Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 19 (1943-1944)
Heft: 3

Artikel: Gastfreundschaft - erst recht
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066577

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: 11.12.2025

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

Gastfreundschaft — erst recht

Die Wiedererweckung der echten Geselligkeit, die der Materialismus des 19. Jahrhunderts erstickte, ist eine der Hauptaufgaben der kommenden Zeit, für die der « Schweizer-Spiegel » unermüdlich eintritt.

Die nachfolgenden ausgewählten Beiträge aus unserer Rundfrage wollen zeigen, wie trotz Krieg und Rationierung die Gastfreundschaft gepflegt werden kann. *H. G.*

GROSSE EINLADUNG IM KLEINEN HAUS

Da es uns wichtig ist, oft Gäste zu haben, unser Budget aber nicht allzusehr belastet werden kann, lade ich meistens für nach dem Essen ein. Trotzdem unsere Wohnräume nur aus einem großen Wohnzimmer mit anstoßender Diele bestehen, feiern wir schöne Feste, an denen über 60 Gäste teilnehmen, sogar jetzt in der Kriegszeit. So führte ich zum Beispiel im Dezember ein Weihnachtssingen durch, bei dem letztes Jahr 55 Gäste vom 12. bis 60. Altersjahr erschienen. Die Einladung erfolgt auf einem hübschen, mit Wachsmatrizen vervielfältigten Blatt, so daß jeder Gast gleich auf nette Art Bescheid weiß.

Es ist ein ergreifendes Bild, die so verschiedenen Menschen beim Kerzenschein in den geschmückten Räumen beisammen zu sehen, und zu hören, wie sie begeistert Weihnachtslieder singen. Dazwischen wird weihnachtliche Instrumentalmusik geboten, und es werden kleinere (von einem Kreis besonders eingeübte) Kantaten und Sologesänge eingeflochten. Nachher vereinigt sich die dankbare Gästeschar beim Schein der flammenden Kerzen zum Tee und dem mitgebrachten Gebäck.

ASTRA

Je knapper die Rationen, um so bedeutungsvoller ist die Qualität . . .

Die ASTRA-Produkte bieten Ihnen für Ihre Coupons den erwünschten Gegenwert

ASTRA

Der große Vorteil dieser Einladungen liegt darin, daß sich unsere Freunde auch untereinander kennen lernen. Das ist wichtig, denn mir scheint, es sei Pflicht jedes Menschen, der die Not der Vereinsamung, unter der so viele leiden, erkannt hat, nicht nur dafür zu sorgen, daß er einen Kreis von Freunden erwirbt, sondern auch dafür, daß die vielen schüchternen oder ungewandten Alleingänger Gelegenheit haben, Beziehungen anzuknüpfen.

***

IM PFARRHAUS

Als ich 16 Jahre alt war, durfte ich meine Ferien in einer Familie, die ein großes Haus an einem unserer Seen besitzt, verbringen. Dort sah ich, wie jeder Freund der vier Kinder, jeder Verwandte der Familie mit Freude empfangen wurde. Es war so, daß der Gastgeber dem Gast eine Freude machen wollte, und nicht, wie es in meiner Familie der Fall war, daß man vom Gast etwas erwartete.

Diese Familie machte ich mir zum Vorbild, als ich einige Jahre später einen Pfarrer heiratete. Manche Verwandte haben sich oft entsetzt über die Einfachheit unserer Menus, wenn Besuch kam. Unser Pfarrlohn ist genügend zum Leben; aber er reicht nicht für Extraausgaben. Deshalb gibt es, wenn Gäste kommen, nur ein wenig mehr im Quantum, nie aber mehr in der Qualität. Wir hatten vier Jahre lang ein Dienstmädchen, das 20 Jahre älter war als ich. Am Anfang erklärte es mir oft, sie mache noch dies oder jenes zum Essen, nur Käse, Rösti, Brot und Salat bringe sie nicht auf den Tisch, wenn die und die kämen . . . Ich habe immer « Stand gehalten ». Als sie uns verließ, weil wir in die Stadt berufen wurden, sagte sie: « Frau Pfarrer, ich habe viel gelernt. Ich habe immer gemeint, als erste Pflicht gelte es, Gäste gut zu bewirten. Aber bei Ihnen waren die Gäste trotz dem einfachen Essen immer zufrieden, denn die gleichen Leute sind immer wieder gekommen. »

Bei uns ist es so: Wer kommt, ist willkommen. Wer während einer Mahlzeit erscheint, setzt sich dazu, nachdem die Kinder zusammengerutscht sind. Seitdem die Rationierung so streng ist, kommen weniger Leute, aber wir haben immer noch zwei bis drei Personen pro Woche am Tisch . . . und es langt immer, obschon wir nur die vorgeschriebenen Vorräte haben. Unsere Kinder sind so gut daran gewöhnt, daß sie, wenn jemand kommt, selber sagen: « Sie bleiben zum z'Mittag » . . .

