

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 61 (1957-1958)
Heft: 17

Artikel: Zum Nutzen und Vergnügen
Autor: Fridolin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-670036>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Z U M N U T Z E N U N D V E R G N Ü G E N

Die Zeitung ist gelesen, vom hintersten Inserat bis zum Leitartikel, vom Briefkasten bis zum letzten «Privattel». Ich sitze allein da und wundere mich, was wohl in der Küche gespielt wird. Es rumort so, und es ist ein Getue. Mit steiler Falte zwischen den Brauen hat die kluge Hausfrau sich hinausbegeben; irgend etwas dürfte im Wurf sein. Ich gehe einmal nachsehen.

Grosse Gefässe stehen auf dem Herd, geräumige Schüsseln auf dem Küchentisch, und die Waage steht mitten drunter. Beeren werden eingekocht. Da wird gerührt und gerechnet; Gläser stehen bereit und Cellophan, und in einem kleinen Untersätzchen glänzt rot und appetitlich ein vergessenes Restchen. Mit dem Finger ... nun, ich muss doch einmal versuchen.

«Halt, halt — meine Geleprobe!» Und schon bin ich draussen aus der Küche. Nur eine Fingerspitze und doch sind schon alle zehn Finger klebrig. Die reine Zauberei! Heisses Obst sei immer säuerlich, und richtig werde das alles erst, wenn es dann kalt sei, wurde mir energisch bedeutet.

Unschlüssig, was zu tun sei, stieg ich zum Estrich hinauf und war mit einem Mal in der Bücherkiste völlig untergetaucht. Das Reizvolle an dieser Beschäftigung ist gerade, dass man solche Wühlarbeit so selten unternimmt. Der modrige Duft alten Papiers und der trockene Staub sind die obligate Begleitmusik. «Der Krieg 1914 bis 1918», ein Band Karl May (ohne Rücken), die «Kaninchenzucht», eine Logarithmentafel, «Ostereier» von Chr. von Schmid, «Slawische Leidenschaft» (Roman), «Cornelius Nepos (deutsch), und was der schönen Dinge mehr sind. Und da, das muss etwas sehr Altes sein. Einband und Aufmachung lassen auf Geerbtes schliessen. Richtig, es ist ein Kochbuch!

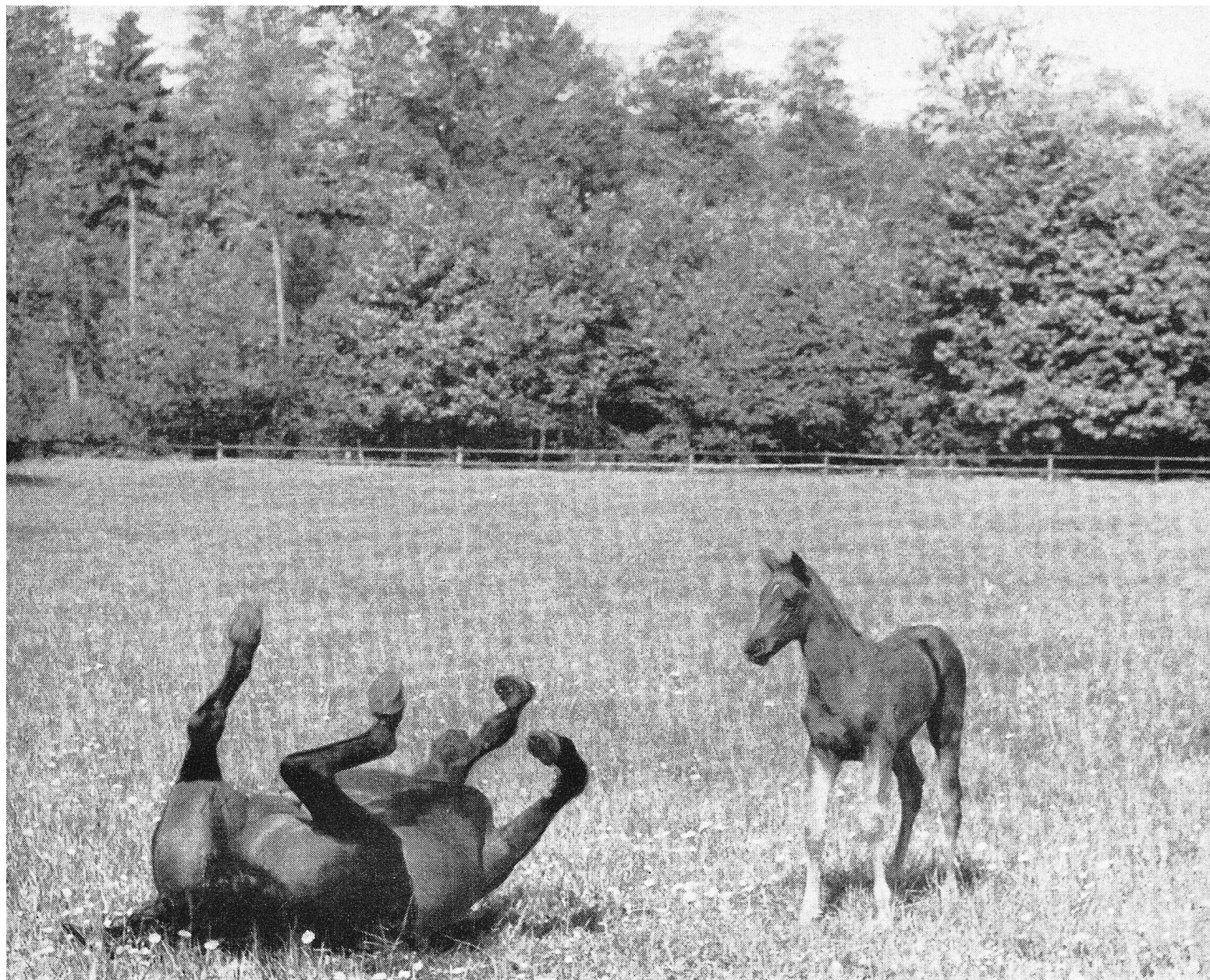
Kochbücher sind immer schön. Ich lasse den Kistendeckel zufallen und suche mir den bequem-

