

Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 36 (1960-1961)

Heft: 5

Artikel: Kulinarische Betrachtungen von 5 Feinschmeckern, oder wenigstens von solchen, die sich dafür halten

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1074204>

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>

K Ü C H E N - S P I E G E L



Kulinarische Betrachtungen

*von 5 Feinschmeckern,
oder wenigstens von solchen,
die sich dafür halten.*

Langeweile tötet

Ich habe gar nichts gegen Schweinebraten mit Spaghetti. Aber ich war vier Jahre in einem Internat, wo dieses Gericht mit absoluter Regelmäßigkeit jeden Sonntagmittag aufgestellt wurde. Man bedenke: vier Jahre lang (ausgenommen die Ferien). Wir wußten für jeden Wochentag zum voraus, was aufgetischt würde, abgesehen von kleinen Abänderungen, je nach der Jahreszeit. Vier Jahre lang. Mir graut jetzt noch vor unserm damaligen Speisezettel. Nicht, weil schlecht gekocht wurde, sondern wegen der phantasielosen Regelmäßigkeit, mit der an den einzelnen Wochentagen immer wieder das gleiche auf den Tisch kam!

Mir scheint, auch die Hausfrau müßte eigentlich eine viel größere Befriedigung haben an ihrer Arbeit, wenn es ihr gelingt, in den Speisezettel Abwechslung zu bringen, wenn sie ihre Lieben mit einer Speise überraschen kann, die sie an diesem Tage gar nicht erwartet haben. Kleinigkeiten, welche die Liebe erhalten und nichts kosten! Wiederholungen derselben

Speisen wird es immer geben. Aber die Hausfrau soll sie nicht auf den gleichen Wochentag fallen lassen mit der Regelmäßigkeit eines Kalenders.

Und dann noch etwas. Warum das gleiche Gericht immer gleich zubereiten? Warum für die Bratensauce das ganze Jahr immer eine Zwiebel, zwei Lorbeerblätter und drei Nelkenköpfe verwenden? Gerade was Würzung anbelangt, habe ich schon in vielen Küchen die Beobachtung machen können, daß man nur ganz wenige Gewürze kennt und diese wenigen mit einer Beharrlichkeit anwendet, die eigentlich dem Gebiet der Tugend vorbehalten sein sollte. Und doch, wie viele herrliche Kräuter spendet uns die Natur! Aber eben, in Sachen Kochen sind die Hausfrauen im großen und ganzen bedeutend konservativer als auf dem Gebiet Mode. Man scheut sich, etwas Neues zu versuchen und wundert sich darüber, wenn etwa der Gatte in begeisterten Tönen eine delikate zugerichtete Speise rühmt, die er irgendwo gegessen hat, die aber die eigene Frau ebensogut zubereiten könnte, wenn sie nur wollte.

Es tut mir zum Beispiel immer weh im Herzen, wenn ich sehen muß, wie Tausende unserer herrlichen Pilze in den Wäldern verfaulen müssen, nur weil viele Hausfrauen ein Vorurteil gegen sie haben. Etwa zu Konservenchampignons oder zu gedörrten Eierpilzen reicht – vielleicht – das Zutrauen noch, aber

eine Totentrompete, gedörnt und zu Pulver gestoßen, in der Suppe oder in der Sauce: niemals!

Liebe Hausfrauen, warum rühmt man die französische Küche, und mit Recht? Sie bietet Abwechslung. Sie ist pikant, vielseitig. Sie befriedigt den Feinschmecker, während unsere Küche sehr oft leider gar zu konventionell und deshalb nüchtern und langweilig ist. Doch wir alle wissen es: Langeweile tötet! Das gilt nicht nur auf dem Gebiet der Liebe, auch in der Küche. Die gute Küche mußte schon sehr oft die Liebe erhalten und konnte es auch. R. S.

Bescheidener Wunsch eines Junggesellen

In England ist es Brauch, vor jedes Gedeck ein Salz- und Pfeffergefäß zu stellen. Vielleicht hängt diese Sitte mit dem Aberglauben zusammen, daß es Unglück bringe, jemanden um Salz zu bitten. Aber ganz abgesehen davon schätze ich diesen Brauch. Als Junggeselle, der fast immer Restaurationsküche ißt, bin ich an stark gewürzte Speisen gewohnt. Es mag sein, zu meinem Schaden. Auf jeden Fall ist es so.

Wenn ich gelegentlich an einen Familientisch eingeladen werde, besonders zu einem solchen, wo die Frau des Hauses darauf hält, den Mann durch reizlose Kost gesundheitlich zu fördern, schmeckt mir das Essen, so sehr ich gerade als Junggeselle die Familienkost schätze, oft fade. Salz zu verlangen getraue ich mich aber kaum, vor allem, wenn ich sehe, daß das Salzgefäß weit von mir weg steht und durch viele Hände wandern müßte. Ich befürchte, es könnte die Hausfrau kränken und mein Verlangen nach zusätzlichem Salz den Anschein erwecken, das Essen schmecke mir nicht.

