

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 41 (1965-1966)
Heft: 6

Artikel: Kochen nach Geschirr
Autor: Roos-Glauser, Heidi
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079469>

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

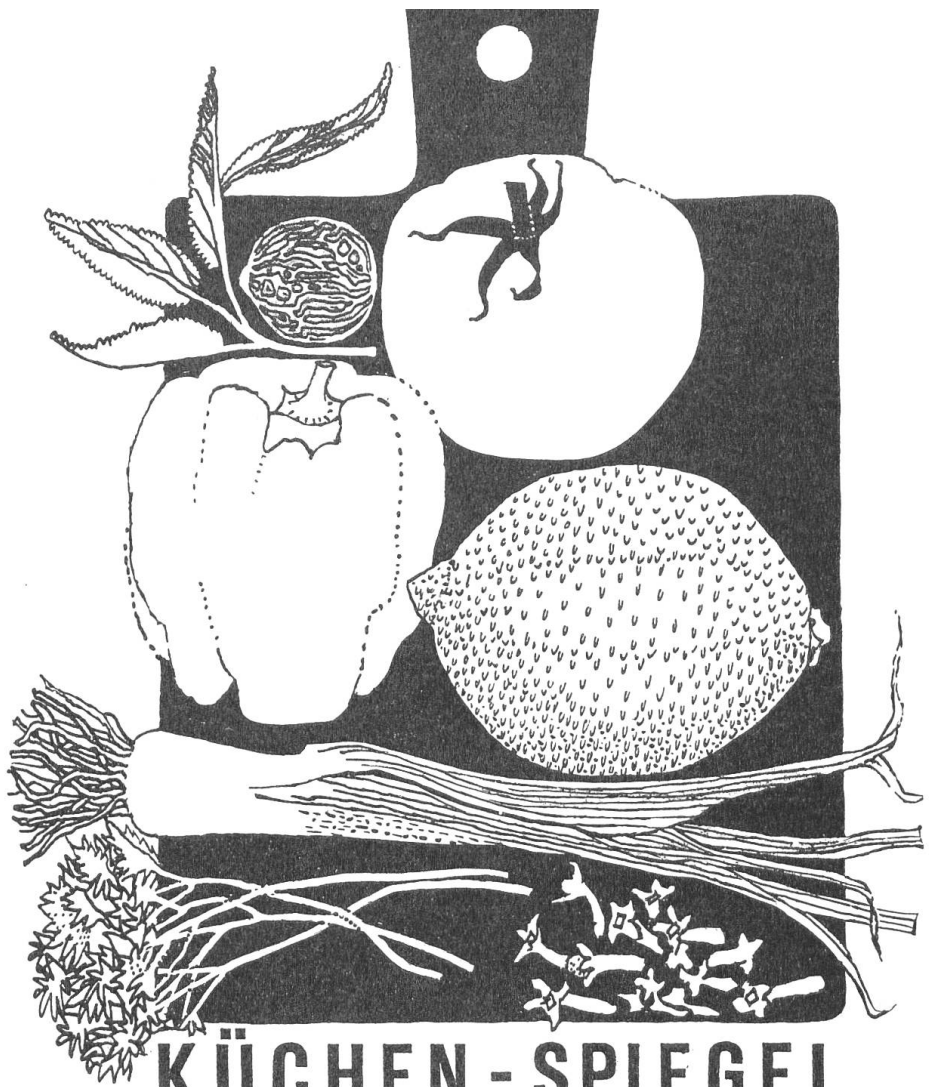
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 15.02.2026

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



KÜCHEN - SPIEGEL

KOCHEN NACH GESCHIRR

Als kleines Mädchen faszinierte mich im Küchenschrank meiner Großmama ein winziges Schüsselchen ganz besonders. Es war aus billiger, leuchtend-blauer Keramik, mit einem Kranz gelber Tupfen und Striche auf dem Deckel. Es stand als Außenseiter in der nach ungeschriebenen, aber streng beachteten Regeln wohlgeordneten Gesellschaft der Teller und Tassen, Milch- und Kaffeekrüge, Schüsseln und Platten; denn von der Zuckerdose bis zur Salat-schüssel war alles aus solidem Porzellan, und alles in Weiß, der Farbe der Hygiene und – der Langeweile.

