Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 24 (1948-1949)
Heft: 12

Artikel: Verschwenderischer Nachsommer
Autor: Fröhlich, Irma
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1069399

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

VERSCHWENDERISCHER NACHSOMMER

Von Irma Fröhlich

Der September ist mir einer der liebsten Monate des Jahres. Da klingt der Sommer milde aus und geht sachte über in die reife Schönheit des Herbstes. In den Gärten und auf dem Markte scheint sich der Reichtum beider Jahreszeiten zu einem leuchtenden Überfluß zu vereinen, und nie fällt uns die Gestaltung unseres Speisezettels leichter als in diesem Monat. Voraussetzung dafür ist freilich, daß wir nicht starr jahraus, jahrein an einer bestimmten Gerichtefolge festhalten, sondern uns willig den ungeschriebenen Gesetzen der verschiedenen Jahreszeiten beugen.

Wenn wir es im allgemeinen gut und praktisch finden, die Menus für mehrere Tage zum voraus festzulegen und sie dadurch am besten in Einklang bringen können mit unseren Hausarbeiten, so weichen wir in diesem Monat einmal ab von unserer gewohnten Richtlinie. Wir geben uns ganz dem Augenblicke hin, wir lassen den Gemüse-, Früchte- und Pilzsegen unsere Mahlzeiten bestimmen und gestatten uns mit den im Garten eingeheimsten oder auf dem Markte erstandenen Herrlichkeiten etwas freiere Zusammensetzungen.

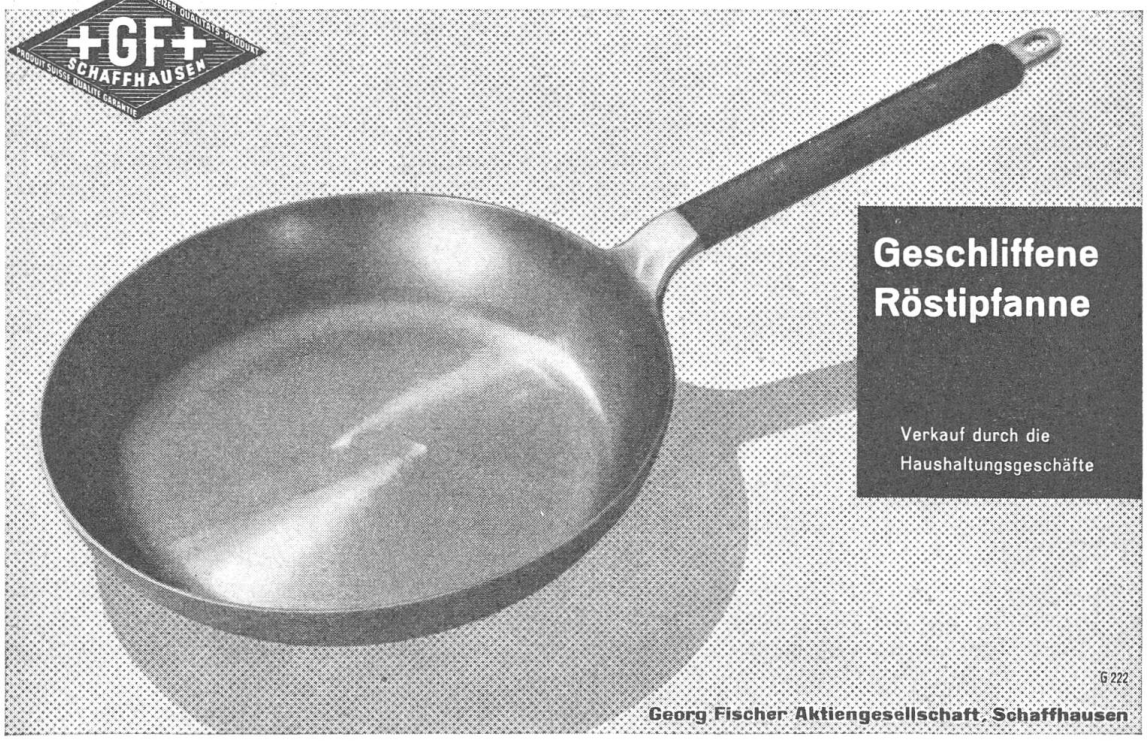
Kürzlich hielt ich nach einem weiten Spaziergang Einkehr in einem gastlichen Hause und war gleichermaßen erfreut und überrascht, zum Mittagessen als erstes einen Teller Salat vorgesetzt zu bekommen. Tomaten, Gurken und Kopfsalat vereinten sich zu einer kleinen Augenweide, waren mit ein paar Eierscheiben gekrönt, und diese wiederum mit etwas Mayonnaise betupft und mit einer Kaper garniert — ein ebenso hübsches wie erfrischendes Hors-d'œuvre ! Diese tägliche Gepflogenheit des älteren, aber fortschrittlich eingestellten Ehepaares können wir uns gerade jetzt, da alle möglichen Salatsorten uns locken, aneignen und je nach Bedürfnis variieren, vereinfachen oder bereichern. Wir machen daraus für warme Herbsttage sogar eine eigentliche Hauptmahlzeit, indem wir etwas fertige Mayonnaise erstehen (ein Gläschen genügt für 4 Personen), diese stark verdünnen und würzen mit Zitronensaft, Milch oder Rahm, zuunterst auf eine Platte eine dünne Schicht gekochte Kartoffelscheiben geben, mit Mayonnaise überziehen, dann eine Lage Tomaten, eine Lage Eier, wieder Tomaten, ferner eine Lage Aufschnitt oder Wurst aufeinanderhäufen, alles in Scheiben geschnitten und zwischendurch immer wie-

