Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 9 (1933-1934)
Heft: 2

Artikel: Wenn Gäste kommen. I. der Nachmittagstee
Autor: Dank, Elisabeth
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065928

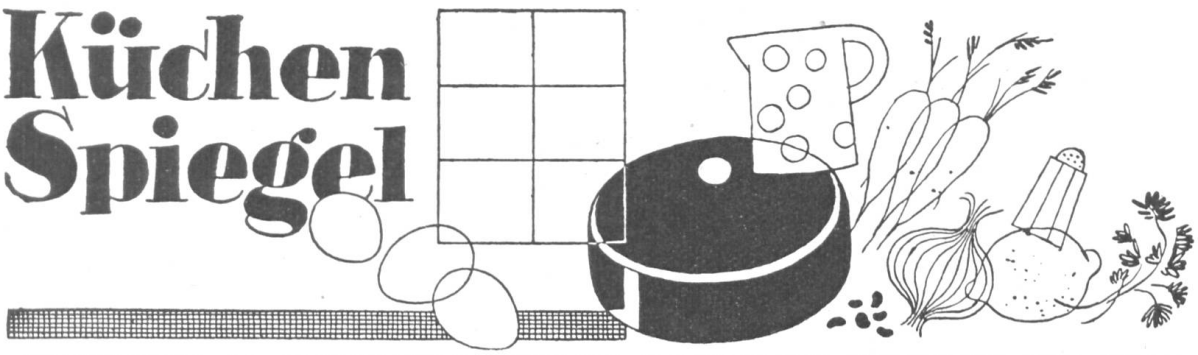
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern.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



WENN GÄSTE KOMMEN

Eine neue Serie. Von Elisabeth Dank

I. Der Nachmittagstee

Viel Sorgen gibt es! Man ist froh, durch die notwendigen Erfordernisse des täglichen Lebens mit Zeit, Kraft und Geld halbwegs durchzukommen. Soll man sich Neues aufbürden? Ja, wenn man so sorglos wäre wie früher. Damals war es nicht schwer, Gäste zu bewirten. Aber heute! Wo man mit jedem Rappen rechnen muss! Und vom rein Materiellen abgesehen: hat man in unserer Zeit die rechte Lust zu Geselligkeit? Sind Gastgeber und Gäste von ihren eigenen Sorgen nicht oftmals so erfüllt, dass ihnen die rechte Freude, der Schwung zu Geselligkeit fehlt?

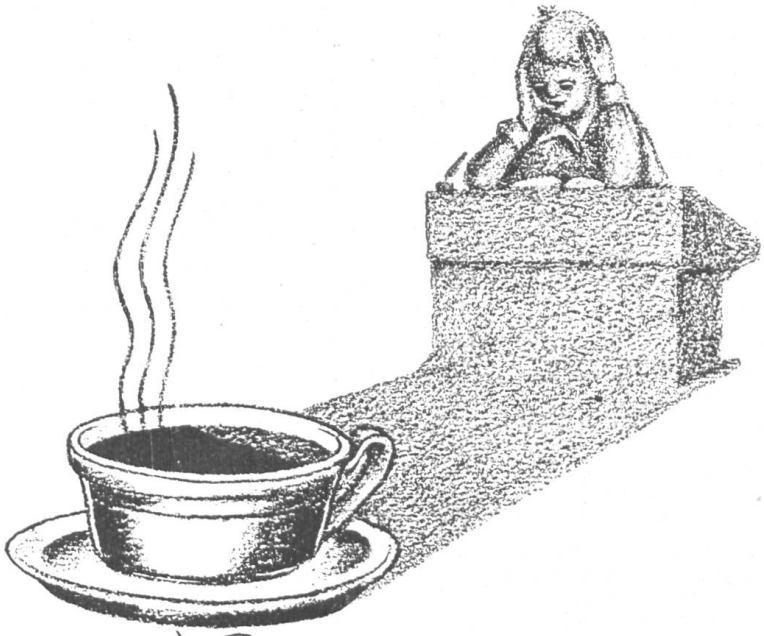
Diese Gedanken sind, ausgesprochen oder unausgesprochen, durchaus und oftmals vorhanden. Aber sie halten nicht stand. Die heutigen Sorgen sind nicht etwas, was mit einer plötzlich auftauchenden und ebenso plötzlich verschwindenden Katastrophe zusammenhängt. Sie scheinen uns auf lange Sicht nicht verlassen zu wollen. Wir müssen also mit ihnen rechnen und unser Leben doch leben, so gut und schön es nur irgendwie geht. Gerade!

