

Zeitschrift: Werk, Bauen + Wohnen
Herausgeber: Bund Schweizer Architekten
Band: 72 (1985)
Heft: 3: Alltägliches : Essen und Trinken = Quotidien : manger et boire =
Everyday activities : eating and drinking

Artikel: Vom Essen und Trinken = Manger et boire = Eating and drinking
Autor: Jehle-Schulte-Strathaus, Ulrike
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-54729>

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

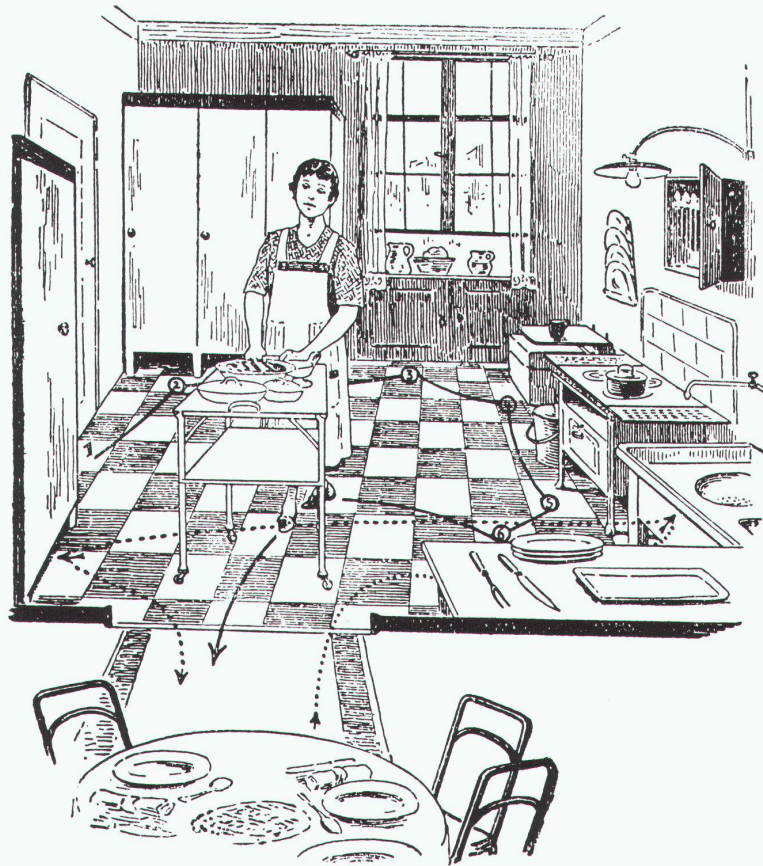
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 23.12.2024

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



Vom Essen und Trinken

Essen und Trinken, das Befriedigen der primären Bedürfnisse Hunger und Durst, sind ein wichtiger Teil unseres alltäglichen Lebens, wie Schlafen, sich Bewegen oder Arbeiten. Essen und Trinken im privaten Bereich zu Hause unterscheidet sich vom Essen und Trinken in der Öffentlichkeit eines Restaurants oder einer Bar. Die Art und Weise der Wahl und Zubereitung von Nahrung und Getränken verändert sich im Laufe der Geschichte, an verschiedenen Orten, in verschiedenen Kulturen und zeigt seismographisch die Veränderung der Lebensgewohnheiten allgemein an.

Nicht mehr wegzudenken aus unseren Gewohnheiten sind Kaffee, Tee, Kakao; Getränke, die erst seit den Kolonialisierungen des 17. Jahrhunderts bei uns bekannt wurden. Noch nicht auszumalen sind die Konsequenzen, die sich aus dem extremen Anstieg des Champagner-Konsums heute ergeben!

Veränderte Arbeitsgewohnheiten wirken auf Essen und Trinken ein. Die Rhythmen des Essens werden anders gewichtet. Das Mittagessen wird angesichts von Kantine oder Mensa immer unwichtiger, Fast-Food heisst die Devise. Dagegen dominiert das Abendessen, das ausgiebige, mehrgängige Menü im Luxusrestaurant, nach Voranmeldung natürlich.

