

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

**Band:** 81 (1955)

**Heft:** 14

**Rubrik:** Die Frau von Heute

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 21.02.2026

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

# DIE FRAU VON HEUTE

## BERAUSCHENDE SCHWEIZER KÜCHE

Reisen bildet. Und man braucht nicht einmal unbedingt zu reisen. Man kann schon beim bloßen Lesen von Reisebüchern sehr viel lernen. Zum Beispiel, daß in Italien manchmal die Hygiene zu wünschen übrig läßt, – daß man dort dafür aber sehr gut ist. In England dagegen verhalte es sich gerade umgekehrt, und dazu müsse man immer und für alles noch Schlange stehn. Ueber letztere Beschäftigung erzählt der bekannte ungarisch-englische Humorist George Mikes in seinem vergnüglichen, neuen Buch «A Propos Ferien» (in deutscher Uebersetzung im Diogenes Verlag Zürich) folgende, «typisch englische» Geschichte: Bei jedem erdenklichen Anlaß bilden die Engländer eine Schlange. Aus Gewohnheit und aus Freude an der Sache. Ich habe auf Bahnhöfen lange Schlangen anstehn sehn, obgleich der Zug sozusagen ganz leer war und jeder einfach hätte einsteigen und einen Platz finden können. Einmal ging ich zur Theaterkasse, um mir eine Karte zu kaufen. Vor mir wurde gerade ein Herr bedient, und ich stand allein unmittelbar hinter ihm. Da drehte er sich um und sagte ernst: «Hier wird Schlange gestanden, Sir.» «Wo?» fragte ich erstaunt. Und er entgegnete würdevoll: «Die Schlange bin ich.»

Solche psychologischen Feinheiten über Nationen erfährt man eben, wenn man Reisebücher liest. Reisebücher sind aufschlußreich. Am aufschlußreichsten und faszinierendsten aber sind sie, wenn wir drin lesen können, was fremde Menschen über unser eigenes Land erzählen. Es wird einem dann nicht nur klar, was typisch schweizerisch ist, sondern es wird auch gelegentlich der Schleier weggerissen, den manche von uns bisher schonend über die eigene Unzulänglichkeit gebreitet hatten.

So weiß ich nun, dank George Mikes, der übrigens uns Schweizern und unserm Lande recht freundlich und aufgeschlossen gegenübersteht, daß ich ein eminent unschweizerisches Dasein führe, eine schlechte Köchin bin, und tagtäglich gegen die schweizerische Uebung und Tradition verstöse.

Da sagt zum Beispiel Mikes, es gebe auf der ganzen Welt ein einziges Volk, dem das Essen als Zeitvertreib gelte, und das seien eben wir, die Schweizer. Der durchschnittliche Eidgenosse pflege zwischen Nachmittagskaffee und Abend-

essen folgendes zu sich zu nehmen: Zwei harte Eier, dicke Scheiben Schinken, ein riesiges Stück Apfelkuchen und zwei Glas Milch. Die durchschnittliche Schweizerin gehe aber dann nach dem Nachtessen noch in eine Konditorei und esse dort: drei oder vier Glacen, zwei bis drei Kuchen mit Schokolade, Obst und Rahm.

Ich werde mich hüten, das meinen Untertanen zu erzählen. Sonst wollen die dann jeden Nachmittag, zwischen Zvieri und Nachtessen, Schinken und harte Eier und Apfelkuchen, um zu leben, wie ihre Landsleute, und ich muß es ihnen geben, und sie wären im Stande, es zu essen, nur, damit der lange Nachmittag ein bißchen schneller vergeht, denn wir essen ja, um die Zeit zu vertreiben. Und wer soll das bezahlen, wo es bis jetzt nicht einmal Zvieri gibt bei uns, weil ich zu faul bin, um mitten am Nachmittag Tee oder Kaffee zu kochen.