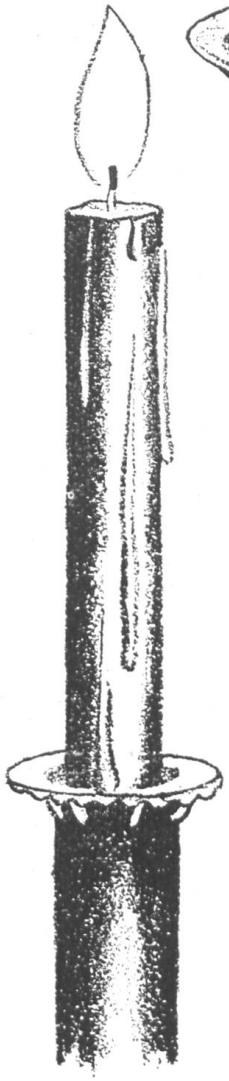
Als für die Mehrzahl der Menschen die Lebensbedingungen bedeutend leichter waren als heute, die Sorgen nicht so gross, die Freuden wenigstens verhältnismässig erreichbar, war es nicht so notwendig, sich mit diesem Problem auseinanderzusetzen. Heute liegt die Sache ganz anders. Heute müssen wir uns um die Freuden des Lebens im Kleinen wie im Grossen bemühen, sie hereinholen, soweit wir nur können. Für uns und andere. Für andere und dadurch auch für uns!

Dass das gesellige Zusammensein in dieser Hinsicht einer der wichtigsten Faktoren ist, wissen wir. Die Kontinuität liebgewordener, altgewohnter Bekanntschaften pflegen, neue schliessen, die unter Umständen den Keim zu wertvoller Freundschaft in sich tragen – Anregung, Bereicherung, Trost, Trostbringen, Amüsement, Flirt, sich aussprechen können, das Herausgeholtwerden aus den eigenen Sorgen – die Skala ist noch lang nicht aufgezählt. Mensch und Mensch. Etwas kann immer daraus entstehen.

Heute haben wir vom äussern Rahmen zu reden. Gewiss, die Zeiten sind schwer, und man kann bei der Bewirtung von Freunden nicht wie früher einfach daran denken: Was wäre nun das Beste und Netteste? Man muss schon ein bisschen nachdenken, um in vernünftig einfachem Rahmen ohne besondern Aufwand die Freunde doch auch mit materiellen Genüssen zu erfreuen. In den allermeisten Fällen kämen sie wohl auch ohne jegliche Bewirtung. Aber Konversation und Zusammensein, Gemütlichkeit überhaupt, kann sich viel besser entfalten, wenn man auf die eine oder andere Art – es muss ja nicht immer ein grosser Tisch sein – miteinander isst.

Heute wollen wir einmal vom Nachmittagstee und -kaffee sprechen. Die bei-





Nicht müde und schlaff soll das Kind in der Schulbank sitzen!

Schulkinder müssen mit doppelter Sorgfalt genährt werden, sollen sie immer den Anforderungen des Unterrichtes folgen können. Heute wissen wir, welch große Bedeutung die Zusammensetzung der Nahrung für das wachsende Kind hat.

Im Lichte der Wissenschaft

ist das Wichtigste für die Ernährung die Milch. Milch allein trinken die Kinder aber nicht gerne, deshalb mengt man Kathreiner Malzkaffee bei. Dieser „Milch-Kathreiner" ist ihnen ein willkommenes Getränk. Er hat auch den Vorzug, daß die Milch dreimal leichter verdaut wird als sonst, denn „Kathreiner" schmeckt nicht nur angenehm, er verteilt die dicken Käseklumpen, die gewöhnliche Milch im Magen bildet, in lauter feine Flöckchen — wie Schnee.

Kathreiner
Malzkaffee

Eine schwache Sauce? Eine fade Suppe? Dann helfen Sie mit Maggi's Würze! Einige Tropfen heben schon den Geschmack. Die Suppe, die Sauce wird vollkommen.

MAGGI's WÜRZE

den nächsten Aufsätze werden vom kalten Büfett und vom einfachen kleinen Abendessen handeln.

Wenn man mich für die nachmittägliche Besuchsstunde um Rat frägt, ob « süss oder gesalzen », so würde ich im allgemeinen immer für das letztere oder « gemischt » stimmen. Natürlich, wird Schokolade serviert, so ist Gesalzenes ausgeschlossen, aber das kommt ja selten vor. Schon bei Kaffee lässt sich erwägen, ob man zugunsten jener Menschen, die Gesalzenes lieber als Süsses haben (da belegte Brötchen zu Kaffee wegfallen), nicht auch an irgendein trockenes Salz- oder Kümmel- oder Käsegebäck denken sollte. Bei Tee, der ja schliesslich nachmittags am meisten getrunken wird, würde ich immer zu etwas Pikantem raten. Wenn man gern auch etwas Süsses dazu serviert, kann man sich ja für beides auf je eine Sorte beschränken, vor allem auch quantitativ. Neben den Gästen, die Süsses lieber haben als Pikantes, werden sich auch « Sandwich-Esser » über die nachher servierten kleinen Kuchen zu 99 Prozent restlos freuen.

