwas mißlingt. Dann nämlich erinnere ich mich jedesmal wieder an jene glücklichen Sommertage, die ich als junge Gymnasiastin im Landdienst auf einem großen Bauernhof verbracht habe.

Zum erstenmal in meinem Leben mußte ich damals ganz selbständig ein Mittagessen für zwölf Personen kochen. Dazu auf einem Holzherd, der sich anfänglich gegen mich verschworen hatte und einfach nicht brennen wollte. Als am ersten Tag um die vereinbarte Zeit Meistersleute und Angestellte zum Essen erschienen, war ich schweißgebadet, und dies nicht etwa nur, weil es draußen recht warm war. Der Tisch aber war gedeckt, die Suppe dampfte in der Schüssel. Sie hatte nur einen kleinen Fehler, sie war versalzen. Der Kartoffelstock durfte sich sehen lassen, nur hatte leider auch er ein bißchen zuviel Würze erhalten.

Schweigend aßen alle, was ich mit so viel Mühe gekocht hatte. Entgegen meinen bösen Vorahnungen gingen sie taktvoll über mein Mißgeschick weg; ja nicht einmal eine witzige Bemerkung fiel während des ganzen Essens.

Recht bald schon gingen mir die ungewohnten Arbeiten leichter von der Hand. Es war etwa eine Woche später, beim Einbringen der Garben, als wir dem Süßmost noch etwas mehr zusprachen als sonst. Da meinte der Bauer, mit einem schalkhaften Seitenblick auf mich: «Ja, ja, es ist eben sehr heiß heute. Oder sollte etwa gar der Kartoffelstock von damals an eurem Durst die Schuld tragen?»

An jene Tage also muß ich denken, wenn mir beim Kochen hie und da, recht selten zwar, zu meiner Ehre sei's gesagt, etwas mißlingt. Und ich erinnere mich dabei dankbar an das liebevolle Verständnis, das mir, der Städterin, die äußerlich so rauhen Bauersleute entgegengebracht haben.

A. H.

Das Vorbild

In meinem Elternhaus gab es viel und mancherlei Arbeit. Ich half überall gern mit, bloß dem Kochen fragte ich nicht viel nach. Die Mutter kochte ja so gut und wurde stets zur rechten Zeit fertig.

Kam es aber vor, daß ich gerade zur rechten Zeit in die Küche kam, versäumte sie es nie,

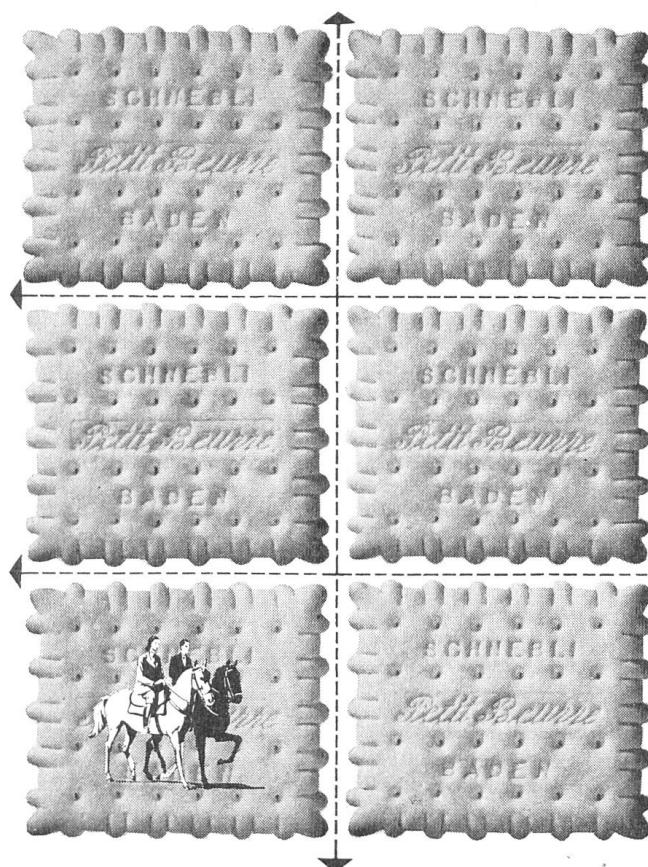
mich auf allerlei Vörteli aufmerksam zu machen. Ich sehe meine Mutter noch heute vor mir, wie sie alles höchst sorgfältig und gepflegt herrichtete.

An ihrem Tisch aß auch jedermann gern und mit Appetit. Als später die Großkinder zu ihr auf Besuch kamen, fanden sie das Essen nirgends so gut wie bei der Großmutter. Besonders die Suppen, die sonst nicht beliebt waren, aß ein jedes mit Behagen. So erzählte ein Enkel von ihr als kleiner Bub auf der

Fahrt zur Großmutter stolz den Mitreisenden: «Ich gehe zum Grosi in die Ferien, ich freue mich, es macht so gute Suppen!»

Großmutter lebt längst nicht mehr. Gelingt es mir aber, ein Gericht auf den Tisch zu bringen, von dem eines sagt: «Mmh, fein! Wie früher bei der Großmutter!», dann freue ich mich und weiß, daß ich es an der nötigen Sorgfalt und Liebe nicht habe fehlen lassen. Denn die beste Würze beim Kochen — es ist die Liebe, mit der man die Speisen zubereitet.

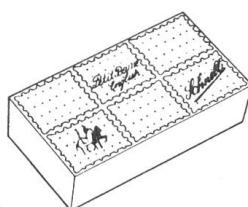
M. A.



Immer frisch und knusprig

Biscuits-Schnebli hat für Sie diese neuartige Packung geschaffen:

6 einzelne Portionen... jede für sich in doppeltem Spezialpapier luftdicht verschlossen. Ob Sie heute, morgen oder später zum großen Sixpack greifen... immer haben Sie eine frisch gehaltene Portion, aus welcher das echt englische Petit Beurre noch besserschmeckt



240 g in 6 Portionen und doch nur

Fr. 1.65



das altbekannte kleinere Päckli

80 Rp.

Schnebli

HELEN GUGGENBÜHL

Wie führe ich meinen Haushalt

2. Auflage. Gebunden Fr. 15.40

Dieses Buch ist das Ergebnis einer 25jährigen Erfahrung einmal in der eigenen Haushaltung mit Kindern, dann als Redaktorin des praktischen Teils des «Schweizer Spiegels». Die Verfasserin zeigt in anregender Weise und an vielen Beispielen, worauf es beim Haushalten ankommt und warum die Arbeit der Hausfrau schön und interessant ist. Ein ideales Geschenk für Verlobte, Neuvermählte sowie für erfahrene Hausfrauen.

SCHWEIZER-SPIEGEL-VERLAG, Zürich 1