Ich habe mir das blaue Schüsselchen manches Mal zum Puppenspiel erbettelt, und, da es ohnehin zum Restengeschirr degradiert war, gab man es mir ohne große Ermahnungen zur Vorsicht. – Ich weiß nicht, ob meine Freude an schönem Geschirr damals ihren Anfang nahm. Seit ich einen eigenen Haushalt führe, ist sie vollends ausgebrochen: dreimal täglich decke ich den Tisch, dreimal täglich räume ich das Geschirr wieder ab, spüle, trockne, versorge es – darf es da nicht schön sein, wenn ich mich schon so viel damit abgebe?

Die Frage, ob Sonntags- und Werktags- oder Einheitsgeschirr hat mich vor meiner Heirat ordentlich

Von Heidi Roos-Glauser

beschäftigt. Ist es heutzutage nicht Luxus, ein «gutes» Geschirr für hohe Feiertage im Buffet stehen zu haben, ein Luxus, der ebenso der Vergangenheit angehört, wie die «gute» Stube, die nur dem ganz hohen Besuch geöffnet wurde?

Wie ich mir dann aber als Geschenk ein feinkeramisches Tafelservice auslesen durfte, warf ich meine Bedenken über Bord. Luxus? – Vielleicht. Aber schön! – Daß ich die zierlichen Tassen und dünnen Teller nicht dem täglichen Gebrauch aussetzen durfte, stand für mich fest. Mein nicht immer vorbildliches Arbeitstempo und mein Temperament würden, entgegen allem guten Willen, allzu kostbare Scherben fordern!

So schaffte ich mir denn für den Alltag Teller aus grüner und gelber Bauernkeramik an, vier für Suppe, vier für Fleisch, das Einzelstück fünfmal billiger als die vornehmen aus Porzellan und trotzdem sehr dekorativ. Bis heute sind sie noch alle heil und ganz, obwohl man Keramik im allgemeinen eine kurze Lebensdauer zuspricht.

Aber natürlich decke ich den Tisch nicht nach dem Kalender; auch während der Woche gibt es genügend Gelegenheiten, das gute Geschirr hervorzuholen, Gäste, kleine Feste, gewisse Speisen, Fischgerichte zum Beispiel, die mich aus Porzellan besser dünken als aus Keramik (wahrscheinlich ist das Einbildung), oder auch bloß die plötzliche Lust auf etwas Abwechslung.

Mehr als je dünkt mich heute der Besitz von schönem Geschirr nicht eine Frage des Portemonnaies zu sein. Für wenig Geld erhält man formvollendete Stücke. Und daß die Farbe auch den Mittagstisch und den Küchentisch erobert hat, schadet weder unserem Appetit noch unserer Kochlust! Im Gegenteil, ich finde, durch das Anrichten der einzelnen Gerichte in die verschiedenen Platten und Plättchen gibt man den Erzeugnissen seiner Kochkunst erst den letzten Schliff.

Daß dem Optischen in der Ernährung eine gewichtige Rolle zukommt, hat man schon lange wissenschaftlich bewiesen; es ist nur recht und billig, wenn wir diese Erkenntnis für den täglichen Mittagstisch

nutzen. Gerade alltägliche, einfache Gerichte, die sich nicht bei der ganzen Tafelrunde großer Beliebtheit erfreuen, gewinnen ungemein, wenn sie appetitlich präsentiert werden.

