Ob Suppen in allen Varianten oder falscher Salm – es gibt kaum ein Rezept, das Elisabeth Fülscher nicht in ihrem Kochbuch aufgeführt hätte.

BILDER BERNHARD MOOSBRUGGER / FOTOSTIFTUNG / © PRO LITTERIS, PD

So kocht man Rebhuhn à la Polonaise

Der Kochbuch-Klassiker von Elisabeth Fülscher liegt als Faksimile der Ausgabe von 1966 neu auf

Elisabeth Fülscher brachte Generationen von Frauen das Kochen bei und rührte zu Hause keinen Topf an. Sie bereitete ihre Schülerinnen in Zürich auf die Ehe vor und blieb selbst ledig. Ihr Kochbuch ist weit mehr als eine Sammlung von Rezepten.

Ümit Yoker

Fast schon überschwänglich fiel das Lob der bürgerlichen Zeitung für das Kochbuch der bürgerlichen Hausfrau aus: «Prächtige» Farbfotos und «besonders hübsche» und mit «grosser Gewissenhaftigkeit» ausgeführte Vignetten weise die achte Auflage des Haushaltratgebers von Elisabeth Fülscher auf, schrieb die NZZ in ihrer Abendausgabe vom 11. Januar 1967. Es enthalte nicht nur «extravagante und raffinierte» Gerichte wie Bananen mit Kaviar, amerikanische Tomatenmousse oder Rebhuhn à la Polonaise, sondern auch Hausrezepte wie Hagebuttenmakrönli oder Fotzelschnitten. Auch die Neuauflage des Klassikers orientiert sich an der Ausgabe von 1966 und übernimmt alle 1700 Rezepte und Tipps sowie Fotografien und Illustrationen im Original.

Das «Fülscher» erschien erstmals 1923 und wurde ursprünglich als Lehrmittel für die Schülerinnen der «Privatschule für Frauenbildung und Kochschule» in Zürich publiziert. Die Herausgeberin war Anna Widmer, Inhaberin der Kochschule und Mentorin von Elisabeth Fülscher. Nach dem Tod von Widmer im Jahr 1930 sicherte sich ihre 35-jährige Nachfolgerin die Rechte am Buch sowie der Schule und führte beides weiter. Bald schon sollte sich eine Ausrichtung auf Hausfrauen der Mittel- und Oberschicht abzeichnen – mit dem Umzug von der Witikoner- an die Plattenstrasse etwa, der die Schule näher ans Hochschulquartier und den Zürichberg rückte, vor allem aber mit den Rezepten und Tipps der von ihr mit- und ganz verantworteten Neuauflagen des Kochbuchs. Dennoch sah sich Fülscher auch volkswirtschaftlicher Verantwortung verpflichtet, wie die Historikerin Elisabeth Joris in einem der Beiträge schreibt, die die neue Ausgabe ergänzen. So waren neben Empfehlungen für den Umgang mit dem Dienstpersonal Ratschläge zur Restenverwertung eine Selbstverständlichkeit, und während der Kriegsjahre wurde auf die rationelle Verwendung von Lebensmitteln besonderes Augenmerk gerichtet.

Widersprüchliche Frauenrolle

Kochbücher begannen sich im 19. Jahrhundert als Lehrmittel im deutschsprachigen Raum auszubreiten, mit der Einführung von privaten Koch- und Hausholtungsschulen sowie dem Hauswirtschaftsunterricht an öffentlichen Schulen. Die Bücher lösten die einfachen Rezeptsammlungen ab, die zuvor jeweils Teil der sogenannten Hausväterliteratur gewesen waren, von Männern verfasste Ratgeber an das ebenfalls männliche Oberhaupt der Familie.

Die zeitlebens ledige Elisabeth Fülscher gehörte zu denjenigen Frauen, die sich damals über die Professionalisierung der ihnen zugeschriebenen Rolle einen Weg in die finanzielle Unabhängigkeit suchten. Der Grund für diese Entwicklung lag nicht nur in der materiellen Situation vieler Familien der Mittelschicht, die nicht in der Lage waren, die Existenz ihrer unverheirateten Töchter zu sichern, sondern auch in den begrenzten Möglichkeiten für Frauen, andere, weitgehend von Männern ausgeübte Berufe zu ergreifen. Den Widerspruch zwischen dem in ihren Ratgebern gezeichneten Bild der Frau und ihrer eigenen Selbständigkeit, schreibt Joris, hätten diese Frauen jedoch nie thematisiert.

