Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 35 (1959-1960)
Heft: 5

Artikel: Pfännchen koch - Pfännchen steh!
Autor: Fröhlich, Irma
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073352

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: 22.07.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

Pfännchen koch – Pfännchen steh!

Von Irma Fröhlich

Das hübsche Grimm - Märchen vom Pfännchen, das auf Befehl ganz allein einen süßen Brei zu kochen vermag, hat mich immer sehr angesprochen. Es knüpft an die natürliche Erlebniswelt des Kindes an, weckt kein Gruseln, keine Angstgefühle, wohl aber eine tiefe Genugtuung darüber, daß auch der unfehlbaren Mutter einmal ein Mißgeschick widerfährt, ihr die Speise überläuft und nur das Töchterchen ihr aus der Not zu helfen weiß.

Das Pfännchen, das allein kocht, ist heute dank der vielen fertigen und halbfertigen Nahrungsmittel, die nur noch gewärmt oder angerührt und aufgekocht werden müssen, bereits zur Wirklichkeit geworden, auch wenn es dabei nicht wie im Märchen ganz mühe- und kostenlos zugeht! Das Pfännchen, das überläuft, ist leider in meinem Haushalt auch eine immer wiederkehrende Erscheinung, so sehr mein Mann sich kopfschüttelnd darüber wundert, daß eine bestandene Hausfrau nicht endlich durch Schaden klug werde! Den Kochtopf aber, zu dem ich – in Erweiterung des Märchenbefehls – freudig sagen würde: «Pfännchen, steh auf meinem Tisch!» suchte ich lange vergeblich. Und doch schien mir das heute, da wir nach allen möglichen Erleichterungen im Haushalt Ausschau halten, ein berechtigter Wunsch zu sein: das Anrichten der Speisen in Schüsseln oder Platten und das Anzünden des Réchauds auf dem Tisch würde sich erübrigen, das Abwaschen sich von zwei Gefäßen auf ein einziges reduzieren. Über diese scheinbar geringfügige Zeit – und Kraftersparnis lächelt nur, wer nicht daran denkt, daß sich unsere ganze, tägliche Hausarbeit aus einer Unsumme kleiner und kleinster Handreichungen zusammensetzt, denen wiederum nur durch winzige Erleichterungen da und dort beizukommen ist. Genau wie sich die vielen bescheidenen Pflichten zu einer stattlichen Arbeitslast zusammenballen, so summieren sich auch die unbedeutendsten Einsparungen, die wir an allen häuslichen Tätigkeiten vornehmen, und werden uns gesamthaft schließlich zur fühlbaren Entlastung.

Auflauf- und Gratinformen waren schon eh und je in teils recht hübscher Aufmachung zu haben. Der ständigen Suche nach eigentlichem Kochgeschirr, das sich auch im Eßzimmer sehen lassen durfte, war aber lange Zeit nur das feuerfeste Glasgeschirr entgegengekommen. Es schien sich jedoch irgendwie mit meiner Art nicht zu vertragen, wurde unter meinen Händen bald unansehnlich oder zerbrach. Da entdeckte ich vor sechs Jahren in einem Schaufenster in Stockholm eine weiße, handbemalte Schüssel mit dekorierten Öhrchen und Deckel, die ich im ersten Augenblick für Keramik hielt, die sich aber zu meiner freudigen Überraschung als richtige, währschafte Pfanne aus emailliertem Gußeisen entpuppte. Da ich zum Ergötzen meiner Familie auf Auslandreisen immer einen großen, altmodischen Hutkoffer mit mir führe (nie für Hüte, just für allfällige, unförmige Reiseandenken!), konnte ich den Fund voll Freude und Triumph nach Hause bringen. Wie viele Gerichte habe ich seither darin schon gekocht (mit Vorliebe Reis, dem das «Umtopfen» nie gut bekommt) und wie untadelig sieht die mühelos zu reinigende Pfanne noch heute aus!

