

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 29 (1953-1954)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Wenn Kinder kochen  
**Autor:** Vogt, Martin / Rellstab, Heinz / B., Elsi  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1070766>

#### **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**

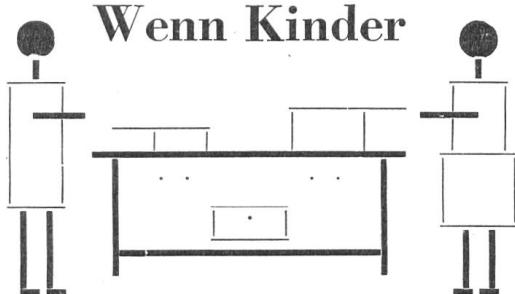
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 17.02.2026

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



## Wenn Kinder kochen

### I.

*Meine Spezialität ist Backen und Grillieren*

**Von Martin Vogt**

ICH bin ein Schüler der zweiten Sekundarklasse und interessiere mich, obwohl ich ein Knabe bin, sehr für das Kochen. Schon als ganz kleiner Bub half ich gerne meiner Mutter in der Küche mit.

Am meisten Freude machte mir dabei, wenn sie mich selbstständig etwas backen ließ. Wie stolz war ich, als ich etwa mit zehn Jahren zum erstenmal eine Wähe selbstständig backen durfte, begonnen mit der Herstellung des Teiges.

Die größte Sorgfalt gilt aber vor allem den Weihnachtsguetzli, die ich jedes Jahr zur Entlastung meiner Mutter ganz selbstständig herstelle. Schon einige Wochen vor Weihnachten suche ich jeweils am Samstag im Kochbuch meiner Mutter ein geeignetes Rezept, um die nötigen Einkäufe für das Backen zu machen. Am Sonntag geht es dann an die eigentliche Arbeit. Ich schätze es, wenn ich beim Zubereiten des Teiges allein in der Küche sein kann, nur für die etwas langwierige Ausstecharbeit hole ich jeweils gern eine meiner jüngern Schwestern. Das Backen ist jeweils der Höhepunkt meiner Arbeit. Ich bin immer unsäglich stolz, wenn ich

von den frischgebackenen, gutgeratenen Guetzli meinen Eltern zum Versuchen bringen kann. Obwohl ich nicht im Sinne habe, Bäcker oder Koch zu werden, so mache ich diese Arbeiten doch immer mit viel Eifer und Interesse.

Zum Glück begreift meine Mutter, daß auch mir einmal etwas mißratzen kann. Für unsere kinderreiche Familie — wir sind vier Geschwister — habe ich meistens für den Samiklaustag Elgger Mannli gebacken. Das erstemal war ich sehr erschrocken, als ich sah, wie ungeheuer die Bäuche dieser Mannli im Ofen aufgingen. Nachher merkte ich, daß ich für die Leiber zu viel Teig berechnet hatte, doch wurden alle mit Spaß vertilgt.

Ein schlimmeres Mißgeschick passierte, als ein Ferienbub, der vom Backen nichts verstand, mir zu frühzeitig den Ofen öffnete. Ich hatte nämlich einen Backpulver-Gugelhopf seit einer Viertelstunde darin, und der Kamerad wußte nicht, daß man erst nach einer halben Stunde öffnen darf. Da sackte der Osterkuchen jämmerlich in sich zusammen.

Im nächsten Frühling wird meine ältere Schwester konfirmiert. Ich habe ihr schon längst versprochen, für dieses Familienfest einen ganzen Berg Fleischkrapfen zu backen.

An verschiedenen Pfadfinderlagern sind mir die Kochkenntnisse von großem Nutzen gewesen. Vor jedem Lager übte ich jedesmal das Kochen verschiedener Gerichte, die mir geeignet schienen, z. B. Risotto, Spaghetti und Tomatensauce, Suppen, gehacktes Fleisch und Puddinge. Ich schrieb jeweils vorher die Mengenverhältnisse der dazu notwendigen Zutaten in mein Notizbuch.