Ein großes Warenhaus verkauft neuerdings spezielle Töpfe und Geschirre mit je einem dazugehörigen Rezept. Sie sollen reißenden Absatz finden. In meinem Haushalt haben sich einige Platten und Schüsseln mit der Zeit von selbst an spezielle Gerichte gebunden, zu denen sie sich ihrer Größe, ihrer Form oder des Materials wegen besonders gut eignen. Das heißt aber nicht, daß ich sie nun ausschließlich für diese Rezepte verwende, im Gegenteil, ich finde es ein reizvolles Spiel, herauszufinden, was alles man dem einzelnen Geschirr zumuten darf.

Ein Thema mit hundert Variationen — die Suppenschüssel

Die Suppe hat sich in den letzten zwanzig Jahren immer mehr aus dem täglichen Menu herausgelöst und ist zu einem selbständigen Mahl geworden. Damit hat sie aber die herkömmliche Suppenschüssel, die gewöhnlich für sechs bescheidene, als Vorspeise gedachte Portionen berechnet war, gesprengt: der mächtige Suppentopf ist heute Mode. Denn für eine Suppenmahlzeit rechnet man einen Drittel bis einen halben Liter Suppe pro Kopf.

Die Riesensuppenschüssel läßt sich auch für Würstchen oder für Eintopfgerichte verwenden. Die meinige, ein letztjähriges Weihnachtsgeschenk, ist aus schwarzer Bauernkeramik, mit großen gelben Blumen drauf. Ich finde sie außerordentlich dekorativ. Und die große Neuigkeit: ich darf sie, allerdings mit einem Flammensieb dazwischen, auf die Gasflamme stellen und die Suppe gleich darin kochen. (Für den elektrischen Herd ist sie dagegen nicht geeignet, höchstens für den Backofen).

So sehr ich manchmal die Bequemlichkeit der Beutelsuppen zu schätzen weiß, mein Suppentopf hat mich gereizt, wieder einmal eine Suppe von Grund auf selber zuzubereiten. Gut zum dunklen Geschirr

Ihre historische Gaststätte für gluschtige Spezialitäten
Restaurant Zunfthaus zur SAFFRAN, ZÜRICH
Andreas Sulser, Zunftwirt



paßt die helle, aus dem mütterlichen Rezeptschatz übernommene

Crèmesuppe

Zutaten: 50 g Butter oder Fett, 90 g Mehl, ungefähr 2 l Bouillon, 2 Eigelb, 1–2 dl Rahm, 1 Büschelchen Schnittlauch.

Ich dünste das Mehl kurz im Fett, lösche mit der Bouillon ab, lasse ungefähr eine halbe Stunde köcheln, nehme die Suppe vom Feuer, und, da ich sie ja in der Suppenschüssel koche, lasse ich Eigelb und Rahm, die ich zusammen verklopft habe, unter tüchtigem Schwingen sorgfältig in die Suppe einlaufen. Mit der Küchenschere schneide ich den Schnittlauch darein.

«Platte für alles» — die Gratinplatte

Es vergehen wohl keine zwei Tage, ohne daß ich eine meiner Gratinplatten, deren ich verschiedene Größen und Formen besitze, verwende. Ich finde sie alle sehr praktisch. Wie manches Gemüse erhält einen besonders guten Geschmack, wenn man es, mit wenig Käse bestreut und mit ein paar Butterflöckchen belegt, noch rasch für ein paar Minuten in den Ofen schiebt!

Ich habe schon verschiedentlich Schauergeschichten über Gratinplatten gehört. Meine Freundin war in einem Haus zu Gast geladen, wo die Hausfrau ein saftiges Poulet an einer köstlichen Sauce in einer Gratinform im Ofen brutzeln hatte. Ein plötzlicher Knall – die Platte war in hundert kleine und kleinste Scherben zersplittert, das Poulet damit übersät, das ganze schöne Gericht dahin und die Hausfrau den Tränen nahe. Seit da hat meine Freundin alle feuerfesten Geschirre aus ihrer Küche verbannt.

Mir selber ist bis dahin noch nie etwas Ähnliches passiert. Zwar hat meine kleine, ovale Gratinplatte auch einen Sprung abbekommen, aber ich schreibe das eher ihrem Alter zu. Feuerfeste Geschirre sind so wenig unzerbrechlich wie andere.