Unterdessen gibt es jetzt auch bei uns Gußeisenpfannen, die zwar nicht so hübsch wie

HIPPOPHAN

WELEDA SANDDORN TONICUM

Müdigkeit und Schwäche bedrücken. Man braucht sich von ihnen nicht überwältigen zu lassen, denn oft ist die Ursache nur der Mangel an Vitamin C. Die Natur bringt Wildpflanzen hervor, die einen Überschuss an Vitamin C haben. An der Spitze solcher Pflanzen steht die Sanddornbeere, aus der die Weleda ihr bewährtes «Hippophan» herstellt. Die Sanddornbeere ist ausserdem eine jener seltenen Früchte, deren Saft fettes Oel enthält, in das noch andere die Gesundheit fördernde Substanzen eingebettet sind.

Auch Ihnen wird eine Kur mit dem Weleda Sanddorn-Tonicum «Hippophan» helfen, sich von Müdigkeit und Schwäche zu befreien. Man braucht nur 2–3 Kaffeelöffel täglich zu nehmen, um die aufhelfende Wirkung schnell zu merken.

200 cc Fr. 5.80 Kurflasche Fr. 11.50

Verlangen Sie die kostenlose Zusendung der Weleda-Nachrichten

WELEDA AG · ARLESHEIM

meine «schwedische Prinzessin», jedoch nicht mehr zu einem Aschenbrödeldasein in der Küche verdammt sind; in frohen, ansprechenden Uni-Farben beleben sie freundlich jeden Eßtisch, haben eine praktische, hohe Form und darum ein währschaftes Fassungsvermögen.

Ebenfalls aus Gußeisen, jedoch eleganter und auf Wunsch von einem kleinen Traggestell begleitet, sind die mattschwarzen Servierkasserollen mit farbigem Deckel und farbigem, emailliertem Inneren, die für die moderne Haushaltung wirklich als Schmuckstück gelten können.

Meiner «Schwedin» sowohl wie allen Gußeisen-Modellen (die z. T. übrigens auch aus dem Norden kommen) kann ich aber einen einzigen Vorwurf nicht ersparen: sie haben zu viel Gewicht, sind daher etwas unbequem im Gebrauch und belasten auch das Servierbrett um ein beträchtliches. Weil ich indessen nicht nur beim täglichen Zeitaufwand, sondern auch beim Kräfteverbrauch der Ansicht bin, daß jede unnütze Anstrengung zu vermeiden und mit den uns zugemessenen Kräften haushälterisch umzugehen sei, so bin ich, je älter ich werde, desto mehr auf leichtes Kochgeschirr erpicht.

Meine Tochter, die das weiß, schenkte mir darum von zwei Jahren eine herrlich leichte, schöne Emailpfanne mit Deckel, die allerdings nur für Gas zu benutzen ist. Sie sieht eigentlich aus wie eine Auflaufform, hat aber ein eingebautes Traggestell, versehen mit zwei Griffen, und der Deckel ist ebenfalls mit einem Nickelrand und -griff versehen. Sie ist außen rot (auch in andern Farben erhältlich), innen hellgrau und so geräumig, daß ich sie als Suppentopf für 3–4 Personen verwenden kann. Auch für irgend ein Gemüse, Pilze, Salzkartoffeln, geschnetzeltes Fleisch, Ragoût usw. ist sie bei mir fast täglich in Gebrauch. Fleischstücke, die beim Anbraten besonders große Hitze verlangen, behandle ich in der alten, schwarzen Bratpfanne kurz vor und gebe sie dann zum Weiterköcheln in die «Tischpfanne». Diese wie alle andern emaillierten Pfannen haben den Vorteil, daß man die Resten darin stehen lassen und bei kleiner Hitze mühelos aufwärmen kann.

Das gleiche gilt von jenen amerikanischen Kochgeschirren mit Deckel, die aus einem neuen, leichten Material geformt, in Bezug auf Temperaturschwankungen sehr widerstandsfähig, jedoch leider auch zerbrechlich sind. Sie

sehen gar nicht nach Pfannen aus, sondern wirken gefällig wie Schüsseln: schalenartig, rund oder länglich, elfenbeinfarbig, mit Blümchen verziert, die an Kinderabziehbildchen erinnern, scheinen sie eigentlich auf dem elektrischen Herd, für den sie doch bestimmt sind, nichts zu tun haben, sondern sehen aus wie Teilstücke eines billigen Speiseservices. Ihr Fassungsvermögen ist allerdings mehr dem Speisezettel eines amerikanischen Filmstars als unserer schweizerischen Eßlust angepaßt!