Ueberhaupt, meine Kocherei! Ich habe sie seinerzeit zwar in einer gutbürgerlichen Kochschule erlernt. Gutbürgerlich war sie vielleicht, aber schweizerisch war sie keinesfalls. Denn nie hat man uns Kochlehrmädchen damals gesagt, wir müßten, um unsere altschweizerische Tradition auch in der Küche aufrecht zu erhalten, in jedes Gericht, sei es Sauce, Suppe oder Dessert, Cognac oder Kirsch schütten. Die einzige Ausschweflung, die man uns gestattete, war das Bier im Apfelküchleinsteig. Und auch die blieb theoretisch. Es hieß bloß, man könne,

wenn man wolle. Von Cognac und Kirsch in der Suppe war nie die Rede, und dabei kann man doch im George Mikes nachlesen, der durchschnittliche Engländer spüre in der durchschnittlichen Schweizer Suppe derart intensiv den Cognac, daß er sich jeweils ganz automatisch mit dem Suppenteller in der Hand erhebe und den in England üblichen Toast ausbringe: «Gentlemen, the Queen!»

Sollte ich am Ende doch ..? Aber ich bin nicht einmal so sicher, daß meine Männer das schätzen würden. Sie haben zwar gern Suppe und gern Cognac, aber ich glaube, lieber jedes für sich. Vielleicht kann ich sie umerziehn. Aber bevor ich dem Papi die Flasche entreiße und ihr den gebührenden Platz am Herd zuweise, müssen mir die Historiker doch noch nachweisen, daß schon das Paradestück unserer Schweizer Küche, die Kappeler Milchsuppe, einen ausgiebigen Schuß Pflümli oder Kirsch enthalten hat.

Bethli

## DAS BILLIGE FLEISCH

In Inseraten bedauert die Metzgerzunft, daß sie uns das Fleisch nicht vorteilhafter verkaufen kann. Sie meint damit in erster Linie Plätzli und Filets, von denen wir uns sozusagen ausschließlich ernähren. Um uns einseitigen Hausfrauen auf den Sprung zu helfen, ermuntern sie uns, doch vom relativen Unterpreis gewisser qualitativ ausgezeichneter Stücke zu profitieren. Sie haben sogar ein Rezeptbüchlein gedruckt, aus dem man sich vielseitige, etwas aus der Mode gekommene Gerichte zu Gemüte führen kann. Ich war ganz begeistert davon, denn lernen kann man immer. Nur eben, aus finanziellen Gründen essen wir schon seit zehn Jahren Gehacktes in verschiedener Aufmachung, Brät in jeder Façon, Leber- und Kuttelnvariationen, Fleischkäse im Blätterteig und Cervelats vom Grill ... Bleiben noch der Kalbskopf, Lunge und die Blutwürste. Sie sind von unserem Küchenzettel gestrichen. Wenn man sich einmal überessen hat dran, geht es einfach nicht mehr. Dafür gibt es jede Woche einmal gesottenes Rindfleisch. Die Metzger schreiben, es sei wirklich günstig. Wirklich? Da sah ich in einer Seiten-gasse kürzlich «Kuhfleisch zum Sieden» ausgestellt. Ich fragte bescheiden nach der Kochdauer und brachte stolz für wenig Geld ein großes Stück nach Hause. Wir aßen damals die beste Bouillon, die

**GRIEDER**  
nun ganz groß für den Herrn  
Alles für die Reise  
Sportwestons — Hosen — Regenmäntel  
Zürich — Luzern — St. Moritz



*Wandern*

mit 100 Kilo Gewicht ist Qual! Nimm rechtzeitig die seit vierzig Jahren bewährten, zugleich die Darmläufigkeit angenehm regelnden **Boxbergers Kissinger Entfettungs-Tabletten**

50 St. 3.45 100 St. 5.75

Grafismuster durch La Medicatio GmbH., Casima / Ti.



J. DURSTELER & Co. A.G. • WETZIKON-ZURICH

# DIE FRAU



auf unsren Tisch gekommen ist, das Fleisch war wohl grobfaserig, aber weich und kräftig. Das nächste Mal lasse ich das Gesottene durch die Maschine und mache einen Auflauf, plante ich und verlange unbeschwert Kuhfleisch bei meinem Metzger. Er starre mich mit Befremden an. «Aber, Dame, Kühe metzgen wir überhaupt keine!» Da habe ich gemerkt, daß auch in andern seriösen Metzgereien das Kuhfleisch eine Rarität ist. Wohl gibt es geräuchte Euter. Wie Henkelplüsch machen sich die Kuttelpätze breit und weil sie so billig sind, muß man annehmen, daß sie nicht alle von Kälbchen stammen. Wo aber bleiben die Kühe? Werden damit die Würste gestreckt, sind sie der Ernährung unserer Rekruten vorbehalten, oder braucht sie die Nahrungsmittelindustrie zur Herstellung ihrer ausgezeichneten Fleischbrühwürfel? Kaum beginnt man zu überlegen, wird man wieder stutzig. Von den einzelnen Ochsen, die in der Landwirtschaft gehalten werden, verkauft der Metzger nur den Ochsenschwanz und den Ochsenmaulsalat. Wo bleibt der Rest, der ins Gewicht fällt? Braucht man ihn zum Seifensieden? Ist das Fleisch vielleicht so teuer, weil bei uns nur Rinder geschlachtet werden? Oder rechnet der Metzger mit Kühen und Hausfrauen und spricht aus Zartgefühl von Rindern und Damen?