Die große viereckige Gratinplatte mit dem niedrigen, mit stilisierten Erbsen, Spargeln und Pilzen bemalten Rand stammt aus dem Norden. Ich brauche sie immer für meinen

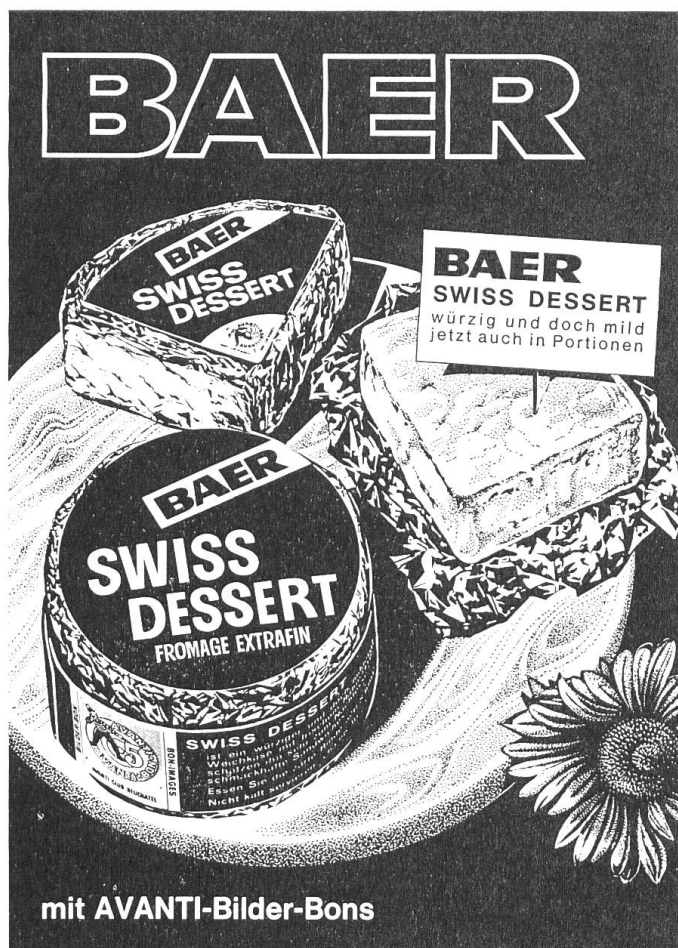
Rindsplätzchen-Eintopf

Zutaten: 30 g Fett, 600 g Rindsplätzchen (zweite Qualität), 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Paprika, 500 g



Ein englisches Dessert
Chivers Custard Powder mit Vanille Flavour. Zart, garantiert rein, ausgiebig, gar nicht teuer. Eine herrliche Vanille-Crème. Rasch zubereitet.

Nur in guten Geschäften
Stofer
Pilz-Konserven AG, Pratteln



dunkles Brot, in dicke Scheiben geschnitten, 3–4 dl starke Fleischbrühe, 150 g dünn geschnittene Speckscheiben, 1 dl Rahm.

Ich brate die Plätzchen rasch im heißen Fett beidseitig an, würze sie, lege den Boden der gefetteten Gratinplatte damit aus und bedecke die Plätzchen mit einer Lage Brotscheiben. In der Bratpfanne koche ich die Bouillon auf, von der ich soviel über die Brotscheiben gieße, daß die Plätzchen knapp damit bedeckt sind. Ich schiebe die Platte bei mittlerer Hitze in den Ofen, kontrolliere zwischenhinein einmal die Flüssigkeit und gieße, wenn es nötig ist, den Rest der Bouillon noch dazu, ziehe die Platte nach ungefähr fünfundvierzig Minuten heraus und bedecke das Brot mit den Speckscheiben. Nach weiteren zehn Minuten Backzeit gieße ich sorgfältig den Rahm über das Gericht, und nach nochmals fünf Minuten Ofenhitze ist es servierbereit.