Das häusliche Essen und Kochen unterscheidet sich danach, ob der Heiss hunger von sporttreibenden Jugendlichen gestillt werden muss oder ob abends Gäste empfangen werden.

Frauen kochen anders als Männer, jedenfalls meistens. «Der Mann, wenn er kocht, übt seinen Beruf aus: er ist Koch oder Künstler. Eine Köchin ist eine Köchin. Die grossen Kochbücher sind von Männern geschrieben, Männer setzen Koch-Standards, und nur ein Mann konnte sich wegen eines misslungenen Gerichts ins Schwert stürzen wie der berühmte französische Koch Vatel des Fürsten von Condé (1671). Die Männer haben die Professionalisierung des Kochens kreiert: in Grossbetrieben, Hotels und Drei-Sterne-Restaurants; Kochpápste, zu denen man pilgert... Wie auch immer der Mann kocht, er lebt vom Lob und von der Anerkennung der Öffentlichkeit, sei es ein unbekanntes Publikum oder eine Auswahl erlesener Gäste, die voller Ehrfurcht und Bewunderung seine einmalige, singuläre Leistung goutieren. Anders die Frau: ihr konstantes, oft geistesabwesendes Publikum ist die Familie. Von ihrem Lob ist sie abhängig. In der Regel wird sie aber nicht bewundert für ihr jeweiliges einmaliges Produkt, sondern für ihre Funktion: sie sorgt für Familie und Haushalt oder für das Wohl ihrer Lieben.» (Ellen Meyrat-Schlee in einem Vortrag an der ETH Zürich 1981.)

Gewandelte Ess- und Trinkgewohnheiten verwandeln natürlich auch die Orte der Konsumation und Produktion. Die Tiefkühltruhe muss die fehlenden kühlen Keller und luftigen Speicher ersetzen, d.h. das Konservieren der Nahrungsmittel hat sich grundlegend verändert. Die offene Feuerstelle ist schon lange dem Gas- oder Elektroherd gewichen, feiert heute nur noch beim Cheminée, in Funktion während der Freizeit, Urständ. Aus dem grossbürgerlichen Esszimmer wurde der Essplatz, das Küchenlabor scheint schon wieder im Verschwinden.

Die öffentlichen Orte der Konsumation, die Restaurants und Bars, unterliegen als Einbauten in Bestehendes ganz besonders schnell dem Wandel der Moden. Der dunkelrote Plüsch des eleganten «restaurant français» ist ebenso verschwunden wie die Schumrigkeit der Bar im englischen Schiffsstil. Indirekte Beleuchtung, Neonröhren, Chromstahl oder Messing, Marmor, Granit und Spiegel geben den neuen Ton an.

Natürlich sind es die Alltagsfunktionen, die soviel über den Alltag und dessen Veränderungen verraten. Natürlich ist das Thema Essen und Trinken nur ein Thema für Satte, d.h. für uns.

Ulrike Jehle-Schulte Strathaus

Manger et boire

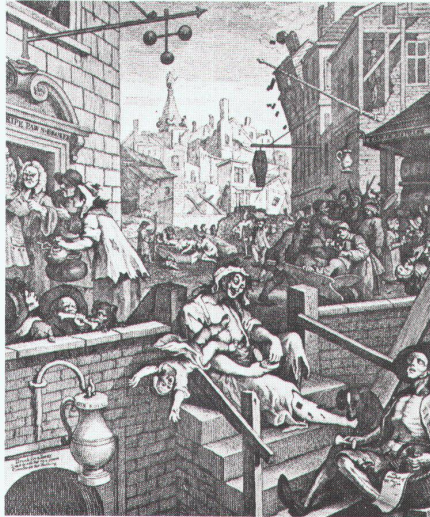
Manger et boire, satisfaire les besoins essentiels que sont la faim et la soif, sont une part essentielle de notre vie courante comme dormir, se déplacer ou travailler. Chez soi, à la maison, on mange et boit autrement qu'en public, au restaurant ou dans un bar. L'art et la manière dont on choisit et prépare les mets et les boissons évoluent au cours de l'histoire en fonction des lieux et des cultures et montrent, comme un sismographe, les changements des habitudes de vie en général.