Ein Zurückeingeladenwerden kommt bei uns kaum in Frage. Es kam mir auch noch nie in den Sinn, bis ich den Artikel im « Schweizer-Spiegel » las, daß die einen oder die andern sich revanchieren sollten. Unsere Gäste sind dazu meistens nicht in der Lage. Hie und da bekam ich einen Kuchen, oder Blumen, oder Schokolade, aber das wird je länger je seltener. Doch als unser drittes Kind auf die Welt kam, erhielt ich 116 Geschenke für das Kind, einige Bücher für mich, dazu noch manche Blumen!

Gäste haben bedeutet für uns immer eine Freude. Es kann auch heute eine Freude sein, wenn man mit wenig zufrieden ist. Aber Zufriedenheit war zu allen Zeiten eine Kunst.

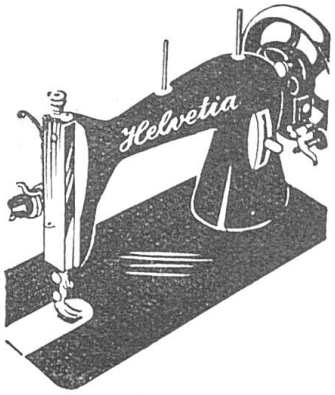
***

ICH BIN PHIL.-I-STUDENT

Am Anfang des ersten Semesters hatte ich sehr viele freie Zeit, die ich aber meistens allein verbrachte. Es studierten zwar einige frühere Schulkameraden mit mir, aber ich machte keine neuen Bekanntschaften.

Da kam mir mein Cousin zu Hilfe. Wir nahmen in einem Restaurant gemeinsam das Nachtessen ein. Er hatte zu diesem Abend noch zwei seiner Freunde, die sich gegenseitig auch nicht kannten, eingeladen, um meinen Wunsch nach neuen Bekanntschaften zu befriedigen.

Das Nachtessen verlief eher langweilig. Gegen Ende des Abends bemerkte ich aber, daß der eine der beiden neuen Bekannten ein leidenschaftlicher Goethe-



Eine solidere Maschine

als die Helvetia gibt es nicht! Sie wird gebaut in einer Fabrik mit bald 50jähriger Erfahrung. Der Mechanismus ist auf Hundertstelmillimeter genau gearbeitet. Immer wieder sagt man uns: „Die Helvetia ist unverwüstlich!"

Helvetia

Nähmaschinen

Luzern, Basel, Bern, Genf, Lausanne, Lugano, Neuchâtel St. Gallen, Winterthur, Zürich

Neigen Sie zu Verschleimung,

Husten, Katarrhen, asthmatischen Beschwerden und wollen diesen quälenden Zustand wirklich ernsthaft bekämpfen, dann kann man Ihnen mit gutem Gewissen zu „Silphoscalin" raten, das erprobt und anerkannt ist. Erwachsene sowohl wie Kinder erfahren durch „Silphoscalin" allgemeine Kräftigung und Befreiung von Husten, Verschleimung und entzündlichen Zuständen des Atmungsgewebes. „Silphoscalin" behebt also nicht nur die Krankheitssymptome, sondern kräftigt auch die Atmungsorgane und verleiht ihnen Widerstandskraft geg. Krankheitskeime. Packung mit 80 Tabl. Fr. 4.— **in allen Apotheken,** wo nicht, dann Apotheke E. Streuli & Co., Uznach.

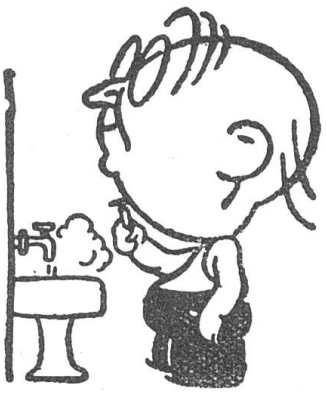
WICHTIG FÜR DAMEN

Unabhängig vom Kalender

durch Camelia +

die ideale Reform-Damenbinde

Camelia-Fabrikation St. Gallen · Schweizerfabrikat



Rasiere mit

Barbasol

ohne Pinsel
ohne Seife
zeitsparend
hygienisch

In allen guten Fachgeschäften erhältlich

Guter und billiger Mist mit

Composto Lonza

aus Gartenabfällen, Laub, Torf, Trester etc.

LONZA A.G. BASEL

Feind war. Da hatte ich endlich einen Gesinnungsgenossen gefunden. Ich nahm mir vor, diesen sympathischen jungen Mann noch öfters zu treffen.

Auf dem Heimweg überlegte ich überdies folgendes: Es ist eine alte Erfahrung, daß namentlich jüngere Studenten auf direktem Wege selten jemanden kennen lernen; die meisten sind zu schüchtern und zu wenig gewandt dazu. Warum macht man eigentlich seine Freunde so selten unter sich bekannt? Natürlich braucht es dazu eine gewisse Anstrengung, und vielleicht würden Mißerfolge allzu schnell abschrecken. Auf die Länge aber lohnt sich die Mühe bestimmt.