Meine Spezialität zu Hause ist das Grillieren von Zervelats, Bratwürsten und Fleischplätzchen. Wenn es ein solches Gericht gibt, holt mich meine Mutter immer in die Küche, weil sie behauptet, es gerate mir besonders gut.



Für Feinschmecker

Auch der verschleckteste Dackel bittet um ein körniges

**Riso**  
**avorio**

bleibt körnig

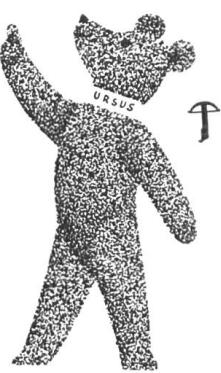
14



Der mercerisierte  
Maschinen-Nähfaden  
**URSUS 60/3**

ist ausserordentlich gut vernähbar, hervorragend gleichmässig und reissfest. 250 Farben. Verlangen Sie bei Ihrem Detaillisten URSUS!

ZWICKY & CO. WALLISELLEN



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

## II.

*Das mißratene gute Nachtessen*

Von Heinz Rellstab

AN einem heißen Sommertag vor vielen Jahren, als ich noch in der Primarschule meinen Lehrern das Leben sauer machte, war ich gezwungen, das Abendessen für meinen Vater und mich selber zuzubereiten, da meine Mutter einer dringenden Besprechung wegen erst spät abends zurückkehren konnte. Um sechs Uhr sollte das Essen bereit sein; mein Vater liebte die Pünktlichkeit. Leider brachte ich es aber erst wenige Minuten vor sechs Uhr übers Herz, mich von meinen Spielgefährten zu trennen.

Schnell drehte ich alle verfügbaren elektrischen Platten an, füllte die eine Pfanne mit dem für den Kaffee bestimmten Wasser, eine zweite mit Milch und ließ in der Bratpfanne zugleich bereits das Fett für die Rösti zerfließen. Möglichst schnell schälte ich die Kartoffeln, warf sie in die Pfanne und rannte wieder in die Stube, um den Tisch zu decken. Ein wenig Salz, ja nicht zuviel, über die Kartoffeln, dann das Brot abgeschnitten und... bereits brauste und zischte es so jämmerlich vom Kochherd her, daß ich vor Entsetzen das Brot fallen ließ und zum Herd rannte, um zu retten, was noch zu retten war. Leider war von der lieben Milch beinahe nichts mehr zurückgeblieben. Die große Frage, wie bringe ich doch noch genügend Milch auf den Tisch, löste ich dadurch, daß ich ein halbes Glas Süßwasser nachgoß und auf diese Weise den Hafen doch noch voll auf den Tisch brachte. Bereits mußte ich in höchster Not die Kartoffeln vor dem vollständigen Verkohlen retten.

Schon schlug es sechs Uhr. Ich hatte gerade noch Zeit, das Brot wieder zusammenzulesen, das Wasser an den Kaffee zu gießen und das Milch-Wasser-Gemisch auf den Eßtisch zu stellen, als ich Vaters Fußtritte auf der Treppe hörte. Zu meinem Schrecken bemerkte ich, daß die Milch sichtlich blau getönt war. Vater schenkte sich aber seine Tasse ein, ohne irgend etwas zu bemerken, liebte er doch ohnehin schwarzen Kaffee, und Kaffee besteht ja auch zum größten Teil aus Wasser! Daß mir aber meine Ovomaltine fade schmeckte, ist selbstverständlich.

