Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 4 (1928-1929)
Heft: 6

Artikel: 10 Gebote für die Gastgeberin
Autor: Burri, J.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065047

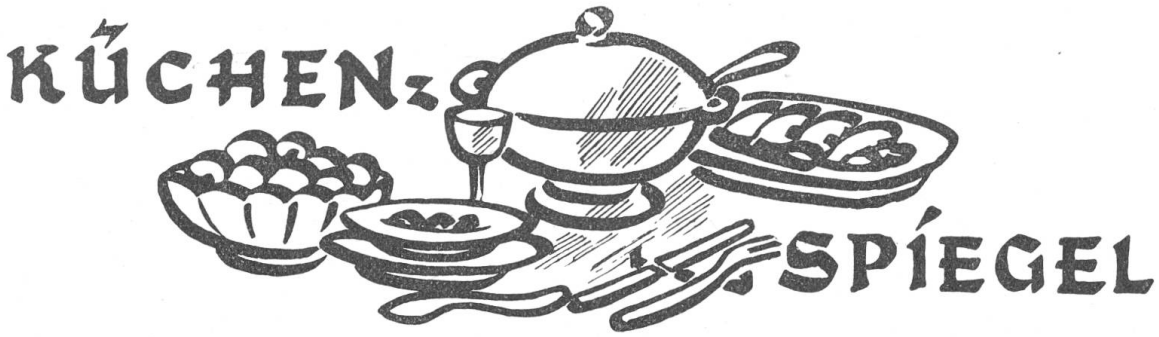
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 10.08.2025

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



10 GEBOTE FÜR DIE GASTGEBERIN

Von Dr. J. Burri

I. ES ist nicht richtig, eine Frau nach der Art, wie sie kocht, zu beurteilen. Aber etwas anderes kann man daraus schliessen: Eine Frau, die *nicht gut* kocht, beweist damit, dass sie entweder ihren Mann nicht gern hat, oder dass ihr Mann nichts vom Essen versteht. Wenn einer dieser beiden Fälle bei Ihnen zutreffen sollte, so wäre es klug, doch wenigstens vor Ihren Gästen den Schein aufrecht zu erhalten.

II. ES gibt Predigten, bei denen man Wort für Wort weiss, was kommt, sobald der Pfarrer den Mund aufgemacht hat und wo sich die Aufgabe des Zuhörers eigentlich darin erschöpft, auszuharren, bis alles zu Ende ist. Diesen Predigten gleichen sehr viele Menus, welche die Frauen aufstellen, wenn sie Gäste einladen. Sobald man die Fidelisuppe sieht, weiss man, dass nachher ein Fisch kommt, dann ein Rindsbraten mit Kartoffelstock und Salat und zum Schluss eine Torte. Ein Menu, das keine Ueberraschung bietet, ist falsch zusammengestellt.

III. VIELE Speisen, z. B. Risotto, sind nur dann gut, wenn sie nicht zu lange gekocht werden. Unpünktlichkeit der Gäste verunmöglicht ein gutes Essen. Aber um Unpünktlichkeit zu verhindern, müssen Sie die Leute nicht einfach « zum Nachtessen » einladen, so dass sie nicht wissen: gilt es nun um 7 Uhr oder um 8 Uhr, und deshalb um 8¼ Uhr kommen. Geben Sie Ihren Gästen eine genaue Zeit an!

IV. ES ist nicht die Aufgabe der Kleider, den Körper zu verhüllen. Im Gegenteil: ein elegantes Kleid unterstreicht die Vorteile einer Frau und verdeckt ihre Nachteile.

Man kocht weder das Fleisch noch das Gemüse, um ihnen den Charakter zu nehmen. Im Gegenteil: Man will ihren Charakter unterstreichen und eventuelle Nachteile, z. B. Zähigkeit, zu starker Geruch usw. mildern. Der unvernünftige Gebrauch von Mehlsauce für Fleisch und ganz besonders für Gemüse machen die Speisen charakterlos.

V. WIE der Mensch die Krone der Schöpfung, so ist eine gute Sauce der Gipfel der Kochkunst. Aber gut und viel sind zweierlei. Die meisten Frauen scheinen zu glauben, wenn sie nur recht viel Sauce zum Braten servieren, dann sei alles in der Ordnung. Sie vergessen, dass dem Fleisch durch zuviel Sauce aller Gehalt entzogen wird.

was modern wird – jetzt schon bei Seiden-Spinner
Unsere reichhaltigen Kollektionen an Seiden-und Wollstoffen umfassen die letzten Neuheiten zu vorteilhaften Preisen * Verlangen Sie unsere Muster.
E. Spinner & Cie. Bahnhofstrasse 52 * Zürich 1

VI. ICH habe Kinder sehr gerne. Aber Kinder gehören nicht an einen Tisch mit Gästen. Kinder sind zwar sicher gescheiter, als die meisten Erwachsenen meinen, aber vom Essen verstehen sie nichts. In keinem Punkt ist der Unterschied zwischen Kindern und Erwachsenen so gross wie in bezug auf das Essen.

