

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 23

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: 13.01.2026

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

DIE FRAU VON HEUTE



Wozu dient ein Konzertflügel?

Mich ergreift vor allem Selbstgemachten – ich meine: *prinzipiell* Selbstgemachten – immer wieder eine heilige Scheu, und vor allem ein gräßliches Minderwertigkeitsgefühl.

Ich habe Bekannte, die – nicht nur um Weihnachten herum, sondern das ganze Jahr durch – jedes Guzli, gleichviel ob süß oder gesalzen, das sie dem Zufallsgast zu einem Glas Vermouth anbieten, selber gemacht haben. Kürzlich habe ich mich in einem solchen Falle doppelt und dreifach mit Schande bedeckt. Es gab herrliche, frische Blätterteigstengeli, und ich sagte sonnig und verständnisvoll, es sei doch glatt, solche Sachen zu backen, seit man überall so guten, fertigen Blätterteig kaufen könne. Jene Hausfrau und Gastgeberin gab mir einen Blick, den ich mich noch heute nicht so recht zu interpretieren getraue und sagte, sie mache Blätterteig *prinzipiell* selber. Wer je versucht hat, selber Blätterteig zu machen, kann sich meinen seelischen Zwiespalt vorstellen. Ich habe nicht einmal eine Marmorplatte, und mein französisches Kochbuch bezeichnet diese als erstes Erfordernis.

Ähnlich steht es mit Konfitüren und Konserven. Wer selber Beeren und Früchte hat, der macht sie natürlich auch selber ein. Ob schon es auch unter diesen Frauen miserablige hat, die manchmal ein bißchen stöhnen, wenn der ganze Segen miteinander fällig wird. Ich weiß wie das ist. Ich lebte als Kind auf dem Land, und meine Mutter wünschte manchmal, sie lebte woanders.

Aber die Stadtfrau, die die Früchte kaufen muß, kommt in furchtbare Versuchung, sie roh zu konsumieren und die Konfitüren fertig zu kaufen, wenigstens wenn sie so ein Mensch ist, wie ich. Gottlob gibt es auch andere, solche, die nicht sind wie ich. Denn, wie diese ganz richtig sagen: es ist nie dasselbe. Ich weiß. Ich könnte zu meiner Entlastung nur sagen: gegessen wird es trotzdem. Aber das ist keine Entschuldigung.

Eine andere meiner Bekannten hat eine Spaghettimaschine und macht die Spaghetti selber. Und sagt auch, es sei nicht dasselbe. Es wird schon stimmen.

Und noch eine andere macht ihre Tomaten selber. Sie hat ein kleines Stadtgärtchen und darin pflanzt sie nicht unnütze Blumen und Büsche, wie ich, sondern lauter Tomaten. Der Sommer auf der Alpen-Nordseite ist zwar im ganzen den Tomaten unhold. Aber die Dame mit dem Stadtgärtchen pflanzt trotzdem weiter und düngt und pflegt die Stauden wie Säuglinge. So werden manchmal ein paar von den Dingen reif. Letzten Sommer sagte sie mir stolz, die Tomaten kämen sie nach sorgfältiger Berechnung auf fünfzig Rappen das Stück zu stehen, eher etwas mehr. Ich war ergriffen und fand das teuer, aber sicher sind das ja auch ganz andere Tomaten, es ist ja nie dasselbe.

Also, ich habe vor allem Selbstgemachten – ich meine: *prinzipiell* Selbstgemachten – immer ein bißchen ein schlechtes Gewissen. Aber ich versuche, mir einzureden, daß bei mir einfach die Verhältnisse anders liegen, als bei den andern Leuten. Das ist immer eine nette und billige Ausrede, aber letztthin hatte ich doch das Gefühl, es könnte am Ende etwas daran sein.

Ich besprach mit der Resi aus Wien das Tagesmenu und da fiel, von meiner Seite, das Wort «Nudeln».

«Jessas», sagte die Resi, «das sagens mir jetzt um zehn und ich hab doch noch die Besorgungen und den Gang sollte ich auch noch – und jetzt *Nudeln* ...!» Ich sah sie verwirrt an und sagte, das wäre doch eigentlich etwas Schnelles und Einfaches. Und über das Antlitz der Resi ging ein Leuchten der Erkenntnis und sie sagte: «Aha! *Gekaufte* Nudeln meinst du! Ja, dös is was anderes. Ich war halt vorher bei einer richtigen Herrschaft und die haben nur selbstgemachte Nudeln gegessen und die sind ja auch besser, aber das braucht Zeit, Zeit braucht das. Und dann hatten die ja auch einen Konzertflügel und hier gibt's keinen.»