On ne peut plus éliminer de nos habitudes le café, le thé et le cacao, ces boissons qui n'ont été découvertes qu'avec la colonisation du 17^{ème} siècle. De même, on ne peut encore mesurer les conséquences que suscitera l'accroissement considérable de la consommation de champagne aujourd'hui!

Les nouvelles habitudes de travail réagissent sur la manière de manger et de boire. Le rythme des repas s'organise différemment. Le déjeuner devient toujours plus secondaire en raison de la cantine ou du restaurant d'entreprise. La devise en vogue est Fast-Food. Par contre, le dîner devient dominant; un menu copieux à plusieurs plats dans un restaurant de luxe sur réservation bien entendu.

A la maison, les repas et la cuisine varient également lorsque l'on veut, soit apaiser la faim d'un adolescent revenant du sport, soit recevoir des invités le soir.

La plupart du temps, les femmes font la cuisine différemment des hommes. «Lorsqu'il fait la cuisine, l'homme fait son métier: il est cuisinier ou artiste. Une cuisinière n'est qu'une cuisinière. Les grands livres de cuisine sont écrits par des hommes; les hommes imposent les standards de la cuisine et seul un homme a pu se percer de son épée parce qu'il avait raté un mets: Vatel, le célèbre cuisinier français du Prince de Condé (1671). Les hommes ont professionnalisé la cuisine dans les grandes entreprises, les



2



3



4

hôtels et les restaurants à trois étoiles; princes de la cuisine vers lesquels on va en pèlerinage. Quelle que soit la manière dont l'homme cuit, il vit des compliments et des louanges du public, qu'il s'agisse d'inconnus ou d'un choix d'hôtes sélectionnés qui jouissent avec grand respect et admiration de sa performance singulière.

Il en va tout autrement de la femme: son public permanent, souvent indifférent est la famille. Elle en est réduite à son seul compliment. En général elle n'est guère admirée pour sa performance chaque fois renouvelée, mais pour sa fonction: elle est chargée de la famille et du ménage ou du bien-être des siens.» (Ellen Meyrat-Schlee, extrait d'une conférence à l'ETH de Zurich 1981.)

L'évolution des habitudes alimentaires modifie également les lieux de consommation et de production. Le congélateur doit remplacer les caves fraîches et les greniers aérés de jadis; autrement dit, la conservation des aliments s'est radicalement transformée. Le foyer ouvert a, depuis longtemps, cédé le pas aux cuisinières à gaz ou électriques et aujourd'hui, la cheminée ne joue plus son rôle initial que dans le cadre des loisirs. La salle à manger bourgeoise est devenue le coin des repas, alors que la cuisine laboratoire semble vouloir disparaître.

Les lieux de consommation publics, restaurants et bars, installés dans la substance existante, sont particulièrement soumis aux fluctuations de la mode. Le velours rouge sombre de l'élégant «restaurant français» a disparu, tout comme la pénombre du bar en style nautique anglais. L'éclairage indirect, les tubes au néon, l'acier chromé ou le cuivre, le marbre, le granit et les miroirs donnent le nouveau ton.

Bien entendu, ce sont les fonctions quotidiennes qui révèlent tant de détails sur la vie de tous les jours et ses transformations. Naturellement, le thème manger et boire est réservé à ceux qui sont rassasiés, ce qui est notre cas.

U.J.

