

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 25 (1949-1950)
Heft: 4

Artikel: Er kommt und kommt nicht
Autor: M.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069037>

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: 10.01.2026

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



ER KOMMT UND KOMMT NICHT

VON M. B.

Einer Frau, die mit Liebe eine Mahlzeit zubereitet hat, ist kaum etwas so zuwider, wie wenn sie mit dem Essen lange auf ihren Mann warten muß. « Mit Überlegung, Phantasie und nicht zuletzt mit einem freundlichen Empfang des Zuspätkommen- den kann man auch damit fertig werden », sagt Frau M. B. im folgenden Aufsatz.

An meine ersten Erfahrungen mit dem Warten und der verprützelnden Rösti, dem zusammenfallenden Auflauf, der sauren Leber, die immer lederner wurde, je länger das Gas unter ihr — auf die Sparflamme gestellt! — bläulich glitzerte — an diese ersten Zeiten, da ich mich ganz einfach daran gewöhnen mußte, daß mein Gatte berufshalber zu sehr unregelmäßigen Zeiten heimkehrte und zu essen wünschte, denke ich jetzt hintendrein teils belustigt, teils mit einer gewissen Rührung über meine Unbehilflichkeit zurück. Immerhin hat es doch nicht Jahre, sondern nur einige Wochen gebraucht, bis ich merkte, daß in

meinem Falle mit Überlegung und Phantasie sich vieles verbessern und noch mehr vermeiden läßt.

Meine erste Erkenntnis hieß: « Das Essen wartet nicht gern auf den Mann, und der Mann wartet noch viel weniger gern auf das Essen! » Somit mußte ich versuchen, zweien Herren zu dienen, und dieses einmal fand ich es möglich, wenn es auch recht viel Überlegung braucht. Vor allem gilt es, eine bestimmte Anzahl von negativen Geboten zu beachten. Sie lauten nach meiner Erfahrung:

1. Du sollst weder Rösti noch einen Auflauf machen, wenn du nicht weißt, wann sie gegessen werden.
2. Du sollst auf komplizierte Gerichte oder solche, die, wie Leber, zäh oder trocken werden, wenn sie lange in der Pfanne sind, zum vornherein verzichten. Spare alle diese Sachen für jene Mahlzeiten auf, da dein Mann pünktlich nach Hause kommen kann.
3. Wenn du Salat zu servieren gehst, so gib ihn nicht stundenlang zum voraus in die Sauce — er wird zäh und schlampig und ist keine Augenweide mehr. Eine Ausnahme machen Ochsenmaulsalat,

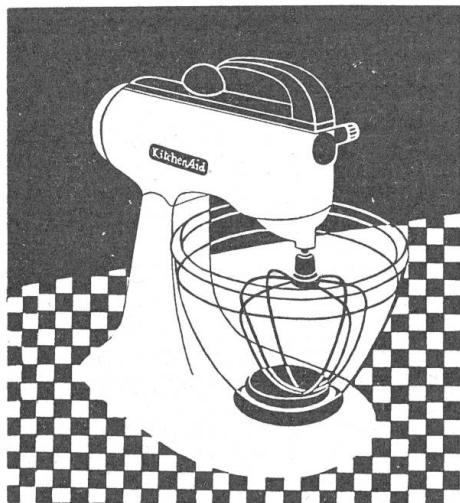
2000 - 3000 kg *Kartoffeln*

wird Ihre Familie während den nächsten 10 Jahren verspeisen. Dazu zentnerweise Gemüse, Früchte, Beeren, Mehl, Butter, Fett, Zucker, einige Tausend Eier. Erleichtern Sie sich die Verarbeitung dieses Rohmaterials zu appetitlichen Gerichten mit einem

KitchenAid

Speziell bei den Rührarbeiten leistet er Hervorragendes. Jede Kuchen und Gutzlimasse ist dank dem einzigartigen Rührsystem in $\frac{1}{5}$ der üblichen Zeit fertig. Die Rührer drehen sich um die eigene Achse, zugleich auch rund um die stillstehende Schüssel. Das gibt ausgezeichnete Rühr- und entsprechende Backresultate.

Mit div. Zusatzgeräten, z. B. Passe-vite, Gemüseschneider usw. kann man die Vielseitigkeit des KITCHEN AID nach Belieben erweitern, und dadurch wird er zur meistbeanspruchten mech. Hilfe in der Küche. 3 Modelle von Fr. 320.— an.



