

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 11 (1935-1936)
Heft: 1

Artikel: Wenn unerwartet Gäste kommen
Autor: K.F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065801>

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: 15.01.2026

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

WENN UNERWARTET GÄSTE KOMMEN

Von Frau K. F.

«Wie ist es möglich, dass Sie als vielbeschäftigte Hausfrau so oft unerwartete Gäste zum Essen empfangen können?» So fragen mich manchmal meine Bekannten. Nun, das ist gar nicht so schwierig. Da ich gleich zu Beginn meiner Hausfrauenfertigkeit so und so oft vor die praktische Lösung dieser Aufgabe gestellt wurde, habe ich nach einigen Versuchen bald den rechten Weg gefunden.

Ich wohne auf dem Lande, habe zwei kleine Kinder und besorge mit Hilfe eines Mädchens für alles ein Haus mit 10 Zimmern.

Ich muss öfters geschäftliche Repräsentationspflichten auf mich nehmen, da mein Mann mindestens zweimal in der Woche Herrenbesuch, den er mir gewöhnlich im Laufe des Vormittags, manchmal aber erst kurz vor Mittag vom Geschäft aus anmeldet, zum Essen bringt.

Nun ist zwar meine Zeit auch normalerweise vormittags schon voll ausgefüllt, deshalb darf mir Unvorhergese-

nes nicht zuviel Arbeit machen. Durch zehnjährige Erfahrung habe ich mir eine gewisse Routine angeeignet, die es mir möglich macht, auch an einem solchen Tag alles zur Zeit fertig zu bringen, so dass das Mittagessen ohne wesentliche Verspätung serviert werden kann.

Oberster Grundsatz bei der Zusammenstellung eines improvisierten Besuchsmenus: möglichst keine Zeit verlieren mit langem Zurüsten. Auch das Mädchen darf nicht noch zeitraubende Ausgänge zu machen haben. Deshalb befindet sich für solche Fälle fast alles Nötige im Hause vorrätig; Fleisch oder was sonst noch dringend beschafft werden muss, bestelle ich telephonisch und lasse es ins Haus bringen.

Meine zuverlässigste Hilfe aus jeder Verlegenheit ist mein ständiger Konservevorrat. Ich habe im Keller jederzeit einige Büchsen Erbsen, Spargeln, Bohnen, ferner mindestens je eine Büchse Salm, Thon, Sardinen, Spargelspitzen, Eierschwämme, Champignons, Wienerli oder andere Wurstkonserven, Corned-

Hanauer
„Höhensonne“
Strahlt unab-
hängig von Wetter
und Jahreszeit!

Wir warnen vor Selbstbestrahlung bei Vorliegen einer ausgesprochenen Erkrankung ohne vorherige Befragung des Arztes. Kranke gehören in die Hände des Arztes und nur in solchen Fällen, wo der Arzt bei Kranken die Bestrahlung angebracht hält, sollten die Bestrahlungen benutzt werden

Verlangen Sie heute noch die neue illustrierte Broschüre Nr. 843 mit Preisen von
Siemens Reiniger Werke, Zürich, Löwenstrasse 35
Unverbindliche Vorführung auch in medizinischen Fachgeschäften

beaf, Pains, Fruchtsalat (nebst selbstein-gemachten Früchtekonserven), sowie immer genügend frische Eier und in einer Büchse im Büfett etwas Konfekt.

Manche Hausfrau wird vielleicht mit Bedenken die Anschaffungskosten eines solchen Vorrats in Erwägung ziehen. Aber es muss ja nicht alles miteinander gekauft sein, auch genügt eine kleinere Auswahl. Was gebraucht wurde, soll allerdings möglichst bald wieder ersetzt werden, so dass das Lager immer eingeräumt gut assortiert ist; auch muss auf diese Weise nie zuviel gleichzeitig wieder neu gekauft werden.

Aus diesem Vorrat stelle ich nun rasch ein Menu zusammen, ein Blick nach der Uhr entscheidet die zu treffende Wahl. Muss Suppe dabei sein, so wähle ich ebenfalls eine, die nicht viel Vorbereitungen erfordert, z. B. eine Einlaufsuppe, Sago mit Ei- oder eingerührte Grießsuppe. Oft lasse ich sie auch ausfallen, serviere dann aber immer eine Vorspeise.

Ein allgemein beliebtes Vorgericht sind Spargeln. Dazu gebe ich gewöhnlich eine Mayonnaise oder «Sauce tartare», wenn die Zeit zur Zubereitung einer solchen reicht – es kann aber auch nur heisse braune Butter dazu serviert werden.

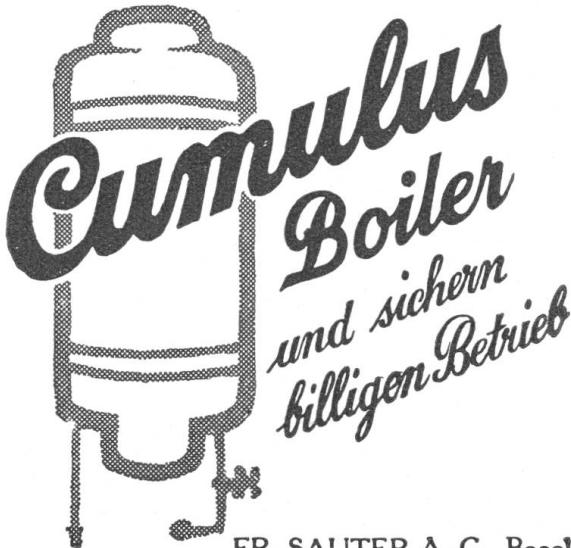
Spargelspitzen, in süßer Butter heiss gemacht, richte ich mit einigen Spiegel-eiern zusammen hübsch an.