Kinder sind Banausen im Essen, und wenn schon Ihr zwölfjähriger Sohn dabei sein muss, dann behandeln Sie ihn wenigstens wie einen Erwachsenen. Es ist furchtbar bemühend zu sehen, wenn der Kleine von seinem Lieblingsgericht noch mehr essen möchte, es ihm aber verwehrt wird. Das wirkt genau so peinlich, wie wenn die Hausfrau die Gäste nötigt, doch noch mehr Kuchen zu nehmen und gleichzeitig ein einziges, kleines Stücklein für das Dienstmädchen auf den Teller legt.

VII. ICH persönlich halte die Sitte der Gäste, der Gastgeberin Blumen mitzubringen, nicht für glücklich. Wenn Blumen oder auch irgend etwas anderes, z. B. Pralinées, vor oder nach der Einladung geschickt werden, so ist das eine Freundlichkeit, die immer estimiert wird. Wenn aber einzelne Gäste schon Blumen mit sich bringen, so ist es an der Hausfrau, ihnen den manchmal peinlichen Moment der Uebergabe zu erleichtern. Ich habe viele Fälle gesehen, wo der schüchterne Gast die Blumen auf das Kleidergestell im Korridor legt, vielleicht weil die Hausfrau im Moment nicht anwesend ist, oder er den Zeitpunkt der Uebergabe für nicht passend findet. Die Hausfrau selbst, die ja « offiziell » nicht weiss, dass die Blumen für sie bestimmt sind, sieht sie zwar, aber ignoriert sie und am Schluss, wenn die Gäste fort sind, liegen sie dann kläglich und halbverdorrt noch da.

Sie können sich doch denken, dass Ihre Gäste nicht mit Blumensträussen, die für jemand anders bestimmt sind, zu Ihnen kommen. Nehmen Sie also bitte die unglücklichen Blumen, sobald Sie sie sehen, stellen Sie sie in eine Vase und fragen Sie, wer die Blumen gebracht hat, damit Sie dem Ueberbringer danken können!

VIII. QUI s'excuse, s'accuse. Ein Essen ist aber keine Büsserversammlung. Und fortwährende Entschuldigungen der Hausfrau über ihr Essen wirken deshalb furchtbar peinlich. Noch peinlicher wirken wegwerfende Bemerkungen über das eigene Dienst-

Gibt es etwas Köstlicheres und gleichzeitig Bekömmlicheres als die herrlichen Früchte wie Erdbeeren, Aprikosen, Zwetschgen, Kirschen und Mirabellen!

Schon allein der Gedanke an den Genuss dieser Herrlichkeiten lässt uns das Wasser im Munde zusammenfliessen!

Alle diese Früchte haben Sie das ganze Jahr hindurch zu Ihrer Verfügung in den

Hero

Lenzburger-Compotes

Wie dankbar sind Ihnen Ihre Gäste, denen Sie nach eingenommenem Mahle „Lenzburger-Compotes" servieren! Wie leuchten die Augen Ihrer Kinder, wenn Sie ihnen zu leichten Speisen „Lenzburger Früchte" geben!

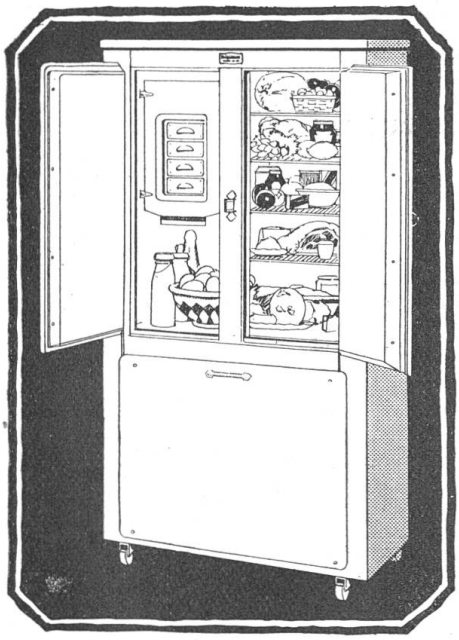
Sie kaufen in allen Geschäften die

Lenzburger-Compotes

wie folgt:

	Büchsen 1/2	1/1
Apfelmus ff. weiss	—.75	1.20
Zwetschgen, ganze	—.85	1.30
Mirabellen	1.—	1.65
Reineclauden	1.—	1.65
Kirschen, rote	1.30	2.20
Kirschen, schwarz	1.30	2.20
Weichseln mit Stein	1.30	2.20
Aprikosen, halbe	1.30	2.25
Erdbeeren	1.40	2.50
Pfirsich, halbe	1.80	3.40

Denken Sie sich einen Frigidaire in Ihrer Küche!