Ich war jetzt so verwirrt, daß ich mich ein bißchen setzen mußte, aber bald stellte sich heraus, daß die Resi nicht nur nicht irreredete, sondern sogar mit zwingender Logik vorging. Sie sagte, Nudeln seien nicht nur etwas, was viel Arbeit gebe und dann in zehn Minuten aufgegessen sei, sie müßten vielmehr vorher noch getrocknet werden und für das

Trocknen eigne sich nichts so gut, wie ein mit einem sauberen Leintuch bedeckter Konzertflügel, wie man ihn in Herrschaftshäusern antrifft.

Wir dürfen fortan mit gutem Gewissen gekaufte Nudeln essen.

Seither rede ich mir ein, es gebe auch für meine andern Unterlassungssünden im Selbermache-Sektor irgendwelche stichhaltigen Gründe. In irgendeiner Form fehlt mir sicher auf allen einschlägigen Gebieten der Konzertflügel.

Ein tröstlicher Gedanke!

Bethli

Perles de Malbe

Jeden Montag ißt mein Mann in seinem Klub. Dort hat es nur männliche Mitglieder, die reihum einen Vortrag über männliche Themen halten müssen. Manchmal ist das Thema mehr gemeinverständlich; dann heißt es in der Einladung: «Dinner mit Damen». Bei solch einem seltenen Damen-Dinner saß auch ich neulich wieder einmal im Klubsaal und studierte, in Erwartung der Speisen, die da kommen sollten, das französische abgefaßte Menü. Als Hausfrau tut man das ja immer gern; und man staunt immer aufs neue über die klangvollen Namen, durch die der Hotelkoch unsere Hausgerichte zu adeln weiß. «Perles de Malbe» stand da unterm Salat zu lesen. Was mochte das sein? So fragte ich mich, natürlich nur innerlich – man will doch seinen Mann nicht durch kulinarische Unwissenheit vor den Klubfreunden blamieren. Aber da rief mein Mann, sonst sachkundiger Menüleser, bereits über den ganzen Tisch hinweg aus, was das nun wieder sei, diese «Perles de Malbe»?

Schweigen. Stirngerunzel. Schüchtern bemerkte eine der Damen, es sei dies wohl ein Dessert. Worauf sie belehrt wurde, daß es zwar einen «Pfirsich Melba» gebe, doch nichts mit «Malbe». Ich schlug vor, ruhig abzuwarten, bis die Perlen auf den Tisch kämen. Mein Mann jedoch, unterm Zeichen des Schützens geboren und mit der zugehörigen Zielstrebigkeit ausgerüstet, hatte bereits den soeben die Suppenausgabe überwachenden Kellner herangewinkt, der schaute aufs Menü, schaute ein zweites Mal hin, sprach dann in seinem heimatlichen Schriftdeutsch: «Moment, der Herr», und entschwand mitsamt dem Menü in Richtung Küche. Im Handumdrehen kam er zurückgeflattert. «Verzeihung, die Herrschaften», sagte er atemlos, «es – es handelt sich um einen Tippfehler.» Wir starrten. «... um einen Tippfehler», wiederholte der Ober. «Sollte eigentlich Malte heißen. Mit hartem T. Perles de Malte. Die Insel Malta ...» Er machte eine umfassende Handbewegung.

Und diesmal waren es die Damen, die schneller begriffen. Als Hausfrau weiß man eben, daß die frühen Frühkartoffeln von der Mit-



WELEDA MASSAGE- UND HAUTFUNKTIONSÖL

Bei allen sportlichen Betätigungen zum Schutze der Haut. Mit Zusätzen von Lavendel- und Rosmarinöl zur Anregung der Hautnerven und mit Auszügen aus Arnikablüten und Birkenblättern zur kräftigen Durchblutung des ganzen Hautorganismus. Bei Massagen sowie nach dem Trockenbürsten vorzüglich bewährt.

50 ccm Fr. 3.10 150 ccm Fr. 8.40

Verlangen Sie die kostenlose Zusendung der Weleda-Nachrichten.

WELEDA & ARLESHEIM