Zum Glück war mein Cousin offenbar fest entschlossen, mich aus meiner Einsamkeit herauszureißen. Acht Tage später lud er mich zu einer mir unbekannten Familie ein. Über meine anfänglichen Hemmungen half er mir mit folgenden Worten hinweg: « Die Familie P. lädt mich öfters zum Nachtessen ein. Um mich zu revanchieren, bringe ich ihnen hie und da einen Studenten mit, denn Frau P. schwärmt ein wenig für Studenten und Studentenleben, so wie sie sich es vorstellt. »

Von einem Unfall her habe ich quer über die Nase eine Narbe. Wegen dieser Narbe gefiel ich Frau P. besonders gut, denn sie glaubte einen schlagenden Studenten vor sich zu haben. Mit der Zeit aß ich alle vierzehn Tage bei der Familie P. und verbrachte sehr anregende Stunden bei ihr.

Nun wollte ich mich auch einmal dankbar zeigen, aber wie? Was lag eigentlich näher, als das Ehepaar einmal in mein Zimmer einzuladen? Ich richtete einen guten Zvieri für sie, der mich ungefähr zwei Kinoeintritte kostete. Von meiner Zimmerfrau pumpte ich drei Tassen (eine ganz große, eine ganz kleine und eine aus Glas, das sah so recht studentisch aus). Herr und Frau P. waren entzückt von diesem Besuch in einer Studentenbude. Ich glaube, sie kamen sich dabei ganz verjüngt vor.

Warum machen Studenten eigentlich nicht häufiger solche kleine Einladungen? Man muß nur nicht immer Angst haben, man könne zu wenig bieten. Die Hauptsache ist, wenn man sich dankbar zeigt.

***

« GSCHWELLTI HÄRDÖPFEL » SIND EIN LECKERBISSEN

— für mich, da ich solche auf meinem Zimmer ohne Kochgelegenheit nicht zubereiten kann und sie im Restaurant verhältnismäßig selten auf der Speisekarte stehen.

Eine meiner Bekannten weiß das, und wenn sie mich zum Abendessen einlädt, setzt sie mir gewöhnlich «Gschwellti» vor, im Sommer mit Tomatensalat und Tee, im Winter mit Butter, Käse und Kaffee.

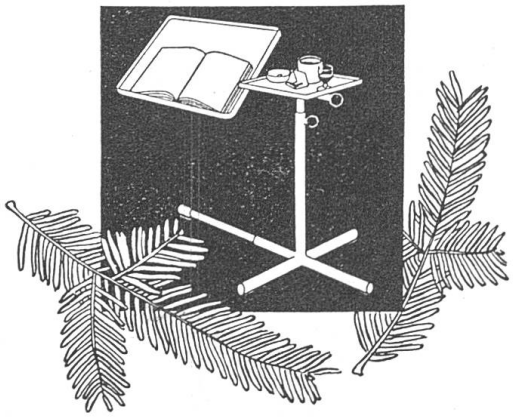
Das freut mich jedesmal doppelt, denn ich weiß, daß meine Gastgeberin weder große Mühen noch Auslagen mit dem Essen hatte.

Nun, ich kann nicht behaupten, daß geschwellte Kartoffeln jedermanns Lieblingsgericht sind. Aber — es gibt noch andere einfache und nicht teure Gerichte, die von denen, die täglich im Restaurant essen müssen, bei einer Einladung als willkommene Abwechslung oder Lieblingsgericht geschätzt werden.

So habe ich eine berufstätige Bekannte, die am liebsten gebackene Zervelats mit Kartoffelsalat hat, eine andere, die eine nahrhafte Hafergrützsuppe liebt und eine dritte, die nichts besser findet als im Kaminfeuer gebratene Käsebrote.

Gewöhnlich denken die Gastgeberinnen zuwenig daran, daß sie solchen Gästen, die täglich auswärts essen, mit einem einfachen, originellen Gericht oft mehr Freude bereiten als mit einem komplizierten, das man fast auf jeder Menukarte trifft.

Denn wie die Hausfrau gerne einmal auswärts ißt, so ißt der « Auswärtsesser » gerne einmal « daheim », seien es nun «Gschwellti», geröstete Kastanien oder Käse am Spieß. Das herauszufinden oder



Das *CARUELLE* -Tischchen

ein ideales Geschenk

ist ein Zaubertischchen mit fabelhaften und mannigfaltigen Eigenschaften. Bei all seiner Vielverwendbarkeit ist es ein ansprechendes, wohnliches und überall hochwillkommenes Möbel.

Embru-Werke AG., Rüti (Zch.) embru
Verkauf nur durch Wiederverkäufer

Roco Conservenfabrik Rorschach A. G.