Das Selbstbewusstsein von Elisabeth Fülscher, die privat nie am Herd stand und stets Wert darauf legte, mit «Fräulein Fülscher» angesprochen zu werden, spiegelt sich auch in der modernen Gestaltung ihres Kochbuches wider. So zeichnete für die schwarz-weissen Fototafeln zu Gebäck und Desserts ab der Ausgabe von 1940 Hans Finsler verantwortlich, der damalige Leiter der Fotoklasse der Kunstgewerbeschule Zürich. Als Vertreter der neuen Sachlichkeit konzentrierte er sich auf eine schnörkellose und wahrheitsgetreue Abbildung seiner Objekte und setzte auf klare Kontraste und strenge Perspektiven, wie der Journalist Max Küng in seinem Beitrag schreibt. Seine Bilder gesellen sich zu den Zeichnungen und Illustrationen von Johanna Fülscher, der Kunstmalerin und Schwester von Elisabeth Fülscher; ihre Abbildungen von Hühnern, Rüben und Töpfen, von Galakäse-Ecken und Muskatreiben schmücken nicht nur die Überschriften der Rezepte, sondern umgeben auch das Zahlensystem an den Seitenrändern, nach dem die Einträge im «Fülscher» organisiert sind.

Assortierte Früchteschalen

Die Farbfotografien von üppigsten Hors-d'œuvres, kunstvoll arrangierten Fleischplatten und assortierten Früchteschalen tragen die Handschrift von Bernhard Moosbrugger, dem Nachfolger Finslers an der Kunstgewerbeschule. Dass auf seinen Bildtafeln nicht einzelne Speisen, sondern mehrere Gerichte abgebildet sind, hat laut Küng auch praktische Gründe: Die Produktion von Farbbildern war eine aufwendige und kostspielige Angelegenheit.

Als Faksimile der Ausgabe aus dem Jahr 1966 enthält das «Fülscher» auch Gerichte wie Hirnauflauf, gefülltes Kalbsherz oder Hollywood-Salat, die inzwischen kaum mehr jemand kocht oder kennt – sie machen das im Verlag Hier + Jetzt erschienene Kochbuch auch zum Zeitdokument. Zur Weiterentwicklung der Rezepte und zum Austausch darüber haben die beiden Herausgeber Susanne Vögeli und Max Rigendinger, die in Aarau die Kochschule Cookuk führen, eine Website aufgeschaltet. Viele der Rezepte haben jedoch kaum an Aktualität eingebüsst und eignen sich auch heute noch für den Hausgebrauch, wie Vögeli und Rigendinger in ihrem Vorwort schreiben – allenfalls mit ein paar Löffeln Zucker oder Speckwürfeli weniger. Für das Rezept Nr. 848 für sechs Personen übrigens benötigt man drei bis vier junge Rebhühner, Speckscheiben, ein bis zwei Gläschen Cognac, Mehl, Butter, Salz, Bouillon, Schale und Saft einer Orange sowie eine unter Nr. 882 beschriebene Geflügelfüllung. Die ausgenommenen und vorbereiteten Rebhühner werden eine Viertelstunde im Ofen gebraten, mit dem Cognac flambiert und noch einmal eine Viertelstunde weiter gebraten. Serviert wird das Rebhuhn à la Polonaise mit Sauerkraut oder Kartoffeln.

Susanne Vögeli und Max Rigendinger (Hrsg.): Das Fülscher-Kochbuch. Kommentierte Neuauflage. Verlag Hier + Jetzt, Baden 2013. 828 S., Fr. 79.–. Öffentliche Kochwerkstatt im Internet auf elisabeth-fuelscher.ch.

PAROLEN

Zürich

1. Umgestaltung Lagerstrasse

Die Lagerstrasse entlang des Neubaugebiets Europaallee soll zu einem grosszügigen Boulevard mit neuen Velowegen und Trottoirs erweitert werden. Abgestimmt wird über einen Kredit in der Höhe von 16,7 Millionen Franken. Die AL hat dagegen das Referendum ergriffen. Ihrer Meinung nach sollten die SBB das Land unentgeltlich abgeben, weil sie aus dem Gestaltungsplan schon genug Profit gezogen hätten. Die SVP sagt Nein, weil einige Parkplätze abgebaut oder unter den Boden verlegt werden. Die NZZ spricht sich für ein Ja aus.