Stellen Sie sich im Geiste einen eleganten Frigidaire in Ihrer Küche vor und seine Fächer stets angefüllt mit frischer, sauberer Milch, schmackhafter Butter, frischem Fleisch und saftigem Salat, und Sie werden Ihre Speisekammer, in die Staub und Feuchtigkeit eindringen können, nicht mehr sehen wollen.

Sie wissen, es ist Tatsache, dass durch den trockenen Kälte-Strom, der um die Fächer des Frigidaire zirkuliert, alle Esswaren, die Sie hineinstellen, ihre Frische bewahren, bekömmlich und appetitlich bleiben, ganz gleich, wie lange sie darin stehen. Sie wissen auch, dass sie mit Ihrer Speisekammer auf Ihre eigenen Kosten die Erfahrung gemacht haben, dass die Nahrungsmittel unter dem Einflusse der ungesunden Feuchtigkeit schnell verderben.

Das alles erweckt in Ihnen instinktiv die Vorstellung eines Frigidaire in Ihrer Küche — machen Sie diesen Traum zur Wirklichkeit!

Exklusiver Import für die Schweiz:

APPLICATIONS ELECTRIQUES S.A.

Administration

ZÜRICH Bahnhofst. 58 — GENÈVE Boulevard Helvétique, 17 — BERN Bundesg. 18

Achten Sie genau auf die Marke

Frigidaire

ELEKTRISCH-AUTOMATISCHE KÜHLUNG

PRODUKT DER GENERAL MOTORS

mädchen: « Sie ist eben noch neu » oder « Sie ist eben ein Landpomeränzchen und deshalb furchtbar aufgeregt. »

IX. EIN Privathaus ist kein Hotel und die Sitte des Trinkgeldes, das verschämt unter den Teller gelegt oder unauffällig in die Küche gebracht wird, hat deshalb etwas Kulturloses. Besser wäre es, an den Orten, wo Sie viel verkehren, dem Dienstmädchen etwas zu Weihnachten zu schenken.

Wenn aber schon ein Gast ein Trinkgeld hinterlässt, so sollte die Hausfrau nicht zu ihm sagen: « Oh, was denken Sie auch, das ist ja viel zu viel » oder « Es wäre nicht nötig ». Solche Noblesse auf Kosten von andern wirkt immer peinlich.

X. JE älter man wird, um so mehr wird es einem klar, dass es auf der Welt nichts gibt, was gratis ist. Das gilt auch von den Einladungen. Abgesehen von den nächsten Verwandten und vom engsten Freundeskreis ist es leider schon so: Auch das Poulet, das du issest und den Pomard, den du bei Bekannten trinkst, muss bezahlt, d. h. zurückgegeben werden.

Aber könnte dieses Revanchieren nicht in etwas weniger brutaler Offenheit erfolgen? Denn leider ist es gewöhnlich so, dass auf jede Kaffeevisite eine Gegenvisite, auf jedes Nachtessen ein Gegennachtessen erfolgt, wobei man sich Mühe gibt, ja die Sache so einzurichten, dass man den andern « nichts schuldig bleibt ». Dieses philiströse « auf den Rappen zurückgeben wollen » führt zu den unmöglichsten Konsequenzen. Ein Bekannter erzählte mir, dass in einer kleinen Schweizerstadt einige Familien die Gewohnheit hatten, sich gegenseitig einzuladen. Eine Zeitlang ging alles ganz gut. Dann kam Frau A auf die Idee, nach der Suppe ein Entrée zu servieren. Das nächste Mal bei B gab's zum Entrée auch noch ein Hors d'œuvre, bei C, die nicht zurückstehen wollten, bereits ein zweites Fleisch und so entstand mit der Zeit ein eigentlicher circulus viciosus. Es kam zu grossartigen Schlemmereien. Die Frauen seufzten unter der Last der Arbeit, die Männer unter der Last der Ausgaben. Aber da alles gute Schweizer waren und keiner vom Prinzip des Revanchierens abweichen wollte, schien kein Ausweg möglich, bis plötzlich an einem der Abende statt des feudalen Essens Sauerkraut mit Speck serviert wurde. Alles atmete auf.