Unter den heutigen Rezepten gibt es ganz einfache und auch etwas kompliziertere. Nichts jedoch, was man nicht leicht und ohne viel Kosten herstellen kann. Denn essen soll Menschen nicht trennen. Zu hohe Kosten oder zuviel Zeitaufwand können das Zusammenkommen oft verhindern.

Die Auswahl trifft die Hausfrau. Sie kennt ihre Gäste und ihre eigenen Gegebenheiten am besten. Natürlich ist es gut, sich bei der Auswahl das eine oder andere vor Augen zu halten.

Zum Beispiel soll man nicht ein trockenes Käsegebäck und nachher einen trockenen Kuchen auftischen. Auch darf die Hausfrau die Farbenzusammenstellung nicht vergessen. Sardellenbutter und Käsebutter sind ausgezeichnet – aber in der Farbe nicht sehr voneinander verschieden. Streicht man aber die Brötchen mit Sardellen- oder Käsebutter und nimmt als zweiten Aufstrich Tomatenbutter dazu, so erfreut das leuchtende Rot sofort auf das angenehmste, ohne dass die Kosten höher geworden wären (in diesem Falle sogar im Gegenteil). Auch sollte man bei belegten Brötchen

zwei oder drei Brotsorten nehmen. So wird man ohne Mehrkosten von vornherein verschiedenen Geschmacksrichtungen gerecht. Am praktischsten ist es, das richtige Sandwichbrot zu kaufen. Die Brötchen haben dann von vornherein ihre nette runde oder viereckige Form. Nimmt man anderes Brot, so empfiehlt es sich, es in gleichmässige viereckige Stücke zu schneiden, damit nicht unregelmässiges Aussehen den Gesamteindruck beeinträchtigt.

Nun zu den Rezepten. Verschiedene

Aufstriche für Brötchen

Käsebutter:

100 g Butter wird gut verrührt und mit 50 g geriebenem Parmesan sowie etwas Salz und Pfeffer vermengt. Das Ganze wird passiert.

Tomatenbutter:

100 g Butter wird gut abgerührt und mit 1–2 Esslöffeln gesüsstem, gesalzenem Tomatenmark vermengt.

Kräuterbutter:

Petersilie, Kerbelkraut, Estragon, Pimpernell, kleine Zwiebelchen werden einige Minuten lang überbrüht. Man lässt gut abtropfen, dann werden sie ausgepresst und ganz fein gehackt oder, noch besser, im Mörser gestossen. Dann gibt man gut gerührte Butter dazu, salzt nach Geschmack und passiert das Ganze. Auf 100 g Kräuter rechnet man 120 g Butter.

Haselnussbutter:

60 g gebrühte und geschälte Haselnüsse werden fein gerieben oder gestossen, wobei man ihnen einige Tropfen Wasser beifügt, was das Öligwerden verhindert. Man mischt sie mit 100 g verrührter Butter und passiert das Ganze.

Meerrettichbutter:

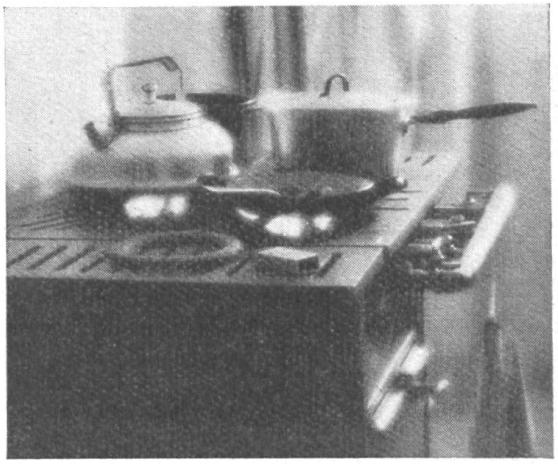
30 g geriebener Meerrettich wird ganz fein gehackt oder zerstossen, gesalzen, mit 120 g Butter vermischt und passiert.

Bücklingbutter:

2 Bücklinge werden geputzt, entgrätet, fein gehackt oder gestossen und mit 150 g verrührter Butter vermengt und passiert.

