

**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

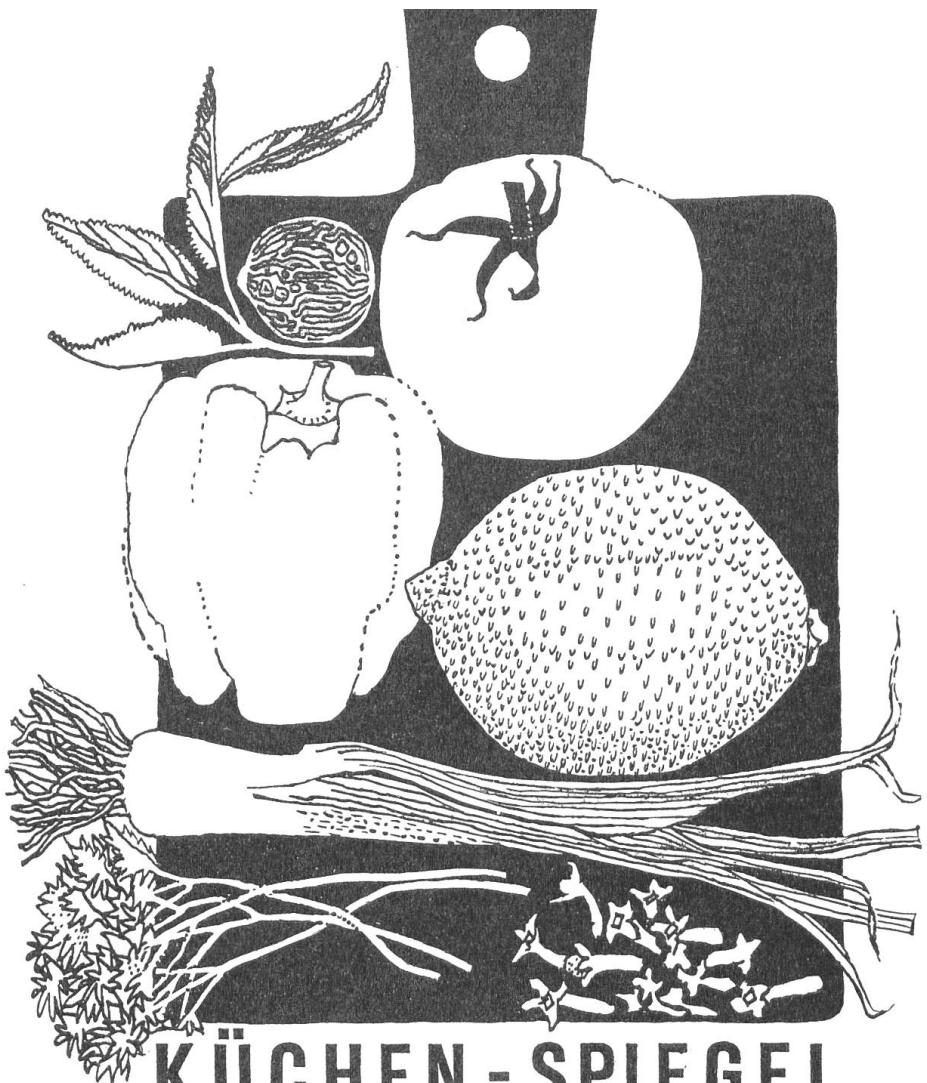
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

Von Heidi Roos-Glauser

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 Salatschüssel 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 abgabe?

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

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 feinporzellanenes 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 Drittelp bis einen halben Liter Suppe pro Kopf.

Die Riesensuppenschüssel läßt sich auch für Würstchen oder für Eintopfgerichte verwenden. Die meinige, ein letzjähriges 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 kuche, 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 zersplittet, 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

**BAER**

SWISS DESSERT  
würzig und doch mild  
jetzt auch in Portionen

BAER  
SWISS DESSERT  
FROMAGE EXTRA FIN

mit AVANTI-Bilder-Bons

**JENAER 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. Schleifer, Tel. (051) 73 13 91, 8706 Feldmeilen

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 kische 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 Gratingeschirre, 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 durchgebakken 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,  $\frac{1}{2}$  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 zerlegen, füge Milch, Wasser und Salz hinzu, erwärme alles zusammen und gebe das Mehl «im Sturz» in die Pfanne, das heißt alles aufs Mal. Nun röhre ich die Masse zu einem glatten Teig, nehme die Pfanne vom Feuer, klopfe sorgfältig ein Eigelb

um das andere darunter und vermengen 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 feuерfesten Geschirre. Man darf es direkt auf die Gasflamme oder die Kochplatte setzen, darf getrost darin heiß anbraten oder sieden 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.

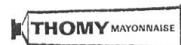
Ich gebe den aufgetauten Spinat in etwas Fett gleich in die Platte, füge die Milch und eventuell noch etwas Streuwürze dazu und lasse, je nach Vorschrift auf dem Gefrierpaket, fünfzehn bis fünfundzwanzig Minuten leicht köcheln. Inzwischen rüste und wasche ich die Champignons, dämpfe sie in ein wenig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

Dies ist eines der vielen Sola-Modelle. Ob Sie eine moderne oder traditionelle Form wählen – Sola bleibt das ideale Götthebesteck. 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

Bei Zirkulationsstörungen zur Kräftigung des Herzmuskels: Zirkulationstropfen ZIR-KOR

Das ist ein Leckerbissen FRIONOR norwegische Filets mehrfrisch 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-  
sammt 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 Demonstration des Zürcher Kochstudios. Er kochte seinen Zuschauern ein ausgezeichnetes altes Tessiner Rezept vor. Ursprünglich, so erklärte er, sei das Gericht 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 Gruyére, 3 Eier, kurz geschlagen, 2½ dl Milch, 1 Teelöffel Aromat, etwas Pfeffer und Muskat, 1 gestrichener Esslöffel Maizena.

In der Fonduepfanne mische ich alle Zutaten untereinander, 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 nebeneinander 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 karrierten 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 Edelguss.  
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.

VON ROLL

Wir laden Sie zu unserer Demonstration an der Schweizer Mustermesse ein: Halle 19, Stand 6347

# 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 Kindertümlichkeit 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 herzbezwegend. 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