

**Zeitschrift:** Zürcher Illustrierte

**Band:** 11 (1935)

**Heft:** 23

**Artikel:** Kochende Männer

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-755294>

#### **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:** 12.01.2026

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



Der Speisenzettel an der Wandtafel. Heute gibt es Kartoffelsuppe, Fleischvögel, Blumenkohl und pommes chips. Zu Beginn der Stunde bespricht die Lehrerin die Speisenfolge und die Zutaten, die zum Kochen nötig sind, und erklärt genau, wie die Speisen zubereitet werden.

Wie geht es weiter? Gelegentlich verliert man den Faden. Das Schöne an dieser Kochschule ist, daß man dann zum Rezeptbuch greifen kann, um das Gedächtnis zu stärken. Dort steht geschrieben, ob die Zwiebeln mit dem Fleisch oder erst nachher gebraten werden.



Pommes chips macht man aus ganz feinen Kartoffscheiben, hat die Lehrerin gesagt. Nun gibt er sie Mühe, ja ganz hauchdünne Blättchen zu erhalten.



Das Fräulein erklärt. Die Kochschüler hören gerne und aufmerksam zu, denn erstens interessiert es sie, wie Blumenkohl polonaise gemacht wird, und zweitens sind sie von der jungen Kochlehrerin allein wenig begeistert und strengen sich an, durch gute Leistungen ihr Wohlgefallen zu erwecken.

# Kochende Männer

Aufnahme  
von  
Hans Stau.



Die Gasflamme, ein wichtiger Faktor. Wenn sie zu groß ist, brennt das Fleisch an und das Gelingen der Mahlzeit ist gefährdet.

**N**ein, es handelt sich diesmal nicht um einen Klub der Sonderlinge, den in den freien Abendstunden einer Passion — eben den Kochen frönen. Auch sind es keine Arbeitslosen, die aus Langeweile dankbar jede Zerstreutung aufgreifen, sondern es sind Männer in den verschiedensten Altersstufen, zwanzig- und fünfzigjährige, die tagüber in anstrengenden Berufen tätig sind. Vom Bureau, von der Werkstatt ebenso wie in der Schulküche, zweimal in der Woche, und an dem Kurs teilzunehmen, welchen die Gewerbeschule für kochlustige Männer organisiert hat. Mit flinken Fingern und roten Köpfen, voll ernsthafter Betriebsamkeit, obliegen sie ihren Pflichten. Mit währschaften Küchenschürzen angezett, stehen sie am Wasserbottich, um Gemüse zu waschen, tränenden Auges haken sie Zwiebeln und klopfen mit Einfühlung Fleischstücke zurecht. Wem man diese Männer fragt, weshalb sie einen Teil ihrer Freizeit opfern, um etwas zu lernen, das eigentlich der Haushaus unregtene Pflicht sei, dann sind die Antworten recht mannigfach. Da sind vor allen die Junggesellen, denen das Essen im Restaurant nicht behagt. Sie haben auf ihrer Bude meistens eine Kochgelegenheit und gestehen, daß sie froh sind, wenn sie endlich einmal einen Tag ohne die

seien, sich einmal etwas wirklich ganz anderes zurechtzupäppeln als nur Spiegeleier oder etwa Bratwürste. Ja, nun könnten sie bereits Spargeln kochen und Schnitzel und Fleischvögel und...

Alpinisten und Skifahrer sind in diesem Kochkurs sehr stark vertreten. Kochen in der Hütte sei ja wunderbar, aber immer Maggiuppe und das Konservenzeug sei mit der Zeit doch ein wenig "verleidig". So ein Hüttensonntag erfähre seine Krönung, er durch ein richtiges Beefsteak oder eine gute Minestrone. Und wie man zu diesen leckeren Dingen komme, das lerne man im Kochkurs.

Dann ist noch eine dritte Kategorie: die Ehemänner. Sie verdienen es, daß ihrer liebend Erwähnung getan wird; denn sie haben erklärt, daß sie es nicht in Ordnung finden, wenn sämmtliche Hausarbeit von der Frau getan werden müsse. Deshalb gäben sie sich Mühe, im Kochkunst etwas zu lernen, um dann gelegentlich der Frau die Sonntagsköcherei zu ersparen. Auch wenn sie einmal Strohwirker wären, gedächtnis sie ihre Kenntnisse zu verwerten. Es sind also alle recht lobenswerte und vernünftige Motive, welche diese Männer veranlaßt haben, sich zweimal in der Woche mit Kelle und Abwaschlappen zu beschäftigen, und wenn man feststellt, mit welchem Eifer, mit welcher Freude und Hirnarbeit diese den kochenden Männer jede Arbeit erledigen, dann wäre direkt wünschenswert, daß sich manche Frau, manches berufstüchtige Mädchen an ihnen einen Vorbild nähme.



Das Essen ist fertig. Man ist ohne Nachtmahl vom Büro, aus der Werkstatt in den Kochkurs geeilt — und schon beim Kochen lief einem das Wasser im Mund zusammen. Nun ist man stolz auf das vollbrachte Werk; daß dies Werk aber gleichzeitig so wundervoll schmeckt, das ist eine Befriedigung sondergleichen.