Ich liebäugle seit einiger Zeit auch mit jenen unzerbrechlichen, ebenfalls federleichten finnischen Schalen aus Stahlemail, die in allen Größen, wie die bekannten «Satzschüsseln» und in reizenden Pastellfarben zu erstaunlich günstigen Preisen zu haben sind. Wie wir es von Boten aus dem Land der Sauna nicht anders erwarten, ertragen sie große Temperaturwechsel, sind flammenfest und so dünn, daß sie wie Ziergefäße aus der boutique einer Kunstgewerblerin wirken. Da ihre Bodenfläche verhältnismäßig klein ist, eignen sie sich wohl weniger zum eigentlichen Kochen, als vielmehr zum Aufwärmen oder Warmhalten fertiger Speisen – allen Haushaltungen mit unpünktlichen Essern und notorischen Nachzüglern also besonders zu empfehlen!

Weil sich meine Vorliebe für apartes Kochgeschirr herumgesprochen hat, kam mir vor einigen Monaten eine viereckige Bratpfanne ins Haus geflogen, die aus festem, glänzendem Aluminium besteht, für Gas und Elektrisch zu verwenden ist und deren hochgewölbter, roter Deckel in meiner Küche wie ein Freudenfeuerchen leuchtet. Ich finde die viereckige Form ideal, um darin Würste, Spießli, Schnitzel usw. zu braten, die in meiner alten, runden Pfanne nie alle gleichzeitig Platz gehabt haben. Mein Sohn nennt die Pfanne in Anlehnung an ihren wirklichen Namen «die Pickfeine» und ist sehr angetan davon, weil er, so oft er sich eine Mahlzeit allein zubereiten muß, darin alles zusammen (Kartoffeln, Gemüse, Fleisch) unter der Deckelhaube schmoren lassen kann. Also die ausgesprochene Junggesellenpfanne!

Daß sie, trotz ihres gefälligen Aussehens, des langen Stieles wegen doch als ausgesprochenes Küchengerät zu gelten hat, habe ich immer bedauert. Nun hat aber, wie ich zu meiner Freude kürzlich in einem Geschäft entdeckte, die gleiche Firma einen gemütlichen, runden, recht geräumigen Kochtopf hergestellt, der schwarze, feste Öhrchen hat, im übrigen auch aus jenem

Gute Nachricht für die junge Mutter:

Sie können es leichter haben und trotzdem sparen — mit Baby-Tela!

Die sammetweichen, überaus saugfähigen Baby-Tela Windeln sind **nassreissfest**, deshalb fasern sie nicht und bilden keine Ribeli auf dem Körper. Sie brauchen sich nicht mit umständlichen Gaze-Netzli abzumühen und spezielle Windelhöschen sind überflüssig; denn Baby-Tela passt für **jede** Wickelmethode. Was aber besonders praktisch ist: Sie können Baby-Tela selber zuschneiden — Form und Grösse der Windeln also Ihrem Kind individuell anpassen.

Neu!

*** Die Verpackung:**
Baby-Tela Windeln sind jetzt in einem hygienischen, soliden Plastiksack verpackt.
*** Die Ausrüstung:**
Die Zellstoff-Lagen sind jetzt randriert. Sie halten besser zusammen und lassen sich leichter zuschneiden.
*** Der Preis:**
Rolle für 70–80 Windeln nur **Fr. 3.75.** Eine wirklich bescheidene Auslage, wenn Sie an alle Vorteile denken.

Aus reiner Zellulose — ein Schweizerprodukt aus Balsthal. Man merkt's an der guten Qualität!

Für Bébé ist nur das Beste gut genug. Immer mehr fürsorgliche und praktisch denkende Mütter ziehen deshalb Baby-Tela vor.