Verlangen Sie bitte Prospekte, Referenzen, Zeugnisse oder besichtigen Sie den KITCHEN AID in einem führenden Fachgeschäft. Bezugsquellenangabe durch die Generalvertretung

PAUL WINTERHALTER, ST. GALLEN
Rorschacherstr. 48, Telephon (071) 2 27 23

Randensalat, Kartoffelsalat und italienische Salate. Es ist sogar zu empfehlen, diese zum voraus anzumachen, doch sollten Zwiebeln, Peterli und Schnittlauch erst zuallerletzt beigegeben werden. Hingegen muß jeder derartige Salat vor dem Servieren unbedingt nochmals abgeschmeckt werden, da er meist nicht mehr sauer genug ist.

4. Du sollst nicht meinen, sobald eine aufgewärmte Speise in der Pfanne dampfe, sei sie auch heiß. Probiere sie vor dem Anrichten. Lauwarmes Essen ist schlimmer als kaltes Essen.

5. Du sollst nicht ohne Vorräte in den Tag hineinleben.

6. Du sollst die, die dich warten ließen, nicht warten lassen.

7. Du sollst normalerweise nicht mürisch an die Arbeit gehen, wenn du Verspätete bedienst.

8. Du sollst die Heimkehrenden nicht mit Hiobsbotschaften überfallen. Gib auch ärgerliche Briefe erst nach dem Essen heraus. Es ist nicht gesund, im Ärger zu essen.

9. Du sollst nicht sagen: Danke, ich habe schon gegessen. Leiste Gesellschaft, und wenn es sich auch nur um einige Bissen handelt oder um eine Tasse Kaffee oder Tee.

Wenn eines meiner Angehörigen hungrig und müde heimkehrt, setze ich sogleich die Pfanne auf, um je nach Wunsch Tee oder Kaffee zu kochen. Oder ich halte eine fertige Suppe bereit, die ich rasch aufwärme, damit der Wartende doch ja recht schnell etwas bekomme. Der Tisch ist gedeckt, alles geht schnell, wenn man nicht widerwillig ist. Und während dieser erste Schluck genossen wird, wende ich bereits die Omelette (oder auch den Tätsch, je nach Eierpreis), in der Pfanne. Der Omelettenteig hat im Schüsselchen gewartet, die Pfanne stand bereit; der Salat ist im Nu mit der fertigen Sauce vermischt. Oder ich brate Spiegeleier, Rührei oder eine andere Eierspeise.

Natürlich kann man nicht immer Eier servieren, besonders dann nicht, wenn die Verspätungen sich häufig wiederholen.

Weichgekochte Teigwaren — sie dürfen aber nicht allzu weich sein und müssen tüchtig im kalten Wasser abgeschreckt werden, dann läßt man sie im Sieb vertropfen — sind rechte Nothelfer. Das einmal brätle ich sie mit Käse, ein andermal schneide ich feine Zwiebelstreifchen, gebe feingewürfelten Speck oder eine Scheibe Cornedbeef oder einen gewürfelten Cervelat dazu und lasse alles gelb braten, bevor die Teigwaren in die Pfanne kommen. Oder ich serviere sie mit kaltem Fleisch oder Wurst.

Ferner habe ich herausgefunden, daß es möglich ist, ein dreiviertel fertig gekochtes Risotto innert weniger Minuten fertig und wohlschmeckend auf den Tisch zu bringen. Die neuen, feuerfesten Glaspfannen sind für diesen Fall ideal.

Ja, auch Rösti kann, aber nur wenn sie vorher nicht schon fertiggebraten war, aufgewärmt wie frische Rösti schmecken, doch muß es unbedingt Käse- oder Zwiebelrösti sein. Man setzt sie erneut aufs Feuer und brätelt sie rasch mit den erwähnten Zutaten durch, deckt sie zwischenhinein gut zu und läßt im letzten Augenblick ein wenig Butter in der Mitte der Rösti schmelzen. Niemals darf man aber die wartende Rösti zugedeckt stehen lassen; denn gerade das gibt ihr jenen unangenehmen, an Aufgewärmtes erinnernden Geschmack.