Ja	SP, FDP, GP, GLP, CVP
Nein	SVP, AL, SD
Stimmfreigabe	EVP

2. Büro des Gemeinderats

Zürichs Gemeindeordnung soll in sechs Punkten geändert werden. So soll künftig der Gemeinderat selbst über die Zusammensetzung seines Büros befinden können. Überdies sollen Mitarbeiter der Parlamentsdienste nicht selber in der Legislative sitzen dürfen. Die Vorlage ist unbestritten, und auch die NZZ empfiehlt, zu dieser Frage Ja zu sagen.

Ja	SP, SVP, FDP, GP, GLP, CVP, AL, EVP, SD
Nein	–

Winterthur

1. Reorganisation Fürsorgebehörde

Winterthur will die 15-köpfige Fürsorge- durch eine 11-köpfige Sozialhilfebehörde ablösen. Anders als bisher soll das Gremium keine Einzelfall-Entscheide mehr treffen. Damit soll es mehr Kapazität für Führung und Kontrollen in der Stadtverwaltung erhalten. Die NZZ empfiehlt, Ja zu sagen.

Ja	SP, SVP, FDP, GLP, GP, EVP, EDU, AL, PP
Nein	CVP

2. Refinanzierung der Biorender AG

Die Stadt Winterthur ist mit der Münchwiler Biogasproduzentin Biorender als Aktionärin und durch Abnahmeverträge verbunden. Nachdem das Unternehmen durch technische Anlaufprobleme in wirtschaftliche Schwierigkeiten geraten ist, entscheiden die Stimmberechtigten über eine Finanzhilfe in Form einer vorübergehend erhöhten Abgeltung des ökologischen Mehrwerts auf ihren Biogasbezügen. Die NZZ empfiehlt ein Nein.

Ja	SP, GP, EVP, AL
Nein	SVP, FDP, CVP, GLP, EDU, PP

Preis für entlassenen Zürcher Stadtförster

tox. · Der frühere Zürcher Stadtforstmeister Andreas Speich hat am Freitag in Liechtenstein den internationalen Binding-Preis für Natur- und Umweltschutz erhalten. Gewürdigt werde sein unermüdlicher Einsatz zum breiteren Verständnis des europäischen Urwalds, schreibt die Geschäftsstelle. Er sei Vordenker gewesen für den ersten Naturerlebnispark der Schweiz, den Sihlwald. Der heute im italienischen Cannobio wohnhafte Speich war seiner Zeit wohl tatsächlich voraus. In den 1990er Jahren stiess seine Idee, im Sihlwald einen Urwald heranwachsen zu lassen, auf heftigen Widerstand. 1995 wurde er entlassen, wegen «schwerwiegender personeller Spannungen» im Stadtforstamt, wie die NZZ damals schrieb. Neben Andreas Speich gibt es einen zweiten Preisträger: Hans Dieter Knapp, der sich für den Schutz der Buchenwälder im Osten Europas eingesetzt hat.

Vertragsabschluss im Nahverkehr

sho. · Zwei Jahre lang haben die Verhandlungen über einen Rahmen-Gesamtarbeitsvertrag für den Nahverkehr gedauert. Mitte September haben die Gewerkschaften SEV, Syna, Syndicom, Transfair und VPOD sowie die Verkehrsbetriebe Zürich, Stadtbus Winterthur, Forchbahn und Postauto eine Einigung erzielt. Inzwischen haben die beteiligten Partner auch intern dem Vertrag zugestimmt; Ausnahme ist Stadtbus Winterthur, wo der politische Prozess im Gemeinderat noch im Gang ist. Alle anderen haben dieser Tage den Vertrag, der für 80 Prozent des Fahrpersonals im Kanton Zürich gilt, unterzeichnet. Er schafft bei künftigen Ausschreibungen für alle Marktpartner eine faire Ausgangslage und verhindert Lohndumping sowie das Ausreizen der Arbeitszeiten im Anbieterwettbewerb. Die Bedingungen verteuern die Kosten für den öffentlichen Verkehr nicht.