Kleiner Wink für Damen:

Gibt es ein schöneres Geschenk, als einem Manne das tägliche Rasieren zu erleichtern, ihm täglich gutes Aussehen und dazu noch Zeitgewinn zu schenken? All das bietet UNIC, der neue Schweizer Elektro-Rasierapparat mit Doppelscherkopf für doppelt sauberes Rasieren. Ein so gut gewähltes Geschenk erfreut beide - Geber und Nehmer!

Aber Vorsicht! So wichtig wie der Apparat ist der Service für ständige Betriebsbereitschaft - und der ist **nicht** überall erhältlich! **Beides** bietet Ihnen das seit 1936 spezialisierte Fachgeschäft

ELECTras BERN

Marktgasse 40 (032) 20870

Freundl. Auskunft und Prospekt telephonisch oder schriftlich

zu erraten, ist allerdings eine kleine, aber sicher lohnende Aufgabe für die Gastgeberin.

***

« DU » — NICHT « ICH »

Meine Eltern führten, was man früher « ein großes Haus » nannte. Ich setzte diese Tradition auch nach meiner Verheiratung (mein Mann ist Bankdirektor) fort. Wir hatten also viele Einladungen und wurden viel eingeladen. Man stellte auf, was Küche und Keller nur bieten konnten, der Tisch war immer sorgfältig dekoriert, es herrschte oft eine sehr animierte Stimmung — und doch hatte ich bei dem ganzen Betrieb immer irgendwie ein Gefühl der Leere. Wenn ich mit meiner Jugendfreundin, die einen Pfarrer geheiratet hatte, zu einer bescheidenen, altmodischen Kaffeevisite eingeladen war, so hatte ich nachher viel eher das Gefühl der Befriedigung, das doch die Geselligkeit bringen sollte, als nach unserm sehr schönen und sehr guten Nachtessen. Mit den Jahren wurde mir dann das Geheimnis der erfolgreichen Gastfreundschaft klar, und ich begann mich umzustellen. Ich glaube, was die Geselligkeit bei Geschäftsleuten so unbefriedigend macht, ist der Umstand, daß sie auf einer falschen Grundlage aufgebaut ist: der Repräsentation. Solange der Gastgeber darauf ausgeht, bei seinen Gästen Eindruck zu machen, aufzutrumpfen, so kann es einfach nicht gemütlich werden. Dann werden die Einladungen zu einem Turnier, wo jede eingeladene Frau die andere zu «bodigen» sucht, mit ihrer Toilette, ihrem Schmuck, ihrer Konversation. Die Gastgeberin stellt das Essen nicht zusammen, um den Gästen Freude zu machen, sondern um eine erhaltene Einladung wenn möglich zu übertrumpfen. So entsteht eine Schraube ohne Ende, das Ganze wird mühsam und unmenschlich.

Wir haben deshalb die repräsentativen Einladungen auf ein Mindestmaß beschränkt (auf jene Fälle, wo ein Geschäftsfreund auf diese Art eingeladen werden muß) und versucht, der Gesellig-

keit wieder ihren ursprünglichen Sinn zu geben. Auch jetzt noch veranstalten wir (wenigstens vor dem Krieg) Essen mit mehreren Gängen, 3—4 Weinen usw., aber bei allem fragen wir uns: Was freut den Gast am meisten? Unser Ziel ist nun immer, daß sich der Gast möglichst behaglich fühle. Er, nicht ich, soll zur Geltung kommen. Seitdem finde ich in unsern Einladungen viel mehr Befriedigung, und auch die Gäste verhalten sich anders. Mancher, den ich früher für einen blasierten Snob hielt, hat sich als sehr netter Mensch entpuppt. Seit wir unsere Rüstung abgezogen haben, sind auch unsere Gästung dazu übergegangen, ein Gleiches zu tun.

***

BESUCH UNS DOCH EINMAL!

Im Bernbiet herrscht eine gemütliche alte Sitte. Wenn man sich dort aufhält, muß man bei all seinen Bekannten «go grüeße». Das bedeutet, daß man einer Base oder Schulfreundin mit einem Besüchlein aufwartet und sich mit dem Sätzlein: «I ha nume schnäll welle grüeße!» einführt, damit sie weiß, man erwarte weder Tee noch ein großes Souper, sondern wolle nur ein wenig plaudern.

Nun war ich letzthin in Bern. Ich besaß da einen Bekannten, den ich seit zehn Jahren nicht mehr gesehen, der es zu einem wichtigen Direktorposten gebracht, und der mir jedesmal, wenn er mir wieder die Geburt eines Sohnes angekündigt, geschrieben hatte, ich solle doch ihn und seine Familie einmal besuchen. Nachdem ich mich also, um alle Unannehmlichkeiten eines plötzlichen Überfalles zu vermeiden, telephonisch angekündigt und von einer muntern Frauenstimme erfahren hatte, daß ich natürlich sofort kommen müsse, sie freue sich sehr, mich kennen zu lernen — aber nein, ich störe gewiß nicht — erschien ich an einem nachweihnachtlichen Sonntagmorgen bei der Familie. Ich wurde begrüßt und ließ mich mit dem Hausherrn im Wohnzimmer nieder. Die Gattin hatte sich an der

ELCHINA NACH DR. SCARPATETTI UND HAUSMANN — das Nervennähr- und Stärkungsmittel mit der kostbaren Chinarinde — stets in der altbewährten, hohen Qualität!