Ich habe auch schon in der letzten Viertelstunde noch einen Kranz kreuzweise eingeschnittener Tomaten mitgedämpft oder kurz vor dem Servieren pro Person ein Ei über die Speckscheiben aufgeschlagen.

Altbewährtes feuerfestes Glas

Wenn die Platten und Schüsseln aus feuerfestem Glas nicht durch Buntheit wirken wie die farbenfrohen Gratingschirre, so haben sie dafür einen andern Vorteil: man sieht auf den ersten Blick durch die Wand hindurch, ob der Eierguß an den Nudeln festgeworden oder ob der Käseauflauf durchgebacken sei. In meine Glasform fülle ich jeweils den

Fleischauflauf

Zutaten zur Füllung: 20 g Fett, 1 kleine gehackte Zwiebel, 400 g gehacktes Rindfleisch, wenig Salz und Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl, 1–2 dl Bouillon.

Zutaten zum Brühteig: 50 g Butter, 1 dl Wasser, 1 dl Milch, ½ Teelöffel Salz, 120 g Mehl, 4–5 Eigelb, 4–5 Eierschnee.

Ich brate Fleisch und Zwiebel an, würze, stäube das Mehl darüber, lösche mit der Bouillon ab, lasse es auf kleinem Feuer garköcheln und dann abkühlen.

Für den Brühteig lasse ich in einer Pfanne die Butter zergehen, füge Milch, Wasser und Salz hinzu, erwärme alles zusammen und gebe das Mehl «im Sturz» in die Pfanne, das heißt alles aufs Mal. Nun rühre ich die Masse zu einem glatten Teig, nehme die Pfanne vom Feuer, klopfe sorgfältig ein Eigelb

JENA^{ER} GLAS[®]

feuerfest



**zum Kochen, Braten, Backen
und Servieren mit Knopfdeckel**

1,75 Liter Inhalt Fr. 9.80

JENAer GLASWERK SCHOTT & GEN., Mainz/Westdeutschland
Bezugsnachweis: L. Schleiffer, Tel. (051) 73 13 91, 8706 Feldmeilen

um das andere darunter und vermenge die Masse zuletzt mit dem Eierschnee. Die Hälfte des Teiges gebe ich in die gebutterte Glasform, streiche das erkaltete Fleisch darauf aus und decke es mit der andern Teighälfte zu. Im Ofen lasse ich den Auflauf vierzig bis fünfzig Minuten backen, bis er schön hellbraun ist.

Pfannen auf dem Esstisch — Porzellan auf der Kochplatte

So sehr ich für Rationalisierung im Haushalt zu haben bin, Pfannen auf dem Tisch schätze ich nicht. Und wenn ich lange nicht alle meine guten Vorsätze, die ich beim Antreten meiner Hausfrauenkarriere gefaßt habe, durchhielt, so diesen einen wohl: ich habe meiner Familie nie ein Gericht in einer gewöhnlichen Metallpfanne serviert.

Eine Ausnahme würde ich etwa mit den farbigen Emailpfannen machen, die gehören für meine Begriffe schon zur näheren Verwandtschaft der Geschirre. Seit kurzem gibt es zudem Geschirr aus einem neuen Material. Es ist in allen Pfannen- und Plattenformen erhältlich, ist weiß gerillt, sieht sehr nach Porzellan aus, ist nicht ganz so fein, aber doch viel dünnwandiger als die übrigen feuerfesten Geschirre. Man darf es direkt auf die Gasflamme oder die Kochplatte setzen, darf getrost darin heiß anbraten oder kochen lassen – das Geschirr hält alles aus.