Nachdem somit die erste Klippe glücklich umschifft war, griff er herhaft zur Rösti (der etwas brenzelige Duft schien ihn nicht im ge-

ringsten zu stören!). Voller Freude, daß nun doch noch alles gut herausgekommen war, verschlang ich voller Heißhunger eine Gabel voll Rösti. Aber o weh! Sie war ganz süß! Meine Gesichtsfarbe wechselte vom tiefsten Rot zur vollständigen Bleichheit. Ich warf einen schnellen Seitenblick auf den strengen Herrn Papa, der mich lächelnd aufforderte, von der mir ganz besonders gut geratenen Rösti wacker zu essen. War es das psychologisch so hervorragende Verhalten meines Vaters, oder ist gezuckerte Rösti wirklich ein Leckerbissen — auf alle Fälle fand ich sie plötzlich ganz gut, und da wir außen wie Ausgehungerte, blieb weder von der Rösti noch von der Milch etwas übrig.

Seit jenem Abendessen bekam ich plötzlich Freude am Kochen, sah ich doch, daß auch etwas Mißratenes gut munden kann. Ich habe heute ein ganz besonderes Vergnügen daran, Speisen zuzubereiten, die niemand kennt. Die eigene Erfindung macht wirklich das größte Vergnügen! Bringe ich solche selber erfundene Gerichte auf den Tisch, so sage ich jeweils, daß es sich hier um eine ganz besondere ausländische Spezialität handle, und stets finden meine Gäste das Gericht wunderbar, obwohl ich selber manchmal etwas anderer Meinung bin.

### III.

«Laß das sii, das chasch du nöd!»

Von Elsi B.

**G**IB ane, du nimmsch d Chelle dumm i d Händ!» Das war stets Mutters Abwehr, wenn ich als Kind in der Küche helfen wollte. Oft gab es wegen meiner Un geschicktheit sogar einen Familienzwist. Als Ausgleich für meine arg verletzten Gefühle probierte ich dann ab und zu etwas in Mutters Abwesenheit. Es waren immer Nidelzeltli. Meine Mutter verstand diese Täfeli herzustellen wie ein Konditor. Natürlich gerieten sie mir nie, und mit großer Angst putzte ich jeweils die Pfanne; ich fürchtete mich vor Mutters Entdeckung.

Ich bekam mit der Zeit so große Minderwertigkeitsgefühle, daß ich überhaupt im Haushalt nichts mehr anührte, was die Mutter dann als Faulheit betrachtete. Ich wurde erwachsen, verliebte mich, verlobte mich — und bekam es langsam mit der Angst vor dem Kochen zu tun. Da mein Auserwählter und ich von Anfang an unsere Nöte teilten, kamen wir zum



# Verbrennungen

sind sehr schmerhaft und langwierig!

Ein VINDEX-Verband bringt rasche Linderung der Schmerzen und eine komplikationslose schnelle Heilung. Schmerzloser Verbandwechsel, da VINDEX nicht anklebt.

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



Flawa, Verbandstoff- und Wattefabriken AG, Flawil



# Cumulus

## Spar-Boiler

spart Strom u. Geld

FR. SAUTER A.-G., BASEL

### 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**.

Die feine Suppe mit



mit Frischmilch und Eiern hergestellt - deshalb wie selbst gemacht.

Der 100 Gr. Beutel kostet 60 Rappen

A. Rebsamen & Cie. AG. Teigwarenfabrik Richterswil

Schluß, ich sollte einen Kochkurs besuchen. Unnötig, meine Angst vor den Kolleginnen und der Lehrerin zu schildern! Wie ein Wunder ging dann doch alles gut. Ich bekam große Freude, besonders wenn mir etwas gut geriet. Die Lehrerin holte manches nach, was meine Mutter versäumt hatte.

Nun sind wir zehn Jahre verheiratet. Mit großer Freude erleben wir das Heranwachsen unserer Kinder. Bereits sind sie so groß, daß

sie ihre ersten, begeisterten Kochversuche unter meiner Anleitung wagen dürfen. Sie verstehen sich schon ganz ordentlich auf die Zubereitung von Hafermus, von einfachen Cremen, Salatsaucen usw. Manchmal gibt es zwar lange Gesichter, wenn die Creme Knollen hat oder die Salatsauce zu sauer ist. Ich möchte aber niemals den gleichen Fehler machen wie meine Mutter und freue mich herzlich, daß meine Kinder selber kochen wollen.