Dabei möchte ich doch nicht so unhöflich sein, wie jener Gast, der einmal beim schwarzen Kaffee auf die Frage der Hausfrau, ob er einen oder zwei Zucker wolle, sagte, das könne er erst sagen, nachdem er den Kaffee versucht habe; er tat es, verlangte darauf zwei Zucker und erklärte treuherzig, er verzichte bei gutem Kaffee auf den Zucker ganz, bei minder gutem versüße er ihn gern. A. O.

Mehr Wärme

1. Ich habe mich schon oft gefragt, warum auf dem Familientisch so selten die Rechauds verwendet werden. Es gibt Speisen, die einfach nicht schmecken, wenn sie auf dem Tische lau

oder gar kalt werden. Die Anschaffungskosten eines Plattenwärmers sind nicht groß. Überdies wirkt die kleine Flamme, die durch das Glas sichtbar ist, erfreulich auf die Stimmung.

2. Meiner Meinung nach sollte sich die Hausfrau zur Regel machen: die Suppe, mit der man sich beim ersten Löffel, unvorsichtig genossen, nicht die Zunge verbrennt, ist ein Greuel. Das gilt wohlverstanden auch für die heißeste Sommerszeit, wenn man dann überhaupt Suppe aufischt. A. B.

Die Frau bleibe in ihrer Küche sich selber treu

Immer wieder, wenn ich von Auslandsreisen zurückkomme, fällt mir das demokratische Selbstbewußtsein auf, das überall in unserm Lande zu finden ist. Man gibt allgemein viel weniger auf den Schein als in andern Ländern. Gerade der schweizerische Bürgerstand getraut sich, zu seinem eigenen Wesen zu stehen und versucht nicht, wie an so vielen Orten, aristokratische oder pseudo-aristokratische Gesellschaftsschichten nachzuahmen.

Um so merkwürdiger ist es, daß viele Hausfrauen von dieser Regel in einer Beziehung eine Ausnahme machen: bei der Menu-Zusammenstellung für Einladungen. Mein Beruf bringt es mit sich, daß ich häufig in den Familien unserer Kantonsvertreter eingeladen bin. Ich muß gestehen, diese Einladungen liegen mir oft schwer auf dem Magen. Ich weiß, viele meiner Gastgeberinnen bereiten ihrer Familie eine ausgezeichnete Hausmannskost. Ich höre oft Männer rühmen, welch ausgezeichnete Böllenhähe, welch vorzügliche Kutteln, welche unübertreffliche Guetzli die Gattin herzustellen vermöge. Von allen diesen Herrlichkeiten wird mir nie etwas aufgetischt. Dafür bemüht man sich mit ungenügenden Mitteln, ein Hotellessen zu imitieren, das mit einem unpersönlichen Hors d'œuvre (wenn möglich vom Traiteur!) beginnt, mit einem konventionellen «Filet de sôle» weiterfährt und nach einem ebenso langweiligen Huhn mit irgend einem Phantasiedessert endigt.

Oft werde ich «zu einem Teller Suppe» eingeladen; aber Suppe, die man doch gerade in der Schweiz so ausgezeichnet zu machen versteht, erhalte ich nie.

Ich begreife natürlich, daß man mich mit einem besonders festlichen Mahl ehren will, und ich weiß dies auch zu schätzen. Mein Ma-



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 Öl 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 aufhellende Wirkung schnell zu merken.

200 cc Fr. 5.80 Kurflasche Fr. 11.50

Verlangen Sie die kostenlose Zusendung der Weleda-Nachrichten

WELEDA
ARLESHEIM

gen ist ausserdem in so guter Ordnung, daß mich jedes üppige Mahl an sich erfreut. Aber es tut mir leid, daß in vielen dieser Fälle der Aufwand in keinem Verhältnis zum Resultat steht. Begreiflicherweise, jede Frau hat eben einen bestimmten Stil im Kochen, und wenn sie diesen verleugnet, so wird sie unsicher. Die Hotelküche ist anders geartet als die Familienküche. Eine Hausfrau sollte nie einen Chef de cuisine imitieren wollen.

Ich möchte allen Frauen den Rat geben: Bleiben Sie in Ihrer ganzen Lebenshaltung, vor allem aber auch in Ihrer Küche, immer sich selber! Ihre Gäste werden Ihnen Dank dafür wissen, wenn ihnen auch bei Gala-Diners diejenigen Spezialitäten vorgesetzt werden in deren Zubereitung Sie sich als Meisterin ausgewiesen hatten. Die Reichhaltigkeit des Menus, die Verwendung eines schönen Tischtuches oder eines besonderen Blumenschmuckes bieten genug Möglichkeiten, um den festlichen Charakter des Abends zu betonen. *F. K.*

Ehrlichkeit in der Küche

«...daß Frau K. aus allem alles zu machen verstand: aus Kalbfleisch Fisch, aus Spanferkel Hühnerragout, aus Hammel Wild und so weiter. Niemals war eine Speise auf Frau K.s Tisch das, wofür sie mit ihrem Namen angegeben war...» (Rudolf Kassner.)

