

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 15 (1939)
Heft: 24

Artikel: Forschungsreise ins Kùchendeutsch
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-753530>

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>

Forschungsreise ins Küchendeutsch

Gottfried Keller sagt einmal in seiner Novelle «Frau Regel Amrain und ihr Jüngster»: «Sonderbarerweise gilt durch den ganzen germanischen Völkerstich diejenige für die beste und tugendhafteste Hausfrau, welche am meisten Geräusch macht mit ihren Schüsseln und Pfannen und nie zu sehen ist, ohne daß sie etwas Eßbares zwischen den Fingern herumzerzt; was Wunder, daß die Herren Germanen dabei die größten Esser werden und das ganze Lebensglück auf eine wohlbestellte Küche gegründet wird.» — Wenn es auch vielleicht nicht ganz so schlimm ist, so zeigt doch jedenfalls unsere Sprache eine rechte Vorliebe für die Küche! Zum Beispiel nennen wir Menschen, an denen nicht mehr viel zu bessern ist, «ausgekocht» oder «abgebrüht», nichtssagende Behauptungen «Schaumschlägerei», und das hübsche Bild aus der Küche, «er geht wie die Katze um den heißen Brei», ist zur Bezeichnung schon so mancher menschlicher Verlegenheit und Entschlossenheit gebraucht worden.

Rätselhafter wird es schon, wenn jemand knapper gehalten wird als bisher, ihm also «der Brotkorb höher gehängt wird». Hier liegt nicht eine Uebersetzung von der Futterkrippe des Pferdes zugrunde, wie man behauptet hat, sondern eine alte Sitte unserer Vorfahren: in der Küche hing ein Korb mit dem Hausbrot, das jedem Glied des Hauses zugänglich war, auch den Knechten und Mägden. Es wäre für die Hausfrau eine Schande gewesen, dieses zu verschließen. Nur in besonderen Fällen, etwa bei leichtsinniger Vergeudung, «hängte sie den Brotkorb höher» oder drohte dies wenigstens an.

Das Fleisch spielt im Küchendeutsch überhaupt die erste Rolle! Wer lange nichts Gutes gegessen hat, «sehnt sich nach den Fleischtöpfen Aegyptens», eine Anspielung auf 2. Mose 16, 3, wo erzählt wird, daß die Israeliten, als sie auf ihrem Zuge Hunger litten, wünschten, sie wären in Aegypten geblieben, wo sie «bei den Fleischtöpfen saßen». Verzichtet man auf einen kleinen Vorteil zugunsten eines größeren, so «wirft man die Wurst nach der Speckseite», und was einem gleichgültig ist, «ist einem Wurst»; denn die Wurst hat zwei gleichartige Enden, so daß sie an der einen oder anderen Seite aufgehängt oder aufgeschnitten werden kann. Und da man sich — wie heute noch auf dem Lande üblich — beim sogenannten Schlachtfest gegenseitig mit Fleisch und Wurst beschenkt, so heißt Gleiches mit Gleichem vergelten einfach «Wurst wider Wurst». Hase und Fisch wurden in einer reichlich mit Pfeffer versehenen Gewürzbrühe zubereitet, ohne die diese Fleischarten für unsere Vorfahren undenkbar gewesen wären. Daher sagt man «Da liegt der Hase im Pfeffer», d. h. das ist's, worauf es ankommt, und in verschiedenen Gegenden heißt heute noch das sogenannte Hasenklein «Hasenpfeffer». Besonders beliebt war Senfbrühe; um diese herzustellen, mußte man «einen langen Senf» machen; das Wort «Senf» bekam mit der Zeit den Sinn von «lange, unnütze Reden», und es entwickelte sich daraus die Wendung «seinen Senf zu etwas geben». Wenn jemand «das Fett abschöpft», so nimmt er das Beste für sich, wenn er aber «sein Fett krieget», also eine Strafe, so gibt die Erklärung schon

mehr Rätsel auf! Man hat hier an das französische «donner son fait à quelqu'un» gedacht, wobei dann «fait» mißverstanden und mit «Fett» wiedergegeben worden wäre. Näher liegt vielleicht die Erklärung: er wird «eingefettet» — unter Umständen mit Schlägen —, so daß er nun wieder seine Pflicht tut. Man braucht ja nur an die gleichartige Wendung «Wichse bekommen» zu denken! Genau so hat man an der Wendung «bei jemand ins Fettnäpfchen treten» herumgehätselt. Daß man's mit der Hausfrau verdarb, wenn man ungeschickterweise hineintrat, ist klar. Aber wie kam das Fettnäpfchen auf den Fußboden? — Sehr einfach! — Die Redensart stammt aus der Zeit, wo der Braten noch nicht in der Pfanne lag, sondern vor offenem Feuer am Spieße gedreht und das abträufelnde Fett in einem untergestellten Napfchen aufgefangen wurde. In Joh. Heinr. Voß' Epos «Luise» z. B. richtet die Gattin des würdigen Pfarrers zu Grünau ihren Braten so zu.