Die hervorragenden Dienste, die dieses Buch leistet, machten schon nach kurzer Zeit einen Neudruck notwendig.

# DER ARZT GIBT AUSKUNFT

## Beantwortung aller Fragen des Geschlechtslebens

von Dr. med. H. und A. Stone

*Mit einem Vorwort  
von Dr. med. Hedwig Kuhn,  
Frauenärztin in Bern*

Mit Abbildungen, geb. Fr. 18.10

### Die Leser urteilen:

«Ich habe, als ich heiratete, mit meiner jungen Frau dieses Buch sorgfältig gelesen. Dadurch, daß die Verfasser sich nicht in Allgemeinplätzen ergehen, sondern immer sehr präzis sind, hat es uns unschätzbare Dienste geleistet.» \*

«Ich bin glücklich, daß ich die Kosten der Fr. 18.10 nicht scheute, um mir Ihr Buch anzuschaffen. Die genauen Angaben, die es enthält, sind ein Vielfaches wert.» \*

Durch jede Buchhandlung!

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG

Hirschengraben 20, Zürich 1

# ZÜRCHER SCHATZKÄSTLEIN

Ein entzückendes  
Andenken  
für Auswärtige

Herausgegeben von Adolf Guggenbühl

Ausstattung und Illustration

H. Steiner

Fr. 8.60

Diesmal bringt der Schweizer Spiegel Verlag etwas heraus, das kein Buch ist, auf das wir aber trotzdem stolz sind.

Das «Zürcher Schatzkästlein» ist eine reizende Kassette im Format 11,3 cm × 8 cm × 2,5 cm. Dieses kultivierte Geschenklein wird sicher alle auswärtigen Freunde der Stadt Zürich beglücken, aber auch bei den Zürchern selber, die ihre Stadt lieben, helle Freude auslösen. *Es enthält 36 meist farbige Bilder aus Zürichs Gegenwart und Vergangenheit.*

Die reizvollsten und für Zürich kennzeichnendsten Stadtgebiete wurden von einem der namhaftesten Schweizer Grafiker, der als jahrelanger Leiter der Unesco-Publikationen auch international anerkannt ist, gemalt.

Außerdem enthält die Schatulle eine Anzahl von Kärtchen mit farbigen Stichen, Münzen, Marken und andern kulturellen Dokumenten aus Zürichs Vergangenheit.

Einige photographische Wiedergaben sorgen für Abwechslung. Jedes Kärtchen enthält auf der Rückseite in deutscher, französischer und englischer Sprache Angaben über das entsprechende Bild.

*Das «Zürcher Schatzkästlein» wurde im Reiseandenken-Wettbewerb der Stadt Zürich ausgezeichnet.*

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG, ZÜRICH I  
Hirschengraben 20