der beträufelt mit der dünnflüssigen Mayonnaise. Dieses Gericht läßt sich ganz individuell zusammensetzen, es können Thon, Kopfsalat, Käsescheiben, Spargelspitzen usw. mitverwendet werden. Machen Sie es bitte nur nicht wie jenes verträumte junge Mädchen, das diese Speise mit Begeisterung bei uns aß und nachher daheim auch auftischte: es häufte getreulich die verschiedenen Zutaten aufeinander, ließ aber die Mayonnaise weg! Denn gerade diese — sie muß aber unbedingt dünnflüssig sein — verleiht, zusammen mit viel Tomatenscheiben, dem Gericht die erfrischende Saftigkeit und die nötige Konsistenz.

Zur Abwechslung wäre auch ein Reissalat zu empfehlen. Wir kochen Reis in viel Salzwasser körnig-weich, überspülen ihn sofort mit kaltem Wasser, lassen gut abtropfen und vermischen ihn nachher mit einer großen Portion Salatsauce, die zur Hälfte aus Mayonnaise besteht und mit Curry gewürzt wird. Ein paar Cornichons, eine Handvoll gekochte, grüne Bohnen, 2 Tomaten (ihres saftigen Inhaltes entledigt) werden klein geschnitten und mit dem Salat vermischt; sie geben der weißen Reismasse einige kurzweilige Farbakzente. Auch hier können wir uns nach Belieben weitere Möglichkeiten ausdenken: Braten- oder Siedfleischresten oder gar kleingeschnittenes Geflügel beifügen, mit Aubergines oder Paprikafrüchten das Gericht pikanter machen oder mit Oliven und Pilzen wieder einen anderen Effekt hervorrufen.

Ob wir selber Pilze sammeln oder solche auf dem Markte erstehen, hängt von unseren Kenntnissen und unserem Selbstvertrauen ab. Auf keinen Fall wollen wir es unterlassen, in diesem Monat recht häufig Pilzgerichte auf den Tisch zu bringen. Dies am liebsten in kleinen, lecker zubereiteten Portionen, das Sößlein mit wenig Mehl, viel Rahm und Zitronensaft oder Weißwein zubereitet. Nach Möglichkeit wechseln wir die Pilzsorten, nehmen nicht immer die faden Eierschwämme und die ohnehin das ganze Jahr hindurch erhältlichen Champignons, sondern wählen Sorten, die nur in

Ebenso glänzend im Gebrauch wie im Aussehen



der eigentlichen Pilzsaison zu haben sind: das einemal Rehpilze, das anderemal Totentrompeten, das drittemal Steinpilze; immer werden wir einen ganz andern Geschmack feststellen können. Mit Pilzen kann man ein Fleischgericht strecken oder Reis, Teigwaren oder Polenta angenehm ergänzen.

