

Kochende Männer

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **11 (1935)**

Heft 23

PDF erstellt am: **16.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-755294>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Kochende Männer

Aufnahmen
von
Hans Staub



Das Speisemittel an der Wandtafel. Hierin gibt es Kartoffelkuchen, Pommes chips, Kartoffelchips und Pommes chips. Zu Beginn der Lektüre die Speisemittel und die Zutaten, die man kochen soll, und welche Gerichte, wie die Speisen zubereitet werden.



Wie geht es weiter? Gelegentlich verliert man den Faden. Das Schöne an dieser Küche ist, daß man dann zum Rezeptbuch greifen kann, um das Gedächtnis zu stärken. Dann nicht vergessen, sich die Zutaten mit dem Fleisch oder etwas nachher geboten werden.



Pommes chips macht man aus ganz feinen Kartoffelscheiben, hat die Lektüre genug. Nun gibt es noch Milch, ja ganz handliche Hühner zu erhalten.



Die Hühner erklärt. Die Kochkünstler können gerne und aufmerksam zu, denn erstens interessiert es sie, wie Hühnerschinken zubereitet wird, und zweitens sind sie von der jungen Kochkünstlerin die ein wenig begierig und strengen sich an, durch gute Leistungen die Wohlfühlen zu erwecken.



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



Die Essen ist fertig. Man ist ohne Nachschub vom Büro, aus der Werkstatt in den Kochkurs gerufen – und schon beim Kochen ist einem die Wärme im Mund zu spüren. Nun ist man nicht auf die weibliche Welt, daß das Werk über glückselig so wundervoll schmeckt, das in eine Befriedigung sondergleichen.

Nun, es handelt sich diesmal nicht um einen Klub der Sonderlinge, die in den freien 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 tagüber in aussergewöhnlichen Berufen tätig sind. Vom Bureau, von der Werkstatt eilen sie in die Schulküche, zweimal in der Woche, um an dem Kurse teilzunehmen, welchen die Gewerkschule für kochende Männer organisiert hat. Mit flinken Fingern und roten Köpfen, voll ernsthafter Betriebsamkeit obliegen sie ihren Pflichten. Mit währschaftlichen Küchenschürzen angetan, stehen sie am Wasserbottich, um Gemüse zu waschen, tränenlos Augen haben sie Zwiebeln und Klapfen mit Einfühlung Fleischstücke zurecht. Wenn man diese Männer fragt, weshalb sie einen Teil ihrer Freizeit opfern, um etwas zu lernen, das eigentlich der Hausfrau ungenutzte Pflicht sei, dann sind die Antworten recht mannigfaltig. 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

seien, sich einmal etwas wirklich ganz andere zurechtzupfeifen, als nur Spargeln oder etwa Bratwürste. Ja, man könnten sie bereits Spargeln kochen und Schnitzel und Fleischvögel und, und...

Alpinisten und Skifahrer sind in diesem Kochkurs sehr stark vertreten. Kochen in der Hütte sei ja wunderbar, aber immer Magie und das Konzentration sei mit der Zeit doch ein wenig «verloren». So ein Hüttenmontag erlebe seine Krönung erst durch ein richtiges Beefsteak oder eine gute Minestrone. Und wie man zu diesen lockeren Dingen komme, das lerne man im Kochkurs.

Dann ist noch eine dritte Kategorie: die Ehemänner. Sie verdienen es, daß ihrer lebendigen Erwähnung getan wird; denn sie haben erklärt, daß sie es nicht in Ordnung finden, 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 Sonntagsküche zu ersparen. Auch wenn sie einmal Strohwickler wären, gedächten sie ihre Kenntnisse zu verwerthen. Es sind also alle recht lebenswerte 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 Hingabe diese kochenden Männer jede Arbeit erledigen, dann wäre es direkt wünschenswert, daß sich manche Frau, manches berufstätige Mädchen an ihnen ein Vorbild nehme.

H. W.