

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 20 (1944-1945)
Heft: 8

Artikel: "Primeurs" ohne Import
Autor: M.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069593>

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: 02.04.2026

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



Wir erinnern uns noch gut an jene Zeit, da es Erdbeeren im Januar — nicht Kühlfrüchte, sondern Primeurs — gab, da aller Herren Länder gerade dazu da zu sein schienen, um uns zu jeder Stunde mit dem, was man sich wünschen konnte, zu beliefern. Zu jenen Zeiten war es wahrlich keine Kunst, auch in den gemüseärmsten Monaten, von März bis Ende Juni tagtäglich abwechslungsreiche und herrlich frische Gemüse und Salate zu servieren. Von den Früchten ganz zu schweigen.

Es wird noch ein gutes Weilchen dauern, bis wir wieder italienischen Blumenkohl, billigen Brüsseler, jungen Lattich aus Südfrankreich, Trauben aus den bulgarischen und niederländischen Treibhäusern, Bananen und andere Herrlichkeiten zu sehen bekommen; wir werden noch um etliche Monate älter werden, bis

wir wieder allerfrüheste Frühkartoffelchen und Grapefruits genießen können. Indessen müssen wir wie in der guten, ganz alten Zeit mit dem auskommen, was hierzulande wächst, und das ist nicht immer ganz leicht. Die Wintergemüse sind der Neige zugegangen, Konserven und tiefgekühlte Gemüse leistet man sich nur hin und wieder, und selber konnte man letztes Jahr auch nicht mehr richtig vorsorgen — das verbot die Gasrationierung in den allermeisten städtischen Haushaltungen ganz von selber.

Darum ist es notwendig, daß wir uns darüber klar werden, was wir haben und wann und wie wir die Dinge am besten verwenden. Vor allem trösten wir uns des Umstandes, daß unsere Kartoffelvorräte bis zur neuen Ernte genügen werden. Das ist viel wert, wenn wir schon hie und da murren werden: « Trocken sind sie, und der Zugluft nimmt sie mir beinahe aus der Pfanne, meine Rösti . . . » Es muß ja gar nicht immer Rösti sein. Und wir haben immer noch etwas dazu zu servieren, sei es Salat, sei es ein Gemüse, sei es eingemachtes Obst.

SALATE

haben wir von der ersten Kresse an bis zum sömmerlichen Kopfsalat in Fülle. Das ist ein Glück, trotzdem das Salatöl fast verschwunden ist. Die fertig gekaufte Salatsauce ist nicht zu verachten, besonders dann nicht, wenn man sie nicht einfach alle Tage wieder aus der Flasche herausrinnen läßt und dabei dem Ölkännchen nachtrauert. Man kann sie mannigfach variieren: Heute kommt

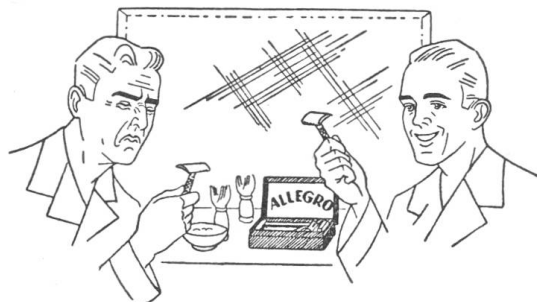
feingehackte Petersilie in die Salatschüssel, einige Tropfen Würze dazu, und dann erst die Salatsauce, die ich mit etwas reinem Essig verdünne — morgen serviere ich den Salat nur mit der Sauce, übermorgen kommt Schnittlauch und Kerbel daran, dann wieder etwas Estragon oder Basilikum — kurz, man kann eine ganze Salat-Tonleiter spielen. Grüne Salate aus zwei, drei und mehr Sorten zusammengestellt sind herrlich, wenn man sich die Mühe nimmt, sie richtig zusammenzustellen. Man kann aus allem möglichen Salate zubereiten, aus Rohem und Gekochtem, aber etwas darf man dabei nie außer acht lassen — Salate sollen unbedingt appetitlich aussehen: Kraut und Rüben durcheinander und die Sauce darüber, das ist noch kein Salat.

So wie man aus den verschiedensten gekochten Gemüsen Salat zubereiten kann, so läßt sich umgekehrt auch aus den eigentlichen Salatpflanzen Gemüse kochen. Daß Kopfsalat einen guten Lattich ergibt, ist wohl den allermeisten Frauen bekannt. Daß man aber aus allerlei Frühsalaten, Kresse, Rupsalat, kleinen Spinatblättern und Kerbelkraut zusammen eine Suppe zubereiten kann, die so gut schmeckt, daß wir sie

« POTAGE PRINTANIÈRE »

getauft haben, das will ich hier verraten. — Zu einer echten Potage printanière kocht man eine leichte Griebssuppe (Hirsegriß eignet sich auch dazu!) und gibt einen oder zwei Fleischbrühwürfel dazu. In die Suppenschüssel gibt man möglichst viel ganz feingehackte Salatblätter verschiedenster Art (aber auf keinen Fall Brunnenkresse!) und — so man es hat — ein verklopftes Ei und ganz wenig geriebene Muskatnuß. Die kochende Griebssuppe wird über das Gemüse angerichtet, einen Augenblick lang das Ganze zugedeckt stehen gelassen und dann sogleich mit geriebenem Käse serviert.

