

Wie lerne ich schnell kochen?

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **9 (1933)**

Heft 39

PDF erstellt am: **20.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-752526>

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.

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?»

«Übermorgen 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.

Am 1. Oktober eröffnen wir unsere Ausstellung in Zürich, Talstr. 83, wo wir ausschließlich Möbel unserer Fabrik in Wald zum Verkauf bringen. Wir laden alle Freunde schöner u. preiswerter Einrichtungen zu einer unverbindlichen Besichtigung ein

Möbel

Mö-Wa

Fabrikation in feinen Schlaf-, Speise- und Herrenzimmern. Stil- und moderne Möbel. Einzelanfertigungen nach gegebenen und eigenen Entwürfen.

A. G. Möbelfabrik Wald

Wald-Zürich

Ausstellung in Zürich, Talstraße 83
Großlager in Wald · Telephon 3