Baby*Tela

PAPIER BALSTHAL

Verkauf durch Apotheken, Drogerien, Fachgeschäfte, Warenhäuser

silberglänzenden, dicken Aluminium besteht und mit dem gleichen, roten Deckel gekrönt ist. Wenn sich meine alten, meist etwas zerbeulten und unansehnlichen Aluminiumpfannen im Eßzimmer einfach unmöglich ausgenommen hätten, so würde ich bei einem solchen, gewissermaßen veredelten Kopftopf keinen Augenblick zögern, ihn voller Freude auf den Tisch zu stellen.

Zwar läßt er sich nicht messen mit jener schönen, ziemlich hohen Kupferkasserolle, die meine Freundin von ihrer Großmutter geerbt hat und die als praktische Tischpfanne wie geschaffen wäre, weil sie ausnahmsweise keinen Stiel, sondern zwei Messinggriffe und obendrein einen passenden Deckel hat. Aber was nützt ihr der handgehämmerte Gegenstand, den sie unter keinen Umständen der ursprünglichen Zweckbestimmung entfremden, ihn aber auch nicht beständig blank reiben will? Ja, wenn das leidige Putzen nicht wäre, dann zöge sie ihn wohl hurtig aus dem Schrank, dann würden wir wohl alle gern zu den schönen, wenn auch etwas teuren Kupferpfannen greifen, die jetzt wieder in den Haushaltungsgeschäften zu haben sind und jedem Tisch zum Schmuck gereichen könnten!

Wenn ich schon von Kochtöpfen berichte, muß ich noch jene Bratpfanne mit Kunstharz-Überzug erwähnen, die ich kürzlich bei einer Tante kennen lernte. Ich tat mich gütlich an ihren Rühreiern, die Tante ermunterte mich zu bedenkenlosem Zugreifen und erzählte mir zu meiner Verwunderung, daß die Eierspeise ganz ohne Fett in ihrer Spezialpfanne zubereitet worden sei. Da der Onkel gesundheitshalber auf möglichst fettarme Kost angewiesen ist, kann sie diese Pfanne nicht genug loben. Während sie die für solche Fälle auch sehr praktische Grillpfanne natürlich schon lange benützt, ergänzt das neue Kochgerät mit dem glatten Boden und dem glasharten Überzug ihre Diätküche, indem sie dort alle Eierspeisen ohne Fett oder Öl zubereiten und Gemüse-, Kartoffel- und Teigwarenreste ganz «trocken» darin aufwärmen kann, ohne daß irgend etwas ansitzt. Im übrigen sieht diese Pfanne so zweckbetont aus, daß sie natürlich nie ins Eßzimmer wandert.

Ich aber, leider so viel anspruchsvoller als das arme Kind im Märchen, bin ja nicht zufrieden mit einem «Pfännchen koch», sondern ständig auf der Suche nach «Pfännchen steh»-Variationen, dies umso mehr, als mit der Zeit fast alle Schüsseln meines alten Speiseservices zerbrochen und nicht mehr zu ersetzen sind. Da schätze ich diese neutralen Ergänzungen doppelt und weiß jetzt schon, daß ich der nächsten Entdeckung nicht widerstehen kann! Lieber verzichte ich auf den Kauf einer neuen Bluse oder eines modischen Handtäschchens und erstehe dafür einen Gebrauchsgegenstand, der mir bei der täglichen Arbeit stets Freude und Erleichterung verschafft.

Ihr Restaurant für gluschtige Saison-Spezialitäten, gepaart mit traditioneller Zürcher Gastlichkeit.

Zunfthaus zur Saffran Zürich Andreas Sulser

Ein Buch, das in jede Schweizer Familie gehört

Wer das Bedürfnis hat, die Schweizergeschichte in großen Zügen und vor allem in ihren Zusammenhängen endlich einmal kennenzulernen, der wird mit Freuden nach diesem Buche greifen.

ERNST FEUZ

Schweizergeschichte

In einem Band

6.–7. Tausend. Mit 16 Tafeln
Gebunden Fr. 11.35

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG
ZÜRICH 1