Senfbutter:

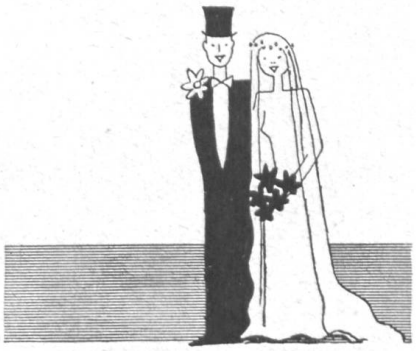
1½ Esslöffel Senf mischt man mit 150 g verriebener Butter.



Im Mittelpunkt der Ehe

steht seit Menschengedenken der Herd . . . früher als offenes Feuer mit Rauch und Qualm . . . heute als vollkommener, sauberer und bequemer Gasherd. Ja, ja, vollkommen! Bedenken Sie doch: der Gasherd ist stets startbereit und arbeitet von einer Sekunde auf die andere mit Vollkraft; er ermöglicht die feinste Hitzeabstufung, von der intensivsten Siedehitze zur leichten Fortkochwärme; er ist sehr sparsam und einfach zu reinigen. Wenn Sie sich diese Vorzüge überlegen, wird Ihnen die Wahl Ihres Herdes nicht mehr schwer fallen:

Sie werden einen Gasherd wählen



Sardellenbutter:

100 g Butter werden mit Anchovispasta oder durchpassierten Sardellenfilets nach Geschmack vermischt.

Doppelte Sandwiches

Die nachstehenden Sandwich-Rezepte werden gewöhnlich in zusammengeklappter Form zubereitet. Natürlich spricht nichts dagegen, den Belag auch auf einfache, gebutterte Brotschnitten zu legen.

Butterbrot-Sandwich:

Das Ende eines Sandwichbrotes wird abgeschnitten. Butter schaumig gerührt und dann aufgestrichen, worauf man die Brotscheibe so dünn als möglich abschneidet. Dies wird wiederholt, bis man genügend Brotscheiben hat. Man entrindet, legt zwei Brotscheiben aufeinander und schneidet sie in Vierecke oder Dreiecke. Man kann weisses, braunes oder Grahambrot verwenden. Wenn man drei Brotscheiben aufeinanderlegt, kann eine Scheibe braunes Brot zwischen zwei weissen Scheiben sein. Das sieht hübsch aus.

Salat-Sandwich:

Frische Salatblätter werden gewaschen, sorgfältig abgetrocknet und zwischen zwei dünne Butterbrotschnitten gelegt. Auf jedes Salatblatt gibt man 1 Löffel Mayonnaise.

Gurken-Sandwich:

Statt Salatblättern werden frische, geschälte Gurkenscheiben verwendet.

Schinken- oder Zungen-Sandwich:

Zwischen zwei dünne gebutterte Brotscheiben legt man Schinken, Zunge, kaltes Rostbeef, Wurst usw. und darauf ein wie oben beschrieben zubereitetes Salatblatt.

Eier-Sandwich:

Man kocht Eier hart. Das Weisse wird fein gehackt. Das Gelbe wird passiert, mit dem Weissen gemischt und mit Mayonnaise oder Salatsauce angemacht. Die Masse wird zwischen Butterbrot aufgestrichen, das in diesem Falle ganz besonders dünn sein soll.

Meerrettich-Sandwich:

6 Esslöffel Butter werden schaumig ge-

OLIVENÖL... *Talisman der Schönheit!*

Unzählige Schönheitsmittel haben die Frauen im Laufe der Jahrhunderte benutzt. Das milde und schützende Olivenöl ist das einzige, das den Prüfungen der Zeit standgehalten hat. Heute ist es der Olivenölgehalt von Palmolive, der Sie veranlaßt, dieser Seife den Vorzug zu geben. Machen Sie sich die Erfahrung der Jahrhunderte zunutze! ... Palmolive-Seife ermöglicht es Ihnen, sich diesselbe Schönheitspflege zukommen zu lassen, die schon vor 3000 Jahren bekannt war.

Palmolive-Seife wird in der Schweiz hergestellt und stets in einer olivengrünen Packung verkauft. Achten Sie auf das schwarze Band mit der Goldaufschrift „Palmolive".

Nichts hat sich geändert, nur der Preis. Die gleiche Palmolive-Seife – die gleiche Menge Olivenöl – der gleiche kostbare Balsam.