Evi

## SEELENWARMER FÜR DEN CHEF

Der Sitz der Seele war von jeher bestritten. Namhafte Griechen suchten sie in der Gegend der Magengrube und werden wohl ihre Gründe hierfür gehabt haben. Später vermutete man sie vorübergehend im Kopf, aber die Nachbarschaft mit dem Verstande schien auch wieder untragbar, so daß man sie schließlich in der Herzgegend wählte. Dieser Sitz nun hatte so viel Ueberzeugendes, daß eisiger Frauenfleiß ihn alsbald umhälkte und belismete und den Seelenwärmer schuf, dessen phantasievolles Format allerdings gelegentlich mehr Rücken- als Herzlage vermuten läßt. Immerhin ist die wissenschaftliche Erkenntnis in dieser Körpergegend verblieben, so daß wir mit einer Bluse zugleich die frohe Gewißheit haben dürfen, das fragliche Gebiet ziemlich sicher umschlossen zu haben. Wobei zu betonen ist, daß zwischen Seelengröße und Brustumfang kein Zusammenhang

besteht. Aber wie viel wichtiger als die Placierungsfrage ist das Bestreben, der unwiderruflich entdeckten Seele Freude zu machen. Freude beschwingt den Alltag, hebt die Arbeitslust, belebt und reißt die müde Umgebung mit. Und da hat es sich gerade das Ausland wiederum in vorbildlicher Weise angelegen sein lassen, als Pionier dieser Erkenntnisse sich mit Fröhlichkeit und Charme über hinderliche Ruinen und Flüchtlingsfragen hinwegzusetzen und den Nachbarn mit weniger savoir vivre kleine Anregungen für einen psychologisch vernünftig nachgelebten Alltag zu geben. Da macht es sich eine Zeitschrift unter dem Titel «Alles für den Chef» zur Aufgabe, Sekretärinnen einige Tips zur Verschönerung des arbeitsreichen Alltags zu geben, deren Nichtbefolgung nachgerade Unterlassungssünde wäre. Es ist da für jeden Wochentag – unter genauerer Berücksichtigung des beidseitigen Seelenlebens – eine besondere Bluse vorgeschlagen. Der Montag bringt da beispielsweise: «Schweizer Spitzbluse, die durch apartes Barockmuster frühbarocke Formen ahnen läßt. Rückwärts durchgehend Reißverschluß. Halskrausenwirkung. So stellt sich die ideale Sekretärin nach erholsamem Sonntag ihrem Chef vor. Ob er Vergleiche zieht?» Schon der letzte Satz verrät, daß hier endlich mit Kühnheit und Auswahl der Seelenhülle das alte, überholte Chef-Sekretärinnen-Problem gegenstandslos wird. Der Freitag bestätigt bereits diese Annahme – die Trägerin hat sich inzwischen durch ein anregendes, nicht weniger interessantes Blusenprogramm hindurchgearbeitet –: «Sie telefoniert im Vorzimmer wieder in einer andern Bluse. Sie ist aus fliederfarben-weiß gestreiftem Popelin, hat einen spitzen Ausschnitt, einen rundgeschnittenen Kragen, der auch als offenes Revers ausgelegt werden kann (wie beruhigend! d. Verf.). Schon nach 5 Tagen läßt sich absehen: sie ist bemedenswert vielseitig – nicht nur in ihrer Garderobe. Doch ihr Chef sieht darüber hinweg. Er ist glücklich verheiratet. Schade.» Ja, wirklich schade um so viel vergebens verpuffte Energie. Aber noch geben wir das Rennen nicht auf, da ist ja noch der Samstag: «sie freut sich auf den Sonntag: blauweiß gestreifter Popelin. Lollobrigida-Ausschnitt.» Sozusagen das letzte Aufgebot. Aber nicht verzagen, kleine Klapperschlange, vor uns liegt ja wieder der Montag mit der frühbarocken Stimmung. Bei so viel See-

# VON HEUTE



lenwärme, die dem Chef aus den Lollobrigidauspausen eines neuzeitlichen Seelenwärmers entgegenschlägt, kann er doch unmöglich Opfer seiner täglichen Tretmühle werden, denn gerade die betonte Aufmerksamkeit auf Rückenschluß und aufklappbare Revers verhüten die Managerkrankheit.