Auch wenn wir den Bratofen außer Betrieb setzen mußten, können wir, wenn wir in der Nähe eines Bäckers wohnen, Kuchen backen lassen, Aufläufe auf den



Warum sich quälen?

wenn Sie sich dank dem ALLEGRO-Apparat ein Jahr lang mit der gleichen Klinge bequem und mühelos rasieren können.

Dieser kleine, berühmte Schleif- und Abziehapparat verleiht den Rasierklingen einen haar-scharfen Schnitt, gerade das, was Sie brauchen, um sich wirklich ausrasieren zu können. Das Rasieren wird zu einer wahren Freude.



Erhältlich in allen einschlägigen Geschäften.

PREISE: Fr. 7.—, 12.—, 15.—.

Streichriemen für Rasiermesser Fr. 5.—.

Prospekte gratis durch

INDUSTRIE AG. ALLEGRO

Emmenbrücke 59 (Luzern)

VINDEX in Tuben

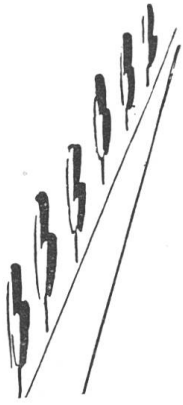
heilt wunde Haut, Sonnenbrand, gesprungene Lippen, Verbrennungen und Wolf.

Sehr gut bewährt bei Frostbeulen



Tube Fr. 1.25
in Apotheken u. Drogerien

FLAWA Schweizer Verbandstoff- und Waffelfabrik Flawil



Nach Bordeaux!

Vorkriegszeit! Bei einer Firma in Bordeaux waren große Unterschlagungen an den Tag gekommen. Ein Zürcher Kaufmann, bei dieser Firma beteiligt, bat seinen Neffen, ihn im Blitztempo nach Bordeaux zu fahren. Anderntags, morgens um 4 Uhr, starten die beiden im Auto, und abends 11 Uhr sind sie in Bordeaux — ohne Unfall, gewiß eine ordentliche Leistung!

Der Onkel bleibt in Bordeaux, der Neffe fährt zurück. Bis Bern geht alles glänzend — aber in Bern hat es geregnet, das Auto kommt ins Schleudern — ein Kotflügel wird verbeult. Der Neffe fährt das Auto in eine Garage und nimmt den Schnellzug nach Zürich.

Was geschieht nun? Wie der Neffe zwischen Langenthal und Olten einen Blick zum offenen Fenster hinauswirft, fliegt ihm ein glühendes Metallteilchen von der Fahrleitung ins Auge, welcher Fremdkörper dann von einem berühmten Augenarzt entfernt werden mußte.

Was geht aus dieser Erzählung hervor? Ein Unfall trifft meistens nicht dort ein, wo man ihn erwartet, sondern dort, wo niemand an ihn denkt!

Darum: Eine Unfallversicherung ist für niemand ein Luxus, sondern eine Notwendigkeit.



„ZÜRICH“ ALLGEMEINE UNFALL- UND HAFTPFLICHT-
VERSICHERUNGS AKTIENGESELLSCHAFT

Tisch bringen und auf einem Gebiet die englische Küche nachahmen, in dem sie wirklich nachahmenswert ist. Wir können «PIES» (*gedeckte Wähen*)

machen. Eine richtige Pie ist eine ganze Mahlzeit. Es braucht dazu entweder eine Restenfleisch-, Fisch-, Gemüse- oder Obstfüllung. Man muß nur dafür sorgen, daß die Füllung nicht trocken ist. Ferner braucht es etwas Kuchen- oder Wähenteig, eine Auflaufform und einen Eierbecher.

In die Auflaufform gibt man bei einer Fischpie den entgräteten, zerkleinerten Fisch, würzt nach Belieben, gibt Kräuter bei und stellt in die Mitte der Form den Eierbecher verkehrt auf. Nach Zugabe von nur wenig Flüssigkeit (Wasser oder Weißwein) bedeckt man das Ganze mit einem Deckel aus Kuchenteig, der ohne Risse sein muß. Diesen Deckel preßt man fest an den Rand der Schüssel an und bäckt die Pie, bis der Teig goldbraun ist. Der Eierbecher ist zur Stütze des Teiggewölbes da. Restenfleisch, frisches Fleisch (kleingeschnitten, ev. angebraten!), Pilze, Gemüse, Äpfel oder anderes Obst, auch vorgekochtes Dörrgemüse oder Dörrobst ergeben alles gute Pies, die mit Vergnügen verspiesen werden — wenn man sie nicht alle Tage vorsetzt. Ein in unserer Familie immer ungemein beliebter Pie ist der Rhabarber-Pie.

Pies haben verschiedene Vorteile. Erstens läßt sich zur Füllung verwenden, was einem gerade zur Verfügung steht; sodann kann man sie bequem zum Bäcker transportieren; auch braucht man weniger Teig als für die entsprechende Anzahl Kuchenportionen, und man kann die meisten unter ihnen, besonders aber die Fleisch- und die Obst-Pies sowohl warm wie auch kalt servieren.

Es ist schwierig, heute in der gemüsearmen Zeit mit Abwechslung zu kochen, aber bald kommen schon die Kirschen und die ersten Gemüse, der Rüb- kohl, der Zuckerstockkabis und die Kefen, so haben wir zwar nicht die große Auswahl in «Primeurs» wie früher, aber doch genug zu essen.