Flaschen zu Fr. 3.75 und 6.25 (Preis unverändert) plus Umsatzsteuer. In allen Apotheken.

Cella orange
die angenehme Wegwerfbinde
10 Stück Fr. 1.45 in Fachgeschäften

Was viele nicht wissen:

Bo.

Unsere Verkäuferinnen

werden von uns über alles Wissenswerte auf dem weiten und reichhaltigen Gebiet der neuzeitlichen Ernährung ständig auf dem laufenden gehalten. So sind sie imstande, Ihnen über alles, was Nährwert, Zuträglichkeit, Zubereitung und Rationierung von Nährmitteln anbelangt, rasch und zuverlässig Auskunft zu geben.

Wer auf richtige, neuzeitliche Ernährung Wert legt, zieht Nutzen aus den Kenntnissen unserer Verkäuferinnen und kauft im

REFORMHAUS
ZUR MEISE
ZÜRICH 1
TEL. 52626
Eglli

Filialen:

1. Universitätstrasse 118, Zürich 6
2. beim Bahnhof. Küsnacht-Zch.

Wohnungstüre mit einer betont hausfraulichen Geste die Hände an der großkarierten Leinenschürze abgerieben und sich sogleich wieder in die Küche zurückgezogen, aus der ich noch einen raschen Eindruck von drei prasselnden Koteletten erhaschte.

Nun, wir waren auch so nicht allein: die drei Sprößlinge rutschten, schwirrten und stolperten um meinen Sessel. Hie und da gelang es mir, durch den Radau ein klares Wort zu dem Papa hinüberzusenden, und gelegentlich fing ich auch einen zusammenhängenden Satz auf, wenn ich es einmal wagte, dem Vierjährigen, gleichsam liebkosend, schnell mit der Hand über den Mund zu wischen. Ich blieb ganz getrost; die Hausfrau würde ja bald zur Unterhaltung erscheinen, wenn die drei Koteletten über das gefährliche Stadium des Verkohlens hinaus, und die karierte Schürze überflüssig geworden wäre. Natürlich würden dann auch die drei Lärmbrüder evakuiert. Sie hatte sich ja so gefreut, die Schulkameradin ihres Mannes kennenzulernen; ich hatte noch eine halbe Stunde Zeit, und so lange konnte man keine Koteletten braten. Und da erschien sie wirklich, aber immer noch in der Schürze, und überhaupt bloß, um den Einjährigen zu holen und ihm draußen seinen Brei zu verabreichen. Ich will nicht behaupten, daß ich seine Entfernung bedauerte. Er hatte sich während meines Besuches schon dreimal den Kopf angeschlagen. Auch blieben ja immer noch der Maxi und der Ruedi, der mir sein ganzes Bilderbuch erklären wollte und dazu eigensinnig schrie. Ich fing an, mich etwas unbehaglich zu fühlen. Schließlich war ich in einem Direktorhaus und nicht in einer Einzimmerwohnung. Warum mußten die drei Sprößlinge ausgerechnet im Besuchszimmer herumschwirren? Warum versteckte sich die Frau beharrlich in der Küche, nachdem sie mich so herzlich zum Besuch aufgefordert hatte?

Schließlich ging es auf 12 Uhr. Ich erhob mich mit einem Lächeln und halben Sätzen von «Nicht-weiter-stören-Wollen», der Hausherr öffnete die Tür

mit einem «Hoffentlich sehen wir dich bald wieder!». Die Frau des Hauses war nicht in der Garderobe, ich stöberte sie in der Küche auf und sah — ja wahrhaftig, sah noch immer die drei Koteletten in der Pfanne. Ich hörte etwas Berndütsches von «grad tum preicht» und einem Meitschi, das in den Ferien sei, und dann war ich draußen.

Ob ich sie wohl wieder einmal besuche? Ich stelle mir vor, daß ich von Direktors vielleicht einmal zu einem Festdiner geladen werde, das sicher drei Wochen vorher sorgfältigst vorbereitet wird, denn wie lange muß eine Gans braten, wenn drei Koteletten schon eine Stunde benötigen? Frau Direktor wird dann ein Abendkleid tragen und keine karierte Schürze, sie wird gar nicht in die Küche gehen, sondern dort zwei Köchinnen walten lassen. Sie wird die Kinder vorher ins Bett legen oder vielleicht alle außer Haus unterbringen, solange die Gäste da sind. Alles wird sehr gediegen und direktorlich zugehen, und ich werde mich behaglich fühlen. Aber für einen Momentbesuch eignet sich Frau Direktor nicht, das habe ich nun erkannt und werde mich danach richten. Schließlich ist es nicht allen Frauen gegeben, sich in die Küche und in die Konversation im Wohnzimmer zu teilen, aber mir scheint, sie sollten versuchen, es zu lernen. Denn es ist eine wertvollere Leistung, einen unerwarteten Gast freundlich aufzunehmen als für «angemeldete» Gäste das raffinierteste Gastmahl zuzubereiten.