Ich besitze ein Saucenpfännchen aus diesem Material, ferner eine ovale sogenannte Grillpfanne. Sie hat einen ungefähr acht Zentimeter hohen Rand, und ich brauche sie häufig, unter anderem auch für

Spinat mit Champignons

Zutaten: 20 g Fett, 1 Paket tiefgefrorener Spinat, 1 halbes Glas Milch, etwas Streuwürze, 250 g frische Champignons, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Zitronensaft, 1 dl Wasser, ein wenig geriebener Sbrinz und 10 g Butter.

Ich gebe den aufgetauten Spinat in etwas Fett gleich in die Platte, füge die Milch und eventuell noch etwas Streuwürze dazu und lasse, je nach Vorschrift auf dem Gefrierpaket, fünfzehn bis fünfundzwanzig Minuten leicht köcheln. Inzwischen rüste und wasche ich die Champignons, dämpfe sie in ein wenig Fett an, streue das Mehl darüber, lösche mit Zitronensaft und Wasser ab, würze nach Gutdünken. Sobald sie weich sind und die Kochzeit



SOLA
das bewährte Schweizer Besteck

Dies ist eines der vielen Sola-Modelle. Ob Sie eine moderne oder traditionelle Form wählen – Sola bleibt das ideale Götterbesteck. Von Grund auf in der Schweiz hergestellt, kann es immer wieder nachbezogen werden. Wer gute Form und Qualität schätzt, wählt Sola.

Erhältlich in den Fachgeschäften



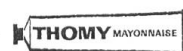
MALEX
gegen alle Schmerzen

Bei Zirkulationsstörungen zur Kräftigung des Herzmuskels: Zirkulationstropfen **ZIR-KOR**

FRIONOR



Das ist ein Leckerbissen
FRIONOR norwegische Filets
meerfrisch tiefgekühlt und
ganz ohne Gräte.





**Was Ihrem Salat
noch fehlt:
das Pünktchen
auf dem i...**

Cenovis

Salat vor und mit dem Essen
ist gesund und bekömmlich.
Erst recht, wenn Sie die rein
pflanzliche und vitaminreiche
Cenovis-Würze verwenden.
Darum: Verrühren Sie in Ihre
gewohnte Salat-Sauce 2-3 cm
Cenovis-Vitamin-Extrakt
aus der Tube und würzen Sie
bei Tisch je nach Belieben
mit flüssiger Cenovis-Würze.
Ein königlicher Salat!

GETREIDEFLOCKEN AG LENZBURG

für den Spinat abgelaufen ist, gebe ich die Pilze mit-
samt Sauce über den Spinat, bestreue mit Sbrinz
und Butterflöckchen und schiebe die Platte für eine
weitere Viertelstunde in den Ofen.

Der Fondue-Caquelon ist nicht für Fondue reserviert!

So sehr ich mich immer bemühe, für jedes Geschirr
möglichst viele Verwendungsarten herauszutüfteln –
daß man im Fondue-Caquelon etwas anderes als
Fondue kochen könnte, auf diese Idee brachte mich
erst neulich der vorführende Koch an einer Demon-
stration des Zürcher Kochstudios. Er kochte seinen
Zuschauern ein ausgezeichnetes altes Tessiner Re-
zept vor. Ursprünglich, so erklärte er, sei das Ge-
richt allerdings in einer dreibeinigen Kupferpfanne,
dem sogenannten Dreibeiner, zubereitet worden.
Aber die Fonduepfanne erfülle den gleichen Zweck.
Das Rezept ist auch mit dem Fondue verwandt, das
sagt schon der Name:

Fonduta

Zutaten: 50 g Butter, 50 g geriebener Sbrinz, 50 g
geriebener Greyerzer, 3 Eier, kurz geschlagen, 2 ½ dl
Milch, 1 Teelöffel Aromat, etwas Pfeffer und Mus-
kat, 1 gestrichener Eßlöffel Maizena.

In der Fonduepfanne mische ich alle Zutaten un-
tereinander, setze die Pfanne auf schwaches Feuer
und rühre ununterbrochen, bis die Masse heiß ist und
dick wird. Sie soll bis vor den Kochpunkt gebracht
werden, darf aber auf keinen Fall kochen.