Oder: Eine von eingemachten Eiern, ebensoviel Löffeln Milch und etwas Salz hergestellte französische Omelette wird mit in Butter und fein gehackten Zwiebeln weichgedämpften Eierschwämmen gefüllt.

Hat man Zeit, etwa vor dem Essen noch eine Mayonnaise zu machen, so lassen sich aus den vorrätigen Konserven auch hübsche kleine Hors-d'oeuvre zusammenstellen. Büchsensalm ist heute billig, der Inhalt einer Büchse, sorgfältig von Haut und Gräten gesäubert, mit einigen Löffeln Mayonnaise vermischt, wird in der Mitte der Platte hübsch angerichtet und mit Eivierteln, Cornichons und ev. Spargelspitzen garniert.

Frische Tomaten, mit Mayonnaise und

Die automa-tischen Apparate
garantieren ein tadelloses
Funktionieren des



**Akute Leiden
in kalter Jahreszeit**

nicht chronisch werden lassen. Sennrüti ist das ganze Jahr offen, kann auch jetzt mit seinem seit 30 Jahren bewährten physik.-diäti. Heilverfahren helfen.

Ab 1. Oktober bis 15. Januar zudem bedeutend reduzierte Preise.

Verlangen Sie Prospekt und Aufklärungsschrift No. 45DD

Sennrüti 900m.u.M
KURANSTALT DEGERSHEIM

Vertrauenssache

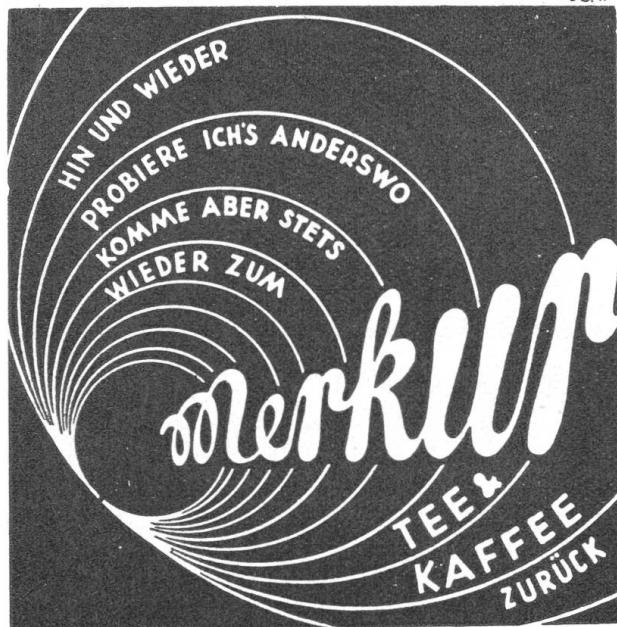
ist der Einkauf von Leinen, wie auch das Ausgeben der Wäsche zum Reinigen. Die vorsichtige Hausfrau wird sich in beiden Fällen an die zuverlässigsten Geschäfte wenden und dabei mehr auf Qualität als auf billige Preise halten.

Für das Waschen darf man sich ruhig wenden an die bewährte



**Waschanstalt Zürich AG.
Zürich-Wollishofen** Tel. 54.200

Haut-Spannung ohne Operation, in 3-4 Wochen Erfolg ersichtlich,
garantiert unschädlich, zum Preise v. Fr. 6.50. Allein echt durch:
Abt. A, La JEUNESSE, Kalchbühlstrasse 46, ZÜRICH 2



Thon gefüllt, auf Salatblättern, sind ebenfalls beliebt.

Ähnliche kleine Hors-d'oeuvre lassen sich auch mit Corned-beaf, andern Fleisch- und Fischkonserven beliebig zusammenstellen. Es ist nur etwas Geschick und Liebe zur Sache nötig, um aus dem gerade Vorhandenen eine verlockend aussehende, delikate Platte herzurichten.

Muss das Fleisch zuerst bestellt werden, so achte ich auch dabei darauf, nichts zu wählen, was lange Vorbereitungen oder viel Arbeit beim Anrichten mit sich bringt, sondern ich mache Beaf-steaks, Schnitzel, Koteletts, oder, wenn die Zeit reicht, einen guten Braten.

Als Gemüse gebe ich gewöhnlich Büchsenerbsen oder -bohnen, aber auch Rüblein mit Erbsen gemischt, Schwarzwurzeln und BlattSellerie eignen sich ebenfalls gut. Die beiden letztgenannten Gemüse werden mit Butterstückchen und etwas geriebenem Käse bestreut und im Ofen leicht gratiniert.

Wenn immer möglich verzichte ich nicht auf Kartoffeln in irgendeiner Form als Beigemüse. Diese müssen allerdings noch vorher gerüstet werden.

Manchmal lasse ich auch die Vorspeise weg und garniere dafür die Bratenplatte etwas reichlicher: mit gedämpften Tomaten, Eierschwämme oder Champignons.

Wird ein Gast in allerletzter Stunde angemeldet oder schneit er herein, wenn unser Essen bereits zum Anrichten bereit ist, so suche ich mir auch so gut als möglich zu helfen. Vor allem darf das Essen nicht knapp werden. Steht zufällig Siedefleisch auf dem Feuer, so wird eine Büchse Würstchen heiß gemacht und dazu serviert. Den zu knappen Braten «strecke» ich mit einer Büchse Eierschwämme. Von Büchsenbohnen ist rasch ein guter Salat zubereitet.

Als Dessert gibt's, wenn die Zeit zu grösseren Vorbereitungen nicht reicht, frische Früchte, Fruchtsalat oder selbst eingemachte Früchte, dazu Konfekt.