***

BESUCH ÜBERS WOCHENENDE

Gäste haben, heißt bei mir gemeinsam mit den Gästen leben. Ich bin berufstätig und wohne seit drei Jahren auf dem Land, etwa anderthalb Eisenbahnstunden vom Ort entfernt, wo meine Eltern und die meisten meiner Bekannten leben. Es bedeutet also ein Opfer an Bahngeld für meine Gäste, mich zu besuchen. Ich schätze aber Besuch sehr, denn ich habe

Festgeschenk

Zirkulan erhält Ihre Arbeitskräfte, fördert die Gesundheit und wirkt auf das Allgemeinbefinden günstig. Sie machen wieder wie in jüngeren Jahren mit, obwohl Sie dem Geburtsdatum nach nicht mehr zu den Jüngsten zählen. Zirkulan heilt und beugt vor. Pflanzen-Präparat. Flaschen zu Fr. 4.75, 10.75, 19.75. In allen Apotheken, wo nicht, Versand in Festpackungen durch **Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1, Dr. Antonioli.**

Bei Geldbedarf

wenden Sie sich an uns. Wir prüfen jedes Gesuch aufmerksam und beraten Sie gerne.

SCHWEIZERISCHE VOLKSBANK

Wie „hausgemachte" Confitüre

aber solche aus der guten Zeit, da es noch nicht an Zucker mangelte – so herrlich sind dieses Jahr die Lenzburger Confitüren. Kein Wunder, denn der sonnenreiche Sommer brachte uns Früchte und Beeren voller Süsse und Saft. Sie wurden mit der **ungekürzten Menge reinen Zuckers** nach bewährtem Lenzburger Verfahren eingemacht. Deshalb sind

Hero Confitüren Lenzburg

besser denn je!

mir ein Zimmer und eine Küche möbliert, und ich möchte daher nicht die meisten Wochenende auswärts verbringen.

Ich lade daher hie und da eine Freundin über das Wochenende ein, um während anderthalb Tagen mein Leben mit ihr zu teilen. Wir machen die nötige Arbeit miteinander, wobei ich mich von tüchtigen Freundinnen sehr gern beraten lasse. Zum Schlafen liege ich auf einer Obermatratze auf dem Boden und überlasse dem Besuch das Bett. Das Plaudern vor dem Einschlafen gehört jeweils mit zum schönen, gemeinsamen Erlebnis. Manche Freundin, die ich früher aus Zeitmangel nur stundenweise sehen konnte, lerne ich auf eine natürliche und erfreuliche Art besser kennen. Wir kochen normal, eher einfach, machen aber vielleicht ein besonders gutes Dessert. Mein Besuch hilft mir nicht nur in der Arbeit, sondern wir beraten auch zusammen, was wir tun und essen wollen. Meine Gäste lassen sich immer sehr gern wieder einladen, ja bringen sich von sich aus oft in Erinnerung, so daß ich nicht mehr Sonntage allein verbringen muß, als ich mag.

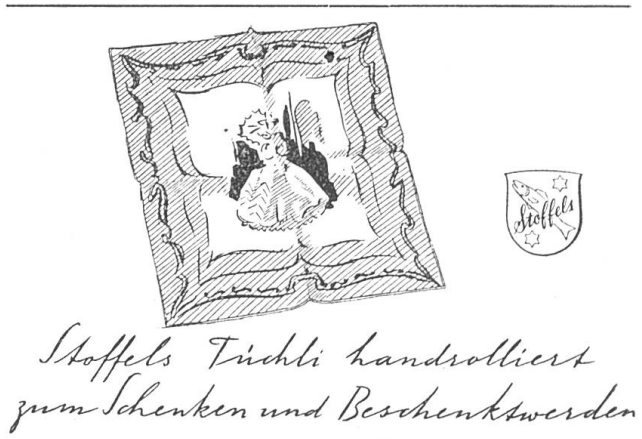
Hie und da lade ich auch jemand besonders Vertrautes «in die Ferien» ein. Sie kommen für einige Tage, schlafen gut aus, gehen im Sommer ins Strandbad, kochen mir das Mittag- und manchmal auch das Nachtessen und erklären nachher, sie hätten wunderbar ausgeruht. Solchen Besuchen überlasse ich mit der Verantwortung für das Essen auch die Vorräte und die Märkli und bin noch nie schlecht damit gefahren. Die Freundin, der das Geld vielleicht nicht für einen Hotelaufenthalt während den ganzen Ferien reicht, kann sich während einigen Tagen gratis ausruhen, und für mich ist es fein, jemand daheim zu wissen, der auf mich wartet und mir das Essen bereithält. Ich brauche dann nicht in der Pension zu essen, so daß mir der Gast auch finanziell kein großes Opfer bedeutet.