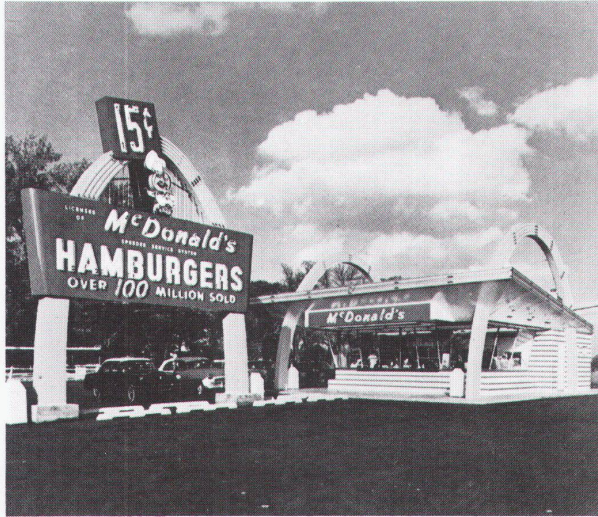
On Eating and Drinking

Eating and drinking, the satisfying of the two primary needs of hunger and thirst, form an important part of our everyday life, just as sleeping, moving or working do. Eating and drinking within the private space of one's home differs from doing it in public, in a restaurant or a bar. The way food and beverages are chosen and prepared changes in the course of history, in regard to different places as well as different cultures, and seismographically records the changes of habits occurring in general.

There is no longer any possible elimination of such habits as coffee, tea or chocolate; all of them beverages that were not known to us until after the colonisation occurring in the 17th century. There is no imagining of the consequences resulting from the extreme rise of champagne consumption today as well!

Changing work habits in turn change eating and drinking habits. The rhythms characterizing our eating habits are emphasized differently. Lunch gradually becomes less important because of mess halls and mensas; fast food is today's motto. Dinner however starts to dominate more and more, an abundant menu of several courses in a luxurious restaurant, with advance booking of course.

Domestic eating and drinking differs according to whether the voracious appetite of youngsters going in for sports has to be appeased or whether guests will turn up in the evening.



5



6

Women do not cook in the same manner as men do, normally at least. “A man cooking is doing his job: he is either a cook or an artist. A woman cooking simply is a cook. Cooking books are written by men, men are establishing cooking standards and only a man could throw himself on his own sword because of a dinner gone wrong as the Prince of Condé’s famous French cook Vatel did in 1671.

Men have created the professionalism now existing in cooking matters: in large firms, hotels and restaurants awarded three stars; cooking ‘popes’ people make pilgrimages to . . . No matter how well a man may cook, he lives off the praise and recognition given by the public, be it a lesser known one or a group of exclusively chosen guests tasting his unique performance full of awe and admiration.

It is however different in the case of a woman: her constantly present though more often than not inattentive audience consists of her own family. She depends on their praise. She is however not admired for her own unique product as a rule but for her function instead: she cares for the family and her household or the general welfare of her dear ones.” (Ellen Meyrat-Schlee at the occasion of a lecture given at the Zurich Polytechnic in 1981.)

Changed eating and drinking habits in turn change the places of consumption and production of course. Deep freezers have to replace cool cellars and airy attics lacking today, that is, the preservation of food has thoroughly changed. Open fire-places have disappeared, being replaced by gas or electrical kitchen ranges, and only survive as a fire-place to be enjoyed in one’s spare-time. Bourgeois dining-rooms have become simple dining-recesses, the kitchen laboratory already beginning to disappear again.

Public places of consumption, restaurants and bars, in particular are subject to the change of fashions, being insertions into already existing complexes. The dark red velvet of an elegant “restaurant français” has disappeared much as the dim glow of a bar built in the style of English sailor haunts. Indirect lighting, neon lights, chromium steel or brass, marble, granite and mirrors characterize the new fashion.

Of course, everyday functions tell us what everyday matters and their changes are all about. And of course, a topic such as eating and drinking only appeals to people like us, having eaten our fill. U.J.

1 Die rationelle Küche/La cuisine rationnelle/The efficient kitchen

2 3 Hogarth’s «Gin Lane» und «Beer Street»

4 Die ursprüngliche Funktion der Untertasse/La fonction originale de la soucoupe/The original function of the saucer

5 Ein typisches McDonald’s der 60er Jahre/Un McDonald, typique pour les années 60 / A typical McDonald of the 60ties

6 Karikatur auf das Kaffeekränzchen/Caricature sur le com-méragé/A caricature on a chat over coffee