Wer kennt nicht den falschen Hasen, den falschen Salm, die falschen Froschschenkel! Ja sie tönen wirklich falsch, alle diese falschen Gerichte. Was, ums Himmels willen, führt Frauen und Köche dazu, Gerichte derart zweideutig zu deklarieren! Die Gerichte selbst sind unter Umständen ja ganz recht. Wer äße nicht gern Kalbfleisch in Streifen geschnitten und im Teig gebacken? Warum aber muß der Name der Speise in Froschschenkel gefälscht werden? Froschschenkel sind Froschschenkel und nicht Kalbfleisch.

Zwei Gründe sind verantwortlich für die «falschen» Gerichte: Sparsamkeit und Romantik. Man möchte ein Gericht aus billigeren Bestandteilen mit Hilfe eines Namens aufwerten und dem Esser die Illusion verschaffen, er genieße etwas Kostbares. Ich für meinen Teil esse lieber gebratenen Cervelat, als «Zigeuner-koteletts». Unsere ostschweizerischen Hausfrauen sind unter dem Einfluß ausländischer Zeitungen und Zeitschriften vielfach dazu gekommen, Rezepte und Speisenamen zu gebrau-

chen, die weder geschmackvoll noch ehrlich, noch wirklich originell sind.

Die italienische Küche, soweit sie wirklich Hausküche ist, ist wohl die bekömmlichste und auch einfachste Küche, die es gibt. Es ist nicht zufällig, daß italienische Rezepte in der Regel ebenso ehrlich und einfach abgefaßt sind. Diese Küche ist es auch, die sich bestrebt, Wohlgeschmack nicht durch Kompliziertheit der Bestandteile, sondern dadurch zu erzeugen, daß der natürliche Geschmack eines Fleisches oder Gemüses zur Geltung gelangt. Wieviel besser schmeckt ungehackter Spinat, in Öl gedämpft, als das übliche Gemenge von Spinat, Wasser, Mehl, Salz und Muskatnuß, das bei uns üblich ist.

Und dann die Fleischsauce, ein Kapitel für sich. Was hat man aus dem wunderbaren Fleischsaft gemacht, der sich beim Braten natürlicherweise ergibt und der den Namen einer Sauce wirklich verdient? Ein fades oder scharfes Gemisch von Mehl, Salz und zweifelhaften Ingredienzen, schlecht schmeckend und unverdaulich. Ja aber, wendet die ökonomische

Hausfrau ein, man muß doch das teure Fleisch etwas strecken und die Kinder haben so gerne viel Sauce. Ich sage nichts gegen eine Maßnahme, die durch die Verhältnisse aufgezwungen wird. Aber gibt es nicht Tausende von Hausfrauen, die solche Küchenbarbareien begehen, ohne es nötig zu haben? Und sind nicht Salbei, Knoblauch, Thymian, Zwiebeln, Gemüse so viel bessere Zusätze zu gebratenem Fleisch als Mehl, Salz und scharfe Gewürze?

Wie gut schmecken Erbsen, Bohnen, Karotten und andere Gemüse einfach mit Petersilie und Zwiebeln in Butter gedämpft, ohne die landesübliche Mehlbrühe, die übrigens schwer verdaulich ist, ähnlich wie die schweren und komplizierten süßen Desserts, wo wiederum Mehl in irgendeiner Form eine verhängnisvolle Rolle spielt.

Wie wohlschmeckend und gut bekömmlich sind doch die einfachsten Speisen, deren Güte nicht durch barocke Mischungen und zweifelhafte Zutaten oder aufgeblasene Bezeichnungen kompromittiert ist.

J. B.

SCHW. ALLEINHERSTELLER :
E. GIRARDET & CO AG., LA SARRAZ VD



Welch ein unvergessliches, täglich geschätztes Hochzeitsgeschenk

ist die leichte, solide und mottenechte **Thermodecke G**, Patent Thermotex.

Diese Wolldecke wird Sie durch ihre Qualität, ihre Schönheit und die Frische ihrer Pastelltöne wie durch ihre aussergewöhnlichen Eigenschaften entzücken.

Die Besonderheiten ihres Gewebes und ihr hoher Wollflor schliessen eine grosse Luftmenge ein, die den besten Schutz gegen die Kälte bildet. Tausende von Schweizer-Familien, die dieser Decke bereits ihr Vertrauen geschenkt haben, schätzen den unvergleichlichen Komfort, den sie bietet.

Sie schlafen besser unter einer Thermodecke G!

Rheuma — die teuerste Krankheit!

In der Schweiz entspricht der durch Rheuma verursachte Arbeitsausfall der Lahmlegung eines ganzen Dorfes. Deshalb sollte man schon bei den ersten Anzeichen von Rheuma die Schmerzen mit Melabon bekämpfen. Es ist vielseitig wirksam und hilft in den meisten Fällen schnell und anhaltend. Sie werden überrascht sein, wie angenehm die geschmackfreie Oblatenkapsel — ein

paar Sekunden in Wasser aufgeweicht — einzunehmen ist. Melabon ist ärztlich empfohlen, besonders wirksam und gut verträglich. Verlangen Sie ausdrücklich

Mélabon