

Kochen wie im letzten Weltkrieg und in den ersten Jahren danach

Autor(en): **Wunderlin, Dominik**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Baselbieter Heimatblätter**

Band (Jahr): **60 (1995)**

Heft 1

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-860200>

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.

Kochen wie im letzten Weltkrieg und in den ersten Jahren danach

Mitgeteilt von *Dominik Wunderlin*

«Geehrte Hausfrau! Die Kriegszeit stellt heute an Sie grosse Anforderungen. Sie sollten schmackhafte Speisen von höchstem Nährwert auf den Tisch bringen, während doch die Möglichkeiten hiezu äusserst beschränkt sind.» So wie hier in das Schriftchen «Ihr Helfer – Zeitgemässe Rezepte mit Quarg» [sic!] der Genossenschaft Migros (hgg. 1943) wurde sinngemäss auch in viele andere Rezeptsammlungen der 1940er Jahre eingeleitet. Heute wäre, ist der Moment da, dass im Hinblick auf die Aktivitäten zur Erinnerung an das Ende des 2. Weltkrieges vor 50 Jahren versucht wird, einen umfassenden Überblick über die Kochliteratur (und vielleicht sogar ausgreifend auf gedruckte Haushalthilfen) zu gewinnen und auswertend zur Darstellung zu bringen. Dabei ist der Blick nicht nur auf die Bücher zu werfen, sondern auch auf die Zeitschriften, Kalender, Schreibmappen und die oft kostenlos abgegebenen Kleinschriften. Herausgeber solcher Broschüren waren u. a. Detailhandelsketten, Nahrungsmittelhersteller, Propagandazentralen von Landesprodukten («Nahrung aus unserer Scholle») und Energielieferanten wie beispielsweise das sehr rührige Gas- und Wasserwerk Basel, das viele Haushalte nicht nur in der Stadt, sondern auch im Bezirk Arlesheim, im unteren Ergolzthal (bis in den Raum Liestal) und im vorderen Fricktal (Rheinfeldern und Umgebung) mit Gas belieferte.

Viele der nützlichen Schriften legten auch auffallend starken Wert auf Wegleitungen und Tips zur Überwinterung und Konservierung von Gemüse, Obst

und Früchten – Methoden und Arbeiten, die kaum mehr angewandt und ausgeführt werden, heute, wo alles das ganze Jahr frisch oder, wenn dazu Bedarf besteht, in Büchsen, als Halbkonserven im Glas, gedörnt, getrocknet oder tiefgefroren im Laden gekauft werden kann.

Kriegskochbücher, Rezepte in Broschüren und Flugschriften sowie die in anderen Medien erschienenen Kochvorschläge und Menüpläne sollten helfen, trotz Rationierung eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung in den Kriegs- und Nachkriegsjahren zu ermöglichen. Im Rahmen der vielfältigen Veranstaltungen unter dem Titel «Nach dem Krieg», die ab Mai im Städtedreieck Liestal, Lörrach und Mülhausen durchgeführt werden, findet der vielversprechende Volkshochschulkurs «Kochen in Mangelzeiten» statt. Unter der Leitung der Hauswirtschaftslehrerin Lea Tschopp und der Historikerin Irene Vonarb sollen in diesem besonderen Kochkurs die Teilnehmerinnen und Teilnehmer u. a. den folgenden Fragen nachgehen: Was heisst «kochen», wenn die meisten Lebensmittel rationiert sind? Gab es Ersatzprodukte? Wie sehen Menüvorschläge aus, die trotz Mangelzeiten eine minimale Abwechslung auf den Esstisch bringen sollen? Gibt es Gerichte von damals, die heute aus andern Gründen wieder aktuell sind? Welche Ideen aus dieser Zeit haben auch in unserem «modernen» Kochen noch Gültigkeit?

Wir sind überzeugt, dass alle, die sich

zu einer Teilnahme an diesem Kursangebot entschliessen, durch die drei Mittwochabende in der Ziefner Schulküche bereichert werden. Und für die andern

sei hier aus einem Wochenspeisezettel des COOP-ACV Basel vom Frühjahr 1942 ein Sonntagsmenü (für 3–4 Personen) samt Preiskalkulation vorgestellt:

<i>Frühstück:</i>		Betrag in Fr.	
Milch (1 l), Kaffee (1 l)		— .50	
Konfitüre (200 g), Butter (80 g)		— .92	1.42
Brot: Tagesration 1 kg			— .52
<i>Mittagessen:</i>			
Schnellsuppe	1 ½ Fleischbrühwürfel	— .30	
	1 ½ l Wasser		
	100 g Haferflocken, Grünes	— .26	— .56
Hackbraten	300 g gehacktes Fleisch	1.44	
	50 g Brot, 1 kalte geriebene gekochte Kartoffel	— .02	
	Salz, Zwiebel, Grünes	— .10	
	20 g Fett, 20 g Mehl	— .07	1.63
Dörrbohnen mit Kartoffeln	200 g Dörrbohnen	2.60	
	lauwarmes Einweichwasser,		
	30 g Fett, 1 Zwiebel	— .14	
	1 Zehe Knoblauch	— .02	
	1 kg Kartoffeln	— .29	3.05
Gebrannte Crème	1 l Milch	— .38	
	120 g Zucker, 1 dl Wasser	— .12	
	20 g Paidol	— .05	— .55
<i>Nachtessen:</i>			
Haferflockenkuchen mit Dörrfrüchten	200 g Haferflocken	— .32	
	1 Tasse Zucker (200 g)	— .20	
	1 Tasse Mehl (150 g)	— .08	
	1 Tasse Milch (2 ½ dl)	— .10	
	5–6 Feigen (70 g)	— .17	
	100 g Sultaninen	— .38	
	100 g Haselnüsse	— .60	
	1 KL Zimt, 1 Paket Backpulver Co-op	— .15	2.—
Milch (1 l), Kaffee (1 l)			— .50

Die Zubereitung des *Haferflockenkuchens* sei im Wortlaut wiedergegeben: Die Feigen in kleine Würfel schneiden und die Haselnüsse grob zerkleinern. Dann alle Zutaten gut mischen, so dass

ein ziemlich dickflüssiger Teig entsteht. Den Kuchen in einer mittelgrossen Backform bei schwacher Hitze in zirka 1 Stunde langsam hellbraun backen. Er bleibt ungefähr 8 Tage frisch.