***

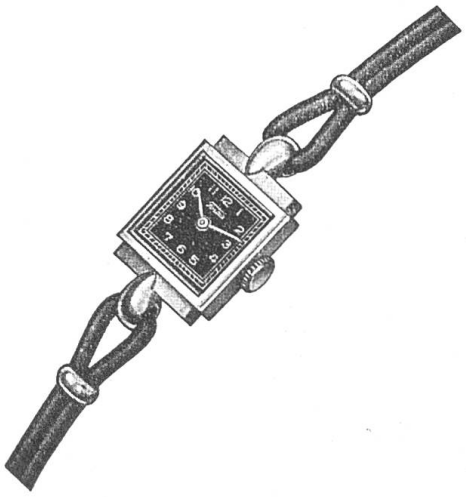
«HIGH-TEA» AM SONNTAGNACHMITTAG

Ich muß offen gestehen, daß es mir hart vorkommen würde, meiner Familie eine ganze Woche lang fleischlose Kost vorzusetzen, nur um einem Gästekreis einen Braten präsentieren zu können. Mit Mahlzeitencoupons — die ja heutzutage bereitwillig gespendet werden — kann man nun einmal nichts Fleischiges kaufen, und daher muß ich zu meiner Schande zugeben, daß ich die festlichen Nachtessen (für die ich vor dem Kriege schwärmte), einstweilen von meinem Programm abgesetzt habe. Nicht daß ich deswegen auf Geselligkeit verzichtete — ich übe sie nur in anderer Form aus.

Mit guten Freunden — die Tischrunde darf aber nicht mehr als sechs Personen betragen — vertilgen wir ab und zu eine Fondue, die sich zeigen lassen darf; denn unsere Käsecoupons und unser Weinvorrat erlauben uns diesen Genuß noch. Wir denken aber immer daran, daß die Gäste auch untereinander sehr gut befreundet sein müssen. Schließlich ißt man doch aus demselben Caquelon — wenn man es richtig macht — und Eingeladene, die sich nicht sehr nahestehen, können das eventuell peinlich empfinden. Will ich aber meine Zimmer richtig füllen, so fordere ich am Sonntagnachmittag (o hochwillkommene Unterbrechung!) zu einem Beisammensein auf, das in Frankreich « Thé soupatoire », in England « High-tea », benannt wird, und ein Mittelding darstellt zwischen Vieruhrtee und Nachtessen. Geladen wird nicht vor 5 Uhr. Der « High-tea » muß zwanglos und dennoch ausgiebig sein, d. h. er soll eine lang ausgezogene Tafel vermeiden, an der man stundenlang sitzt, um Kuchenberge zu vertilgen, und er soll den Gästen nicht die Ungemütlichkeit zumuten, stehend eine Teetasse und ein Biskuit zu balancieren und gleichzeitig Konversation zu machen. Ich sorge daher für eine Menge Sitzgelegenheiten, die ich in netten Gruppen verteile; dazwischen stelle ich kleine Tische (es darf auch der Kindertisch auf niedern Beinen oder eine Truhe dabei sein); der große Eßtisch wird ans Fen-



die gediegene ARMBANDUHR



Erhältlich im guten Uhrengeschäft

Lösung der Denksportaufgabe von Seite 12

Die Frau hatte recht. Es ist kürzer, in einer geraden Linie hinaufzugehen und in einer geraden wieder hinunter, als im Zickzack hinauf und gerade hinunter.

ster gerückt und dient als Buffet. Es gibt guten, heißen chinesischen Tee (der immer wieder frisch gemacht wird) mit richtigem Zucker und roher Milch. Das wird vielleicht als Luxus empfunden — aber da ich ja auf den Braten verzichten muß, will ich wenigstens hier keine Konzessionen an kriegsbedingte Maßnahmen machen. Tassen, Löffel, Teller stehen auf dem gleichen großen Tisch bereit, daneben in Reih und Glied zur beliebigen Auswahl Platten mit Sandwiches — belegt mit Käse, Pain, Quark, Spargelspitzen, Tomaten, Gurken, wenn es geht Salami und Streichwurst — heißen Käsepastetchen und Salzstengeln. Für Liebhaber des Süßen: selbstgemachten Apfelkuchen und, wenn die Brotcoupons reichten, eine Konditortorte und kleines Gebäck. Daneben Zigaretten, Salzmandeln und ein oder zwei Karaffen mit Malaga, Vermouth oder Likör. Jeder bedient sich selbst und pickt sich heraus, was ihm paßt. Jeder kann sich seine Gesellschaft und seinen Platz selbst auswählen. Als Hausfrau sorge ich allerdings dafür, daß ab und zu etwas Bewegung entsteht und nicht einer den ganzen Abend auf demselben Platze klebt.