sten Lehnstuhl aus; im Wohnzimmer. Alte Bücher haben immer so etwas köstlich Ausführliches an sich. Die Leute hatten Zeit. Ich will auch Zeit haben heute abend. Da ist das liebenswürdige Titelblatt mit ein paar hübschen Schnörkeln. Und da steht zu lesen: «Oberrheinisches Kochbuch zum Nutzen und Vergnügen für junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen. Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke.» Soweit der Titel. Während draussen die junge Hausmutter einmacht, werde ich hier in meinem Lehnstuhl supponiert kochen, nach Herzenslust!

Zum Nutzen und Vergnügen! Heute heisst es meistens: «Ich muss kochen!» (Muss!) Das ist sehr zu bedauern, aber es lässt sich nicht verbergen. Heute. Und das Kochbuch zum Vergnügen wurde eben 1811 gedruckt. Du lieber Himmel, ist das lange her! Das hat ja Napoleon noch erlebt. Wenn ich mir das so vorstelle! Bratpoulet vom Spiess und Chambertin; der gute, alte Napoleon! Ob er wohl auch Kochbücher las? In ruhigeren Augenblicken?

Die Zigarette brennt, und ich nehme mir mal das Vorwort vor. Mit grosser Bescheidenheit ist es geschrieben und wimmelt nur so von Entschuldigungen, dass die Verfasserin es überhaupt unternommen habe und so, wo doch schon so viele vor ihr ... Man kennt das. Immerhin ist lobenswert, dass sie im Vorwort betont, sie wolle ein sparsames Kochbuch schreiben, denn da hapere es manchmal bei den bereits existierenden Anleitungen. Da ist ein Satz, der mir besonders einleuchtet: «In der Schweiz, im Elsass, in den benachbarten schwäbischen Landen, kurz an den Grenzen des Rheinstroms ist bekanntlich, nach dem Zeugnis aller fremden Reisenden, eine gute Köchin einheimisch. Die Vorfahren liebten sie, wie noch jetzt ihre Enkel; diese, wie jene, suchen dies Vergnügen des Gaumens mit Einfachheit und Oekonomie zu verbinden. «Ja, ja — so ist es noch heute. Das Vergnügen «sucht» man mit Oekonomie zu verbinden! Oekonomie, Sparsamkeit — wie relativ sind doch solche Begriffe!

Da ist ein Rezept für «gepresste Schweins-Gallerte», das sich über fünfeinhalb Druckseiten hinzieht! Lerchen und Krametsvögel, Auerhähne, Schneehühner, Wildenten, Kapaune, Gänse — alles so reizende, ökonomische «Säckelchen». Ich lese mich mit gelinden Stielaugen in die Materie hinein. Nach einer Viertelstunde habe ich allein vom Lesen schon ein Loth zugenommen und im Munde



Aber Mutter, was machst du denn da?

Foto H. P. Roth

läuft mir unwillkürlich das Wasser zusammen, ein halber Schoppen. Gewürze haben die Leute gebraucht, Gewürze — es ist kaum zu glauben! Wollte man in unseren Tagen wieder so anfangen, ich glaube die Weinbauern wären ihre Sorgen bald los!

