Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Puls : Monatsheft der Gruppen IMPULS + Ce Be eF**

Band (Jahr): **24 (1982)**

Heft 10: **Kochen, Essen, Verdauen**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Nutzungsbedingungen

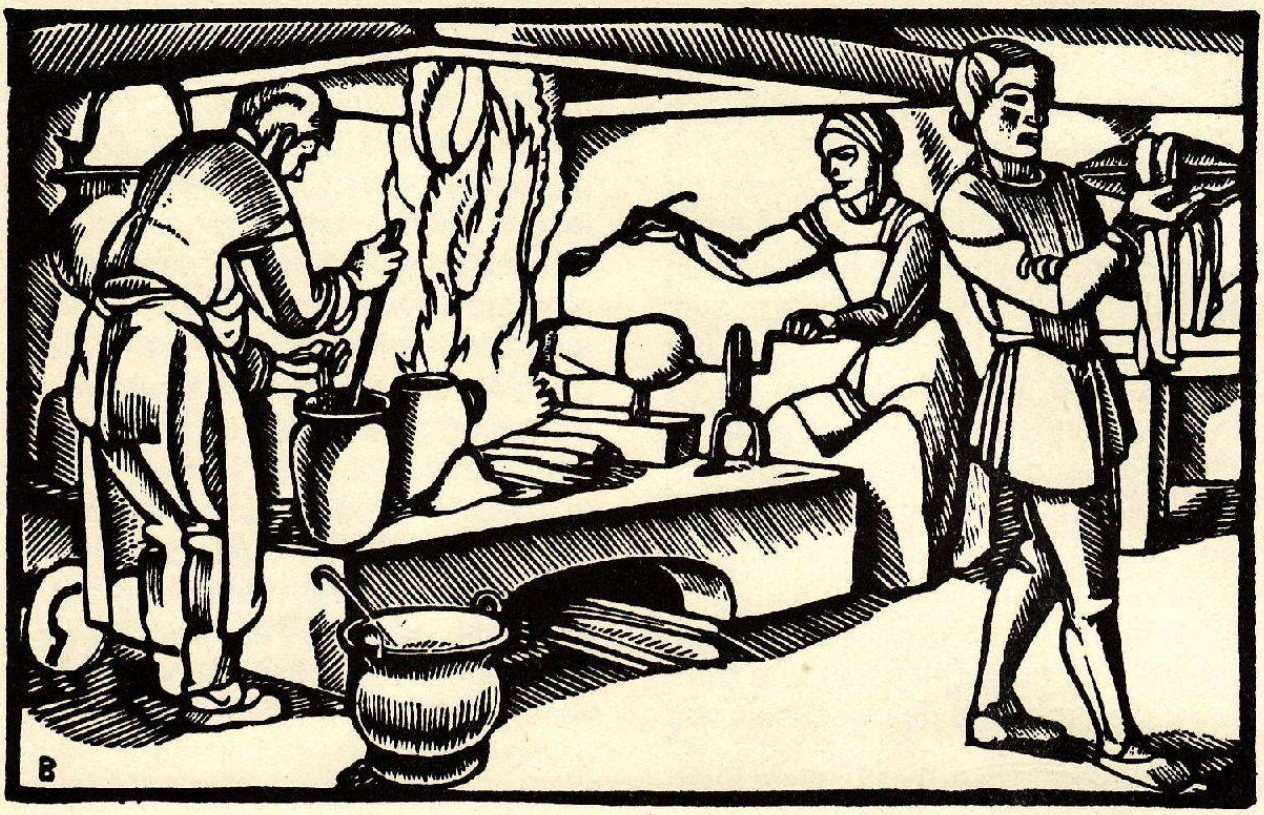
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Von der Kunst des Kochens.

„Ein guter Koch ist ein guter Arzt", sagt ein altes Sprichwort. Schon zur Steinzeit haben unsere Vorfahren das Sieden, Rösten, Braten und Räuchern erfunden. Das Fleisch bestrichen sie oft mit Lehm, der im Feuer erhärtete und im Braten alle Säfte zurückhielt. Dieses heute noch bei Zigeunern beliebte Verfahren soll einst zur Erfindung der Töpferei geführt haben. Die alten Griechen liebten einfache, aber trefflich zubereitete Gerichte; 450 v. Chr. gab es schon zahlreiche Kochbücher. Im alten Rom wurde die Kochkunst mit grösster Verschwendung betrieben. Im Mittelalter legte man mehr Wert auf die Menge der Speisen als auf gute Zubereitung. Von Italien her kam dann eine verfeinerte Küche nach Frankreich. Die Kochkunst stand in höchsten Ehren. Der grosse Philosoph Montaigne (1533–1592) schrieb ein Buch darüber. König Ludwig XIII. war stolz auf die von ihm selbst verfertigten Confitüren. Viele unserer besten Kochrezepte stammen aus jener Zeit.