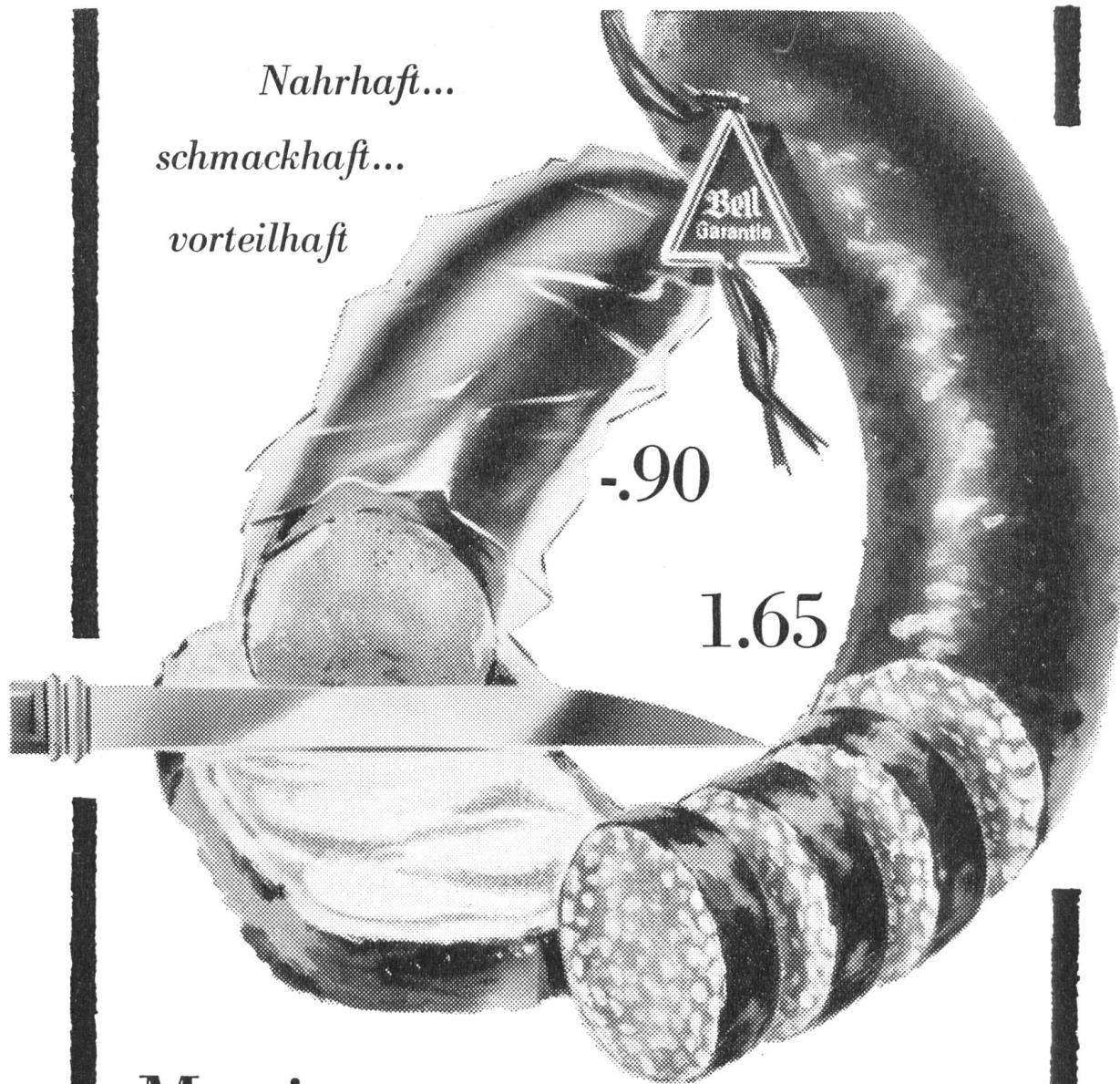
*Nahrhaft...*

*schmackhaft...*

*vorteilhaft*

**-.90**

**1.65**



**Mettina** die feine Streichwurst, prächtig voll im Geschmack – nahrhaft und sättigend – appetitlich in einer Cellophanhülle, dass man nie fettige Hände bekommt. Eine richtige Delikatesse für kleine «belegte Brötchen» oder begeisternde «Schnitten» für die Junioren... eine Mettina: nur 90 Rappen.

**Belba** ist eine moderne Wurst: schmackhafte, rassige, hochwertige und konzentrierte Nahrung, die aber nicht dick macht. Ein paar Belba-Rädchen nähren wertvoll für wenig Geld. Als Zwischenverpflegung, Tourenproviant und abends zu einem kühlen Trunk.

Belba: Fr. 1.65

Beide von

**Bell**

beide mit Dreieckplombe