Auch unter den einzelnen Speisen gibt es manche, denen man es nicht ansieht, was dahinter steckt! — Das Kompott z. B. ist sprachlich dasselbe wie der Kompost (von lateinisch compositum = das Zusammengesetzte), die Marmelade kommt von portugiesisch marmelo = die Quitte, dürfte also eigentlich nur aus Quitten hergestellt sein, der Lebkuchen hat nichts mit «leben» zu tun, sondern mit «Laib» (also eigentlich «Brotkuchen»), die Mayonnaise war ursprünglich eine neue Sauce, die man 1756 in Paris erfand und zu Ehren des Marshalls von Richelieu nach der Hafenstadt Mahon auf Menorca «Mahonnaise» nannte, da dieser dort einen Seesieg erfochten hatte; und ein Stück Geographie schleppt auch der Rhabarber mit: zu dem russischen Namen der Wolga, Rha, ist hier das lateinische barbarus = fremd, ausländisch getreten; er ist also die an der Wolga wachsende ausländische Pflanze. Dr. W.



FRÖHLICHKEIT UND FRISCHE

hat sie wie viele ihrer Art. Sicher wird sie den Mann finden, der ihr gefällt, und — ihn behalten! Denn sie hat gute und gesunde Nerven.

Wer gute Nerven hat, bleibt länger jung. Gute Nerven = leithinreiche Nervenzellen. Dr. Buer's Reineleithin, der konzentrierte Nervennährstoff, wirkt nervenpflegend, nervenkraftaufbauend, nachhaltig.

Für die Nervenpflege: Gegen nervöse Kopf-, nervöse Herz-, nervöse Magenschmerzen, Unruhe u. Schlaflosigkeit

DR. BUER'S REINELEITHIN
für körperliche und geistige Frische

In Schachteln von Fr. 2.25, 4.-, 5.75, 9.75 (Kurzpackung) in Apoth.

Depotlager: City-Apotheke von Salis, Zürich, Löwenstraße 1

chronische Katarrhe
Angina und Asthma
BAD Schinznach
Kuranstalt:
Pension Fr. 7.- - 13.-
Kurhaus Fr. 11.- - 19.-
STÄRKSTE SCHWEFELOUELE EUROPAS
Verlangen Sie
Prospekt CH durch Direktion

In Zürich zu Möbel-Pfister

Grand Kirsch de Zoug
LA MAISON D'ARPHIN-ZOUG

Sparsamkeit



Frigidaire ist einfach, dauerhaft, geräumig, praktisch. — Frigidaire bietet Ihnen Annehmlichkeiten, hygienisch einwandfreie Konservierung, Vollautomatik ohne Wartung und ohne Service.

Allein in der Schweiz loben an die 17 000 begeisterte Benutzer die unerreichten Vorteile des echten Frigidaire, Produkt General Motors.

5 JAHRE GARANTIE

NICHT KAUFEN... ERST PROBEWEISE MIETEN DEN ECHTEN FRIGIDAIRE

FRIGIDAIRE

Zürich: Sihgrundbau, Manessestraße 4; E. Séquin-Dormann, Bahnhofstraße 69a; Schweiz. Bauzentrale - Aarau: Mischler & Co. - Altstätten: Rheintalische Straßenbahnen A.G. - Arbon: Wasser- und Elektrizitätswerk - Baden: Reinle & Bolliger A.G. - Basel: Füglistaller & Co., Freistraße 23 - Bern: Hans Christen, Suvahaus; Christen & Co. A.G., Marktgasse 28 - Bischofszell: F. Seger - Brugg: Frau W. Stocker-Zulauf - Chur: G. Glauser - Chur u. Davos: Killias & Hemmi - Einsiedeln: Ferd. Birchler - Frauenfeld: O. Hertrich - Glarus: Geschw. Tschappu - Kreuzlingen: R. Peyer - Luzern: Frey & Cie. - Olten: Aare-Tessin A.G. für Elektrizität - Pratteln: Bretscher & Cie. - Rapperswil: Hans Fäh - Rheinfelden: Bretscher & Cie. - Romanshorn: Schaffeler & Co. - Rütli: E. Walder - St. Gallen: E. Großenbacher & Co. - Schaffhausen: Elektrizitätswerk des Kantons - Solothurn: Bregger & Cie. - Thun: R. Heiniger - Uster: J. Schmidli - Wädenswil: W. Metzger - Weinfelden: K. Flöschner - Wetzikon: F. Reichlin - Wil: Wick-Volmar - Winterthur: Hasler & Co. - Zofingen: A. Bretscher - Zug: R. Wiesendanger