Tutti

## DRAMATISCHE KÜRZUNGSGESCHICHTE

Sie hieß eigentlich: «Carolina». – Da der gesamte Verwandten- und Bekanntenkreis das als ein zu langes, mit zu großem Kraftaufwand auszusprechendes Wort ansah, hackte man das «Caro» einfach ab und nannte sie «Lina». Gewiß keine Verschönerung ... Aber wie so oft, verdrängte auch hier «Zweckmäßigkeit» die «Aesthetik»!

Als sie 19 Jahre alt war, blühte ihre erste Liebe auf. Harry hieß der Auserwählte. Er fand den Namen «Lina» zu ordinär, weshalb er kurzerhand das «a» abhackte. «Lin», so sagte er, klinge chinesisch ..., und die chinesischen Frauen seien ganz einfach wundervoll ... (Woher wußte er denn das?)

Diese erste Liebesrose verbühte nach zwei Jahren, dann kam Fred. Fred schwärmte nicht für chinesische Frauen

und noch weniger für «lange» Namen. So hackte er das «n» ab, und es blieb der poetisch duftige Name «Li». Fred war ungestüm und unbeständig, die Liebe zu seiner Li dauerte nur ein halbes Jahr, dann war alles aus.

Einige Monate später erblühte eine ideale Freundschaft auf zwischen Li und Willy. Wie Sie, liebe Leser, sehen können, schrieb sich der neue Freund mit «y». Dieser Tatsache zuliebe änderte Li sich nun zu Ly -. Und diese «Ypsilonliebe» hatte Dauer! Sie wurde sogar durch die Ehe vertieft und versiegelt ... Immerhin ein Glück, denn sonst hätten wir unter Umständen noch erleben müssen, daß aus Ly wieder Carolina geworden wäre ...!

Schöner Name – abgehackt,  
Stück um Stückchen abgezwackt ...,  
Was noch bleibt, hat wenig Sinn,  
Dummheit war's von Anbeginn!

F. D. Silonka

## KLEINES MISSVERSTÄNDNIS

Wir erwarteten unsern Freund aus Neuseeland zu Besuch, der inzwischen eingetroffen ist. Meine Frau erzählt unserer Hausmeisterin, daß wir einen Neuseeländer zu Besuch erwarten, worauf die entsetzte Antwort: «Oh, mein Mann duldet keinen Hund im Haus!» RV



«Bitti werum gönzi au nüd  
nach Mallorca, deet isch  
alles viel billiger als hic!»

New Yorker

Nur ein Hauch **Kemt** –  
und seidig glänzt  
Ihr Haar!

21-54-Sw

**Kemt**

ohne Zerstäuber Fr. 2.45  
mit Zerstäuber Fr. 4.70  
Luxussteuer Inbegriffen

Kobler

Leisten Sie sich den guten **Kobler**.

## DIE JAHRE fechten Dich nicht an, nimmst Du bei zeiten KERNOSAN

und zwar Kernosan Nr. 1-Heidelberger-Kräuter-tabletten und -Pulver. Sie bessern hohen Blutdruck, Blutstauungen, regulieren die Blutzirkulation und entlasten das Herz. Schachtel für 4 Wochen Fr. 4.15 in Apotheken und Drogerien. Versand durch Apotheke Kern, Niederurnen.

Gesund werden, gesund bleiben  
durch eine  
**KRÄUTERBAEKUR**  
im ärztlich geleiteten

**KURHAUS Bad Wangs**  
ST. GALLER OBERLAND

## Sternen Oberrieden. Zch.

Direkt am See zwischen Thalwil und Horgen Tel. (051) 92 05 04

Ein wirklicher Genuss Gast zu sein.

Restaurant, Stübli, Säle für Anlässe

**OPAL**

DES RAUCHERS IDEAL