An einem Hochzeitsessen gab es einmal als Zwischengang eine große Platte mit verschiedenen Gemüsen; da erlebte ich zum erstenmal, wie gut sorgfältig zubereitete Gemüse ohne jegliche Sauce schmecken, und ich verstand, warum die Franzosen das Gemüse immer separat essen. Im September ist der Augenblick gekommen, da wir auch einmal eine so farbenreiche, fröhliche Platte auf den Tisch bringen. Zugegeben, sie verursacht uns eine Menge Arbeit; aber wir halten uns schadlos, indem wir von den Bohnen, dem Blumenkohl, den Krautstielen, den Zucchetti, den Rübchen, den Kohlraben usw. etwas mehr rüsten und anderntags, zusammen mit den Resten der Gemüseplatte, einigen kleingewürfelten Kartoffeln, ein paar Speckmöckli und ein paar Handvoll Hörnli mit geringer Mühe eine wohlschmeckende und sättigende Suppe herstellen, die sich als «pièce de résistance» eignet.

Nach solchen Speisen könnten wir dem Dessert einen wichtigern Platz als sonst einräumen. In England war es vor dem Krieg allgemein üblich, daß man zwischen verschiedenen Nachspeisen auswählen konnte: da standen Crème und Kompott, Junket und Fruchtpastete, Gelées und Puddings nebeneinander, und die englischen Kinder mußten nie fragen: Mama, warum gibt es immer zwei Gemüse, nie aber zwei Desserts? In unsern schweizerischen Haushaltungen werden wir mit zweierlei Desserts zwar im allgemeinen die Erfahrung machen, daß meistens alle von beidem haben wollen, aber was macht das? Die Hauptsache ist, daß alle satt und zufrieden vom Tisch aufstehen.

Gerade der September mit seinem Überfluß an späten Beeren und frühen Früchten ermuntert uns, den Obstsegen nicht nur in roher Form zu genießen, son-

Herrliche Flammeris, kühlende Crèmen, Früchtepuddings, Beerenkaltschalen,

bereiten Sie so einfach und angenehm mit Paidol. Fruchtsaucen, Sirup, Obstmus, Gelée werden mit Paidol so fein gebunden und erhalten einen köstlichen Wohlgeschmack, das Fruchtaroma kommt zur vollen Entfaltung. Paidol dient Ihnen zum Verdicken der Saucen, verbessert die Suppen und macht jegliches Gebäck, auch Omeletten und Knöpfli, zart und luftig.

Verlangen Sie das Paidol-Rezeptbüchlein Nr. 37 kostenlos von

DÜTSCHLER & CO., ST. GALLEN

Paidol

für die sorgfältige Küche

dern ihn manchmal auch zu Süßspeisen zu verwerten. Eine Vanillecrème schmeckt mit einer Beigabe von gekochten Aprikosen, Pflaumen oder Zwetschgen oder mit rohen Brombeeren besser. Gekochte Birnen vertragen sich ausgezeichnet mit Schokolade- oder Caramelcrème. Die kalten Puddings gewinnen durch die Beigabe eines aromatischen Fruchtpurées (z. B. rohe Pfirsiche, enthäutet und entsteint, durch den Passevite treiben, mit Zuckersaft vermischen; den gleichen Vorgang mit Holderbeeren vornehmen, dazu etwas Zitronensaft geben).

Wer dem «Chriesiprägel» ungern Lebewohl sagte, kann das gleiche Verfahren auf die Zwetschgen übertragen. In frühern Zeiten, als der Zucker noch rar und teuer war, kochten die Bauern ihre Zwetschgen mit einem Mehlteigli, um die Säure der Früchte zu mildern; wenn dann noch gebackene Brotscheibchen unter dieses Kompott gemischt werden, entsteht eine sättigende und erfrischende Speise.

Freuen wir uns also des Septembersegens und seien wir froh, für einmal der Mühe des Nachdenkens weitgehend enthoben zu sein! Kaufen wir ein, was uns gerade lockt und bringen wir daheim einen Abglanz des verschwenderischen Nachsommers auf unsern Tisch!