Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 9 (1933)
Heft: 39

Artikel: Wie lerne ich schnell kochen?
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-752526

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: 22.07.2025

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

Wie lerne ich schnell kochen?

VON JAZZO

Mailandstraße 17. Eine junge Dame steht vor der Haustür und studiert ein Schild:

Koch-Institut
2. Tr. links.

Die Dame geht hinauf und im zweiten Stock links läutet sie.

Ein Herr macht auf.

«Was wünscht die Dame?»

«Wie lerne ich schnell kochen?» gibt die Dame zur Antwort.

«Treten Sie bitte näher, liebes Fräulein. Nehmen Sie Platz. Also, Sie wollen schnell kochen lernen?»

«So schnell wie möglich — schnellstens!»

«Warum so eilig?»

«Uebermorgen heirate ich. Kann ich bis dahin etwas lernen? Morgen habe ich nämlich keine Zeit mehr. Ich muß einkaufen gehen. Also, kann ich noch heute etwas kochen lernen?»

«Hm, hm! So rasch? Gnädiges Fräulein, ich habe zwar eine Schnellmethode, aber außer Gulasch, deutsches Beefsteak und Kartoffelsuppe können Sie heute nichts mehr lernen.»

«Bravo! Sie sind ein Engel! Schnell her mit dieser Schnellmethode!»

«Also hören Sie nunmehr zu. Gulasch! Man nimmt zwei Pfund Kalbs- und Rindfleisch, zwei Zwiebeln und ein scharfes Messer. Die Zwiebeln werden ganz fein geschnitten. Dann nimmt man einen halben Meter Band, ein Stück Watte, ungefähr so groß wie ein Ei ...»

«Verzeihung, das verstehe ich nicht ganz deutlich. Was nimmt man?»

«Man nimmt ein Stück Watte.»

«Watte zum Gulasch? Wieso?»

«Weil jede Anfängerin der Kochkunst sich beim Zwiebelschneiden in die Finger schneidet — deshalb braucht sie Band und Watte. Etwas Paprika, eine Tomate noch dazu — und das Gulasch ist fertig.»

«Und wie koche ich eine Kartoffelsuppe?»

«Man schält zwölf schöne Industriekartoffeln. Etwas Zwiebel, Fett, Einbrennen, Parika oder Tomate, Salz, gut zusammenkochen und mit einem Zollstock servieren.»

«Zollstock?»

Weil jeder Ehemann mindestens ein Haar in der Suppe findet und er neugierig ist, wie lang das Haar ist!»

«Sie sind ein witziger Mensch, Herr Professor. Ich werde aber achtgeben. Ich lasse mir die Haare ganz kurz schneiden ...»

«Schön, dann gehen wir weiter. Jetzt kommt eine sehr schwere Aufgabe. Das deutsche Beefsteak!»

«Ist das so schwer? Meine Großmutter sagte mir einmal, daß das deutsche Beefsteak sich am schnellsten braten läßt!»

«Ihre Großmutter, gnädiges Fräulein, hat nicht recht.»

«Warum?»

«Deutsches Beefsteak ist nicht so leicht zu braten, wie es im ersten Augenblick scheint. Diese Nationalspeise wird nämlich häufig gegessen. Wir Männer können deshalb leicht beurteilen, ob das deutsche Beefsteak gut ist oder nicht.»

«Ich bin neugierig.»

«Man nimmt 1½ Pfund gehacktes Fleisch. Viel Zwiebel ... viel Pfeffer ... Ein wenig Salz ... und eine kleine Flasche Oel!»

«Oel? Ich mag kein Oel!»

«Sie müssen aber, gnädiges Fräulein, eine kleine Flasche Oel nehmen.»

«Ich brate mit Butter oder mit Schmalz!»

«Gut. Aber etwas Oel ist nötig.»

«Warum?»

«Jede Anfängerin der Kochkunst verbrennt sich beim Beefsteakbraten die Hände — und das Oel lindert die Schmerzen!»

«Danke! Dann werde ich überhaupt nicht kochen! Und noch eine Frage. Was für ein Kochinstitut ist das hier?»

«Gestatten Sie, gnädiges Fräulein, daß ich mich Ihnen vorstelle. Mein Name ist Koch! Und ich habe ein Tanzinstitut. Bei mir können Sie weder langsam noch schnell kochen lernen!»

«Verzeihen Sie, Herr Koch! Ich habe von Ihnen trotzdem viel gelernt. Ich habe eben gelernt, daß die höchste Kochkunst ist, wenn eine junge Ehefrau ...»

«... überhaupt nicht kocht ...», schließt plötzlich Herr Koch, der Tanzlehrer, die Unterhaltung.