

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizer Spiegel
<b>Herausgeber:</b>	Guggenbühl und Huber
<b>Band:</b>	32 (1956-1957)
<b>Heft:</b>	1
<b>Rubrik:</b>	Es liegt nämlich daran, dass... : Kleinigkeiten auf die es bei der Zubereitung ankommt

### 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:** 15.01.2026

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

# *Es liegt nämlich daran, daß - - -*

KLEINIGKEITEN auf die es bei der Zubereitung ankommt

## EINE NEUE RUNDFRAGE

MAN kann jahrelange Erfahrungen im Kochen hinter sich haben, und plötzlich entdeckt man, daß man noch lange nicht alle Finessen kennt. So befolgte ich bei der Zubereitung eines Bratpoulets – das gab es allerdings nur ein- bis zweimal im Jahr bei einem festlichen Anlaß – die Regel: zur Erhöhung des Wohlgeschmacks eine Speckscheibe über die Brust binden. Später lernte ich die Küchenkräuter kennen, und von da an kam nie mehr ein Poulet auf einen unserer Geburtstagstische ohne den Rosmarinstengel – und heute lege ich auf den Rat eines Junggesellen hin außer dem Rosmarin ein großes Stück süße Butter (die Speckscheibe wird dann überflüssig) in das Poulet hinein, das, wie mir die Erfahrung gezeigt hat, an Qualität die höchste Stufe erreicht.

So lernen wir alle bei der Zubereitung von Gerichten jeder Art (Suppe, Fleisch, Gemüse, Desserts usw.) im Laufe der Jahre wichtige Kleinigkeiten kennen, die viel zur Freude am Kochen und zum Genuß beim Essen beitragen. Manches davon ist auch im guten Kochbuch nicht zu finden, sondern die eigene Erfahrung ist hier der beste Lehrmeister.

BIRTE schreiben Sie deshalb für den «Schweizer Spiegel» auf, was Sie in dieser Beziehung selber herausgefunden oder von jemand gelernt haben und geben Sie an, wie, oder von welcher Seite her angeregt, Sie zu der Entdeckung kamen. Wer gerne kocht, ist dankbar für jeden kleinen Wink, der seine Kochkunst fördert.

Und hier noch ein besonderer Wunsch: diese Rundfrage möge auch Männer zur Mitarbeit anregen. Uns Frauen macht die tägliche Küchenroutine oft blind. Der am Kochen interessierte Mann hingegen hat, da er nicht Tag für Tag in der Küche stehen muß, die nötige Distanz dazu und bringt oft mehr Phantasie und Mut auf, wenn er vor dem Kochtopf steht, als wir Frauen.

SCHICKEN Sie uns Ihren Beitrag, der einen oder mehrere bewährte Winke enthalten kann, bis am 15. Oktober. Angenommene Beiträge werden honoriert.

*Helen Guggenbühl*

*Redaktion des «Schweizer Spiegels»*

*Hirschengraben 20*

*Zürich*



## Ein Päckli Regil-Eswa bitte...\*

Woher die Zuneigung, die so viele Hausfrauen zu Regil-Eswa gefasst haben? Es ist der Wäsche freundlich gesinnt, geht behutsam vor. Trotzdem kostet es nicht mehr als irgendeine «Kraftmethode», ist neuzeitlich, praktisch und hochwirksam. Obschon garantiert frei von scharfen Substanzen, wäscht Regil-Eswa Weißes und Farbiges makellos, weich und kalkfrei. Wie mit Regenwasser. Sie werden damit auch wunderbar enthärtten, einweichen, vorwaschen. Für

Weisswäsche geben Sie zu Regil-Eswa etwas Enka zu — beides Schweizerprodukte. Hier haben Sie erstmals eine sichere Methode, die laut offiziellen Attesten nach 50 Wäschen eine Festigkeits-Abnahme von 0 (!) bis nur wenigen % ergibt.

**Achtung kleiner Wettbewerb!**  
Fünfzig liebe Puppenkinder von Sasha Morgenthaler, «Gspänli» des abgebildeten, winken der Jugend als Belohnung. Verlangen Sie den Wettbewerbsbogen bei ESWA Stansstad Abt. 3

\*schont die Wäsche