Ich blättere weiter: Gefülltes Hirn — begreiflich! Und da: Gänsegeräusch, schwarz. Der Titel könnte von Edgar Wallace sein. Da gibt es Ochsenrachen, Ochsen gaumen — Dinge, die ich gar nicht kenne. Muss ich mal gesprächsweise bei Tisch streifen. Man kann nie wissen. Und was die gute Frau Anonyma alles mit Ochsenzungen anzufangen weiss! Heute kann man im ganzen Land herum wandern; wenn es Ochsenzunge in einem Restaurant gibt, so steht «sauce madère» dahinter und Spinat. Damit ist die Phantasie der Herren Chefs auch schon zu Ende. Und hier gibt es gespickte, gebratene, gefüllte Zungen. Man kann immer noch etwas dazulernen!

Und die Speisezetteln! Mit was für Esskapazitäten man damals noch rechnete! Ich bekomme nur schon vom Lesen Asthmaanfalle, und meine Leber beginnt sich zu fragen, ob sie mit Seitenstechen reagieren soll.

Lerchensuppe

Teig-Coteletten mit Milchern und Trüffeln

Forellen mit Kartoffeln und Sauce

Englisches Roastbeef mit Gemüse

Rehcoteletten mit Pürée

Sauté von jungen Hahnen

Hummer mit Mayonnaise und Gelée

Punsch rumé

Fasan mit Caviar

Spargel mit Sauce

Gänseleber-Pastete

Champagner-Gelée

Compot

Eis

Dessert

Kaffee

Hier muss ich aufstehen und einen Schnaps nehmen. Es werden zwei daraus. Ich denke, Sie können das verstehen.

Man fragt sich, wie die Leute das bewältigt haben? In einer Sitzung? Oder ist man spazieren gegangen zwischendurch? Durfte man mal ein bisschen rauchen im Garten? Wenn junge Damen über ihre schlanke Linie stöhnen, so möchte ich

ihnen empfehlen, ein solches Menü zu essen. Nur einmal! Und dann sollen sie sich fragen, was ihre Ururururgrossmütter geleistet haben in Sachen schlanke Linie! Das waren Zeiten! Da konnte man sich wenigstens noch «brüsten», wenn man trotzdem schlank war.

Während es draussen in der Küche immer noch weiter rumort und leise die Konfitürengläser klirren, stosse ich auf ein hübsches Rezept: «Zwetschen oder Pflaumen auf den Winter zu bewahren». Es heisst so: «Pflücke mit Handschuhen die Zwetschen samt den Stielen ab. (Wieso Handschuhe? Steht der Zwetschenbaum in Nachbars Garten? Gefahr verräterischer Fingerabdrücke?) Item: Lege Rebblätter (so man hat) auf den Boden eines steinernen Topfes und lege die Pflaumen oder Zwetschen darauf, so dass die Stiele in die Höhe kommen. Lege wieder Rebblätter darauf, und zuletzt einen Deckel, der fest darauf passt, damit keine Luft hinzukommen kann. Vergrabe dann den Topf in einem Garten (möglichst in dem Deinen, dünke ich?) in die Erde, und zwar so tief, dass die Zwetschen nicht gefrieren können. (Wie tief ist das wohl? Mal im Briefkasten anfragen!) Wenn der Topf aber einmal angegriffen ist (Grippe?), so muss er gleich nacheinander aufgebraucht werden. (Der Topf?)»

Sie haben natürlich gemerkt, dass alles, was die Koboldstimme bemerkte, mutwillig beigelegt war? Ich dünke doch, die «Zwetschen» müssen gleich nacheinander aufgebraucht werden. Bis sie einem zum Hals heraushängen. Ein Staatsvergnügen, so mitten im Winter, völlig ausser der Jahreszeit, vierzehn Tage lang, quasi zu jeder Mahlzeit «Zwetschen»!

Wenn die junge Hausmutter draussen einmal mit Rumoren fertig ist, will ich ihr das Rezept vorlesen. Dann ist sie doppelt stolz auf ihre Gläser, die ein weises Verteilen des Segens über längere Zeiträume zulassen.

Und überhaupt, das mit dem Eingraben, das ist so eine Sache. Die Menschen sind heute so miss-trauisch. Entweder, es heisst, man baue einen Atomreaktor, oder man habe Gold gehortet, oder was weiss ich.

Und dann ist auch unser Hund zu bedenken. Wenn ich mir sein Gesicht vorstelle beim heimlichen, nächtlichen Wiederausgraben dessen, was Herrchen so schön vergraben hat, und dann sind es bloss «Zwetschen» und nicht einmal der kleinste Knochen dabei ...?