Der Herr Küchenchef hat dazu Polenta serviert.
Mir haben die beiden verschiedenen Gelb nebenein-
ander auf dem Teller nicht so recht gefallen, ich
kombiniere die Fonduta zum Beispiel mit dem oben
aufgeführten Spinatgericht.

Unter schönes Geschirr gehören folgerichtig passende
Sets oder in den Farben abgestimmte Tischtücher.
Im Augenblick haben es mir für den Alltag die ka-
rierten angetan. Sie sind hübsch und doch praktisch,
man sieht nicht gleich jeden Fleck darauf. Das ist
wichtig, wenn man kleine Schmierfinke am Tisch und
zugleich eine große Abneigung gegen Plastiktücher
hat, die wohl in diesem Fall noch bequemer wären.
Aber mich dünkt, die Genugtuung über einen hübsch
gedeckten Tisch sei die zehn Bügelminuten für ein
Tischtuch wohl wert!

ins Herz geschlossen...



hat jede Frau – das Kochgeschirr aus Edalguss.
Es ist ein Geschenk *für sie*, denn es kocht sich leicht darin und mit Freude
Tag für Tag.

Mit seinen frohen Farben, seiner geschmackvollen Form
eignet es sich zugleich als Serviergeschirr.
Und da Guss die Wärme speichert, erhält es die Speisen warm *für ihn*.

Email kleidet es ein, Email ist eine edle Glasur
Kochen und Servieren im VON ROLL Kochgeschirr –
eine Freude für Sie und Ihre Gäste

Ein Schweizer Qualitätsprodukt, erhältlich im Fachgeschäft.

Zottel, Zick und Zwerg

Eine Geschichte von drei Geissen, erzählt und bebildert von Alois Carigiet



In der großzügigen Ausstattung von Schellen-Ursli, Flurina und Der große Schnee. Gleiches Format. 36 Seiten, 16 mehrfarbige Bilder. Fr. 14.90. – Ein neues Werk des Schweizer Künstlers.

Die Presse urteilt:

... eine wunderschöne Geschichte ... Und dann die herrlichen, ausgereiften, in jedem Detail und mit jedem Pinselstrich gekonnten großen Bildtafeln, die die ganze Meisterschaft des Künstlers zeigen! *Aargauer Tagblatt* – ... es ist ein Werk entstanden, das durch seine Kindertümmlichkeit ebenso besticht wie durch seine künstlerische Aussage. *Der Bund* – Sechzehn leicht aquarellierte, mit unüberbietbarer Sorgfalt gedruckte Farbtafeln birgt der Band; klare Hochgebirgslandschaft ist unvergänglich darauf festgehalten. *Heimatschutz* – Die fröhlichen, mehrfarbigen Zeichnungen des Bündner Malers und Schriftstellers gehören ohne Übertreibung zum Schönsten, was auf dem Gebiet des Bilderbuches je veröffentlicht wurde. *Der Landbote* – Die Bilder sind zarter geworden, transparenter, duftiger. Es liegt über ihnen ein Hauch der Erinnerung an die glückliche Kindheit im Bergdorf. – Sehr empfohlen. *Schweiz. Lehrerzeitung* – ... rührend schlichte anspruchslose Prosa. Die Bilder aber sind herzbezwingend. Groß und hoheitlich ist darin die Hochgebirgslandschaft gesehen, und Mensch und Tier bewegen sich in ihr mit Würde. Jedes Detail hat Bestand, jeder Farbfleck ... *Die TAT* – Durch das ganze Buch weht der Zauber einer vergangenen Kindheit, erfüllt mit einem leisen Heimweh nach den Tagen im Bergdorf. Mit diesem abgeklärten Buch, mit diesen kraftvollen und doch so subtilen Bildern schenkt uns der Künstler eine Welt, die nicht nur in Kinderherzen tiefe Freude erwecken wird. *Zürichsee-Zeitung*

Schweizer Spiegel Verlag Zürich