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: 22.11.2025

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

Koch ende Männer

Aufnahmen von Hans Staub



Der Speisezettel an der Wandtafel. Heute gibt es Kartoffelsuppe, Fleischwögel, Blumenkohl und pommes chips. Zu Beginn der Stunde bespircht die Lehrerin die Speisenfolge und die Zutaten, die zum Kochennötig sind, und erklärt genau, wie die Speisen zubereitet werden.



wie gent es weiter? Gelegentich verliert man den Faden. Das Schöne an diese Kochschule ist, daß man dann zum Rezeptbuch greifen kann, um das Gedächtni zu stärken. Dort steht geschrieben, ob die Zwiebeln mit dem Fleisch oder ers nachher gebraten werden.

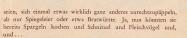


Pommes chips macht man aus ganz feinen Kartoffelscheiben, hat die Lehrerin gesagt. Nun gibt er sich Mühe, ja ganz hauchdünne Blättchen zu erhalten.



Das Fräulein erklärt. Die Kochschüler hören gerne und aufmerksam zu, denn erstens interessiert es ste, wie Blumenkohl polonisie gemacht wird, und zweitens sind sie von der jungen Kochlehrerin alle ein weuig begeistert und strengen sich au, durch gute Leistungen ihr Wohlgefallen zu erwecken.

ein, es handelt sich diesmal nicht um einen Klub der Sonderlinge, die in den freien Abendstunden einer Passion — eben dem Abendstunden einer Passion - eben dem Kochen frönen. Auch sind es keine Arbeitslosen, die aus Langeweile dankbar jede Zerstreuung aufgreifen, sondern es sind Männer in den verschiedensten Altersstufen, zwanzig- und fünfzigjährige, die tagsüber in anstrengenden Berufen tätig sind. Vom Bureau, von der Werkstatt eilen sie in die Schulküche, zweimal in der Woche, um an dem Kurse 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 angetan, stehen sie am Wasserbottich, um Gemüse zu waschen, tränenden Auges hacken sie Zwiebeln und klopfen mit Einfühlung Fleischstücke zurecht. Wenn man diese Männer fragt, weshalb sie einen Teil ihrer Freizeit opfern, um etwas zu lernen, das eigentlich der Hausfrau ureigenste Pflicht sei, dann sind die Antworten recht mannigfach. Da sind vor allem die Junggesellen, denen das Essen im Restaurant nicht behagt. Sie haben auf ihrer Bude meistens eine Kochgelegenheit und gestehen, daß sie froh

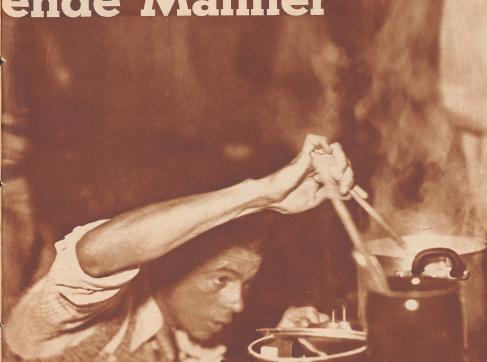


Alpinisten und Skifahrer sind in diesem Kochkurs sehr stark vertreten. Kochen in der Hütte sei ja wunderbar, aber immer Maggisuppe und das Konservenzeug sei mit der Zeit doch ein wenig «verfeidig». So ein Hüttensonntag erfahre seine Krönung erst durch ein richtiges Beefsteak oder eine gute Minestra. 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 lobend Erwähnung getan wird; denn sie
haben erklärt, daß sie es nicht in Ordnung fänden, wenn sämtliche
Hausarbeit von der Frau getan werden müsse. Deshalb gäben sie
sich Mühe, im Kochkurs etwas zu lernen, um dann gelegentlich
der Frau die Sonntagskocherei zu ersparen. Auch wenn sie
einmal Strohwitwer wären, gedächten sie ihre Kenntnisse zu
verwerten. Es sind also alles recht lobenswerte und vernünftige
Motive, welche diese Männer veranlaß haben, sich zweimal in der
Woche mit Kelle und Abwaschlappen zu beschäftigen, und wenn
man feststellt, mit welchem Eiter, mit welcher Freude und Hingabe diese kochenden Männer jede Arbeit erfedigen, dann wäre es
direkt wünschenswert, daß sich manche Frau, manches berufstätige Mädehen an ihnen ein 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 Munde zusammen. Nun ist man stolz auf das vollbrachte Werk; daß dies Werk aber gleichzeitig so wundervoll schmeckt, das ist eine Befriedigung sondergleichen.



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