Fr. 0.50
Schweizer Fabrikat

Palmolive S. A., Zürich, Talstraße 15

rührt. Dann kommen 4 Esslöffel geriebener Meerrettich, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Esslöffel geriebene Nüsse und 1 Spur Salz dazu. Die Masse kommt zwischen zwei Brotscheiben und wird in verschiedenen Formen ausgestochen. Am besten eignet sich braunes oder Grahambrot dazu.

Kartoffelstangen mit Kümmel:

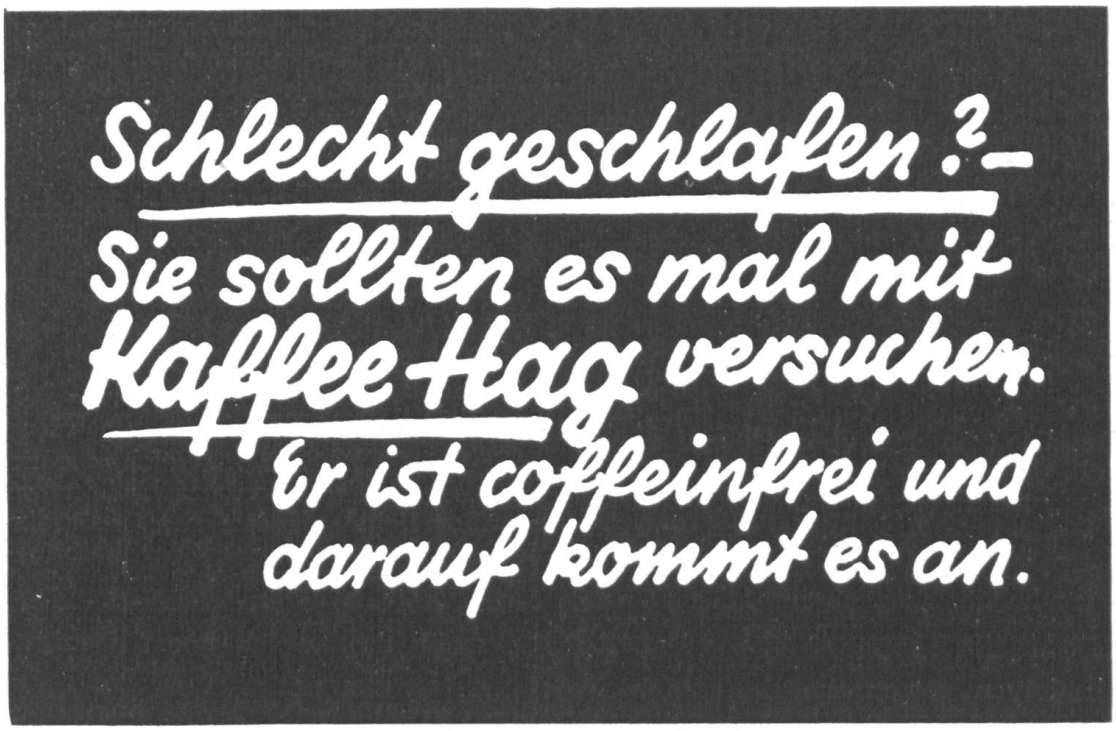
Man nimmt gleichviel Butter und Mehl, die man zusammen verreibt. Dann gibt man das gleiche Mass gekochte, passierte oder zerdrückte Kartoffeln ausgekühlt dazu und verknetet alles mit einer Prise Salz zu einem glatten Teig. Man formt kleinfingerdicke Stangen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit einer Mischung von Salz und Kümmel, schneidet sie in etwa 8 cm lange Stücke und bäckt sie auf bebuttertem Blech goldgelb.

Rezepte für Backwerk, das zum Tee passt

Mürbeteig-Gutzli:

Man macht einen Teig aus 220 g Mehl, 140 g Butter, 50 g Zucker, 2 Eiern, 1 Messerspitze Zimt und etwas abgeriebener Zitronenschale. Man lässt den Teig eine halbe Stunde ruhen, wallt ihn messerrückendick aus und streicht ihn mit verschiedenen Förmchen aus. Je zwei gleiche Formen werden mit Marmelade zusammengesetzt, an der Oberfläche mit Ei bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und hellgelb gebacken.

Schokoladegutzli:

Man macht auf dem Brett einen Teig von 125 g Mehl, 125 g Zucker, 70 g geriebener Schokolade, 1 Esslöffel Butter, 1 Messerspitze gestossene Gewürznelken, etwas geriebener Zitronenschale und 1 Ei. Der Teig wird messerrückendick ausgewallt, in verschiedene Formen ausgestochen und auf gebuttertem Blech bei mässiger Hitze gebacken.

Ein weiterer Artikel dieser Serie erscheint in der nächsten Nummer.