Sind hauptsächlich Junge da, endet der « High-tea » meistens mit einer Tanzerei, was durch den Radio erleichtert wird; Ältere ziehen das Plaudern oder das Musizieren vor. Das Beisammensein kann schon um 7 Uhr enden (wenn man z. B. nachher gemeinsam das Theater oder einen Film besucht), es kann aber auch bis 10 Uhr oder länger dauern, wenn die Jungen sich nicht trennen können. Im letztern Falle gibt es dann als Erfrischung noch etwas Kompott oder eine Crème oder im Sommer eine Bowle.

Die Kosten für diesen Spät-Tee sind nicht geringer als für ein regelrechtes Nachtessen, wenn man das Buffet reichlich ausstattet. Immerhin kommt man darum herum, seinen Fleisch-, Teigwaren- und Fettcouponsvorrat zu schwer zu schädigen und hat doch seinen Gästen außer der Unterhaltung etwas Wohlschmeckendes geboten.

***

Punktfreier

«Helvetia»-Vanillin-Zucker

Vanillinzucker fehlt. Hilf, Rationierungsberaterin! So schrieben mir viele Hausfrauen. Ich studierte das schwierige Problem. Der Weg war mühsam, schwer. Aber den vielen Freundinnen muß geholfen werden. Endlich krönt der Erfolg meine Bemühungen. Die den Hausfrauen wohlgesinnte Nährmittelfabrik « Helvetia » in Zürich bringt Ihnen als Weihnachtsgeschenk: punktfreien « Helvetia »-Vanillinzucker.

Diese Tatsache verdient Anerkennung. Ich schlage deshalb vor: man mache sich zur Ehrenpflicht, die übrigen «Helvetia»-Qualitätsprodukte gebührend zu verlangen. Wenn die « Helvetia »-Nährmittelfabrik dann sieht, wie die Hausfrauen Parole halten, kann die Rationierungsberaterin die Lösung von weiteren Problemen zum Vorteil aller erwirken.

Sie wollen einer Freundin ein kleines Geschenklein machen. Wie wäre es, wenn Sie diesmal einige der bewährten « Helvetia »-Qualitätsprodukte kaufen würden? Die nützlichsten Helfer für die Küche lassen sich in einem Päckli vereinigen und werden ihre Wirkung bestimmt nicht verfehlen. Für nur

Fr. 1.71 abzüglich 5 % Rabatt

erhalten Sie z. B. einen Beutel Vanillinzucker, 1 schneeweißes Backpulver, 1 Tube Tafelsenf und 1 « Novo »-Puddingpulver.

Der punktfreie « Helvetia »-Vanillinzucker ist nicht irgendein billiges, aromatisiertes Mehl, sondern vollwertiger Vanillinzucker, hergestellt aus dem *wertvollen Milchzucker*, der auch in guten Kindernährmitteln enthalten ist, und aus *reinem Vanillin* (nicht Äthylvanillin). Er löst sich in jeder Flüssigkeit ohne Trübung auf und kann überall dort verwendet werden, wo man sonst den rationierten Vanillinzucker verwendete.

Trotz knapper Rationen gutes, hausgemachtes Weihnachtsgebäck

Rezept für knusperige Haselnußstengeli: 250 g Mehl, 100 g Zucker (kann auch zur Hälfte mit kochfestem Süßstoff ersetzt werden), 100 g Haselnüsse gemahlen, 30 g ausgelassene Butter oder Öl, 1 Ei, etwas Milch und Salz, ½ Tüte «Helvetia»-Backpulver und ½ Tüte «Helvetia»-Vanillinzucker.

Ei und Zucker gut verrühren. Butter oder Öl in das mit «Helvetia»-Backpulver und «Helvetia»-Vanillinzucker gemischte Mehl verreiben und die Masse dem verrührten Ei beigeben. Haselnüsse, Milch und Salz zufügen, und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Diesen ½ cm dick auswallen, in gleichmäßige Stengeli schneiden, mit Eigelb bestreichen und mit Haselnüssen bestreuen. Bei mittlerer Hitze schön knusprig backen. Die Haselnußguetsli kann man auch in verschiedene Förmchen ausstechen. Die beliebten «Schlüüferli» lassen sich ebenfalls aus diesem Teig fein im Ofen backen.

Einigkeit, wohlwollende Rücksicht und hingebende Zusammenarbeit machen stark. Zählen Sie auf mich — und auch ich rechne mit *Ihrer* Unterstützung. Frohe Weihnachten, gutes Gelingen in der Küche und glücklichen Beginn des Neuen, hoffentlich des Friedensjahres, wünscht Ihnen die Rationierungsberaterin.

Unterzeichnete ist noch nicht Abonnentin und wünscht es zu werden. Ausfüllen und an *Postfach 292 Zürich-Außersihl* einsenden.

Name .....

Ort .....

Kanton .....

(Bitte deutlich schreiben!)

Frohe Festtage
gute Gesundheit
wünscht allen
das
Usego
Kind