Manchmal ist ein warmgestellter Kartoffelsalat sehr willkommen. Man stellt die Schüssel mit dem fertigen Salat auf eine Pfanne mit kochendem Wasser. Und während ein Cervelat gebrätelt oder Wienerli heiß gemacht werden, kocht auch schon Tee oder Kaffee, und alles ist in schönster Ordnung.

Eine unschätzbare Hilfe für jegliche Schnellkocherei sind natürlich die Konserven. Hierin ist die Auswahl so groß und der Möglichkeiten sind so viele, daß ich sie nicht alle aufzählen will. Nach meiner Erfahrung ist es am besten, die Konserven mit einem frischen Salat zu servieren. Hier einige erprobte Zusammenstellungen:



die Operation hatte mich sehr geschwächt...

Schon drei Wochen lag ich im Spital, und es wollte einfach nicht mehr vorwärts gehen. Wie sollte ich je wieder aufkommen, woher die Kraft nehmen, um den Haushalt und meine Kinder zu besorgen?

Da brachte mir die Schwiegermutter zwei Flaschen Elchina und der Arzt sagte auch, das sei ein sehr gutes Mittel, um mir Appetit zu geben und die Körperzellen zu frischem Schaffen anzuregen. Wirklich, Elchina hat mir glänzend geholfen.

*Elchina hilft und stärkt nach Operationen,
Grippe, Wochenbett, bei nervösen Erscheinungen,
allgemeiner Schwäche, Magen- und Darm-
störungen, chronischer Übermüdung.*

In Apotheken und Drogerien.



*Elchina - das erfolgreiche Hausmann-Produkt
Große Fl. 6.50, kleine 3.89 inkl. Wust.*

ELCHINA

Knorr

Eine leichte, delikate Suppe,
von der man nie genug bekommt — unvergleichlich!
Nur 5 Minuten Kochzeit
4 TELLER 60 cts.

NUDELSUPPE
mit Huhn

Knorr, — Suppen wie noch nie!

Naturrein und fein

sind die nahrhaften
leichtverdaulichen
Nuxx PRODUKTE

Auch der Vater schmunzelt zufrieden,

wenn es etwas von **Paidol** gibt. Er legt Wert auf gute Küche; deshalb schätzt er die vorzüglichen Paidol-Speisen. Er sagt: Man merkt es jedesmal, wenn es ein Käseauflauf mit Paidol ist, er wird viel luftiger und liegt nicht schwer auf. Oder die Knöpfli, wie sie meine Frau macht, mit Paidol, die kriege ich sonst nirgends. Und erst die guten Paidol-Gnocchi, wenn sie so schön hellgelb gebacken aus dem Ofen kommen! Die müssen jede Woche einmal auf den Tisch, so herrlich schmekken sie. Wenn ich von den Desserts zu sprechen anfange, z. B. so eine schaumige Weincreme, das ist speziell etwas für die Männer. Oder ein Cabinetts-Pudding, den lßt man jederzeit mit Vorliebe. Wenn die Mutter erst Schokoladecreme, gebrannte oder Aprikosencreme mit Paidol bereitet, will jedes der Kinder die Schüssel noch ausschlecken. Mit Paidol werden Puddings, Aufläufe, Suppen und Saucen viel feiner und aromatischer. Auch Torten, Kuchen und Kleingebäck geraten meiner Frau besser, seit sie Paidol verwendet.

Es stimmt, was Tausende sagen:

Paidol ist unentbehrlich
für die sorgfältige Küche

160 Rezepte gratis von
DÜTSCHLER & CO., St. Gallen, erhältlich.

Während die pommes frites goldgelb backen, erhitzt man Zuckererbsen und Wienerli zusammen. Oder: Ravioli mit Grünsalat; Thonsalat und grüner Salat mit Risotto; Spiegelei mit Sardellengarnitur und Salat; Teigwaren mit Kompott; Kartoffelküchlein mit grünem Salat und einer kalten Scheibe Cornedbeef.

Die Kartoffelküchlein sind übrigens eines der vielen Beispiele von Restenverwertung, das nicht einfach nach Aufwärmen aussieht. Der vorbereitete Teig (Kartoffelstock mit einem Ei und etwas Mehl und mit Salz und Muskatnuß mischen) bleibt, an kühlem Orte aufbewahrt, bis drei Tage lang frisch, besonders wenn er mit einer dünnen Ölschicht bedeckt wird. Und gebacken sind diese Küchlein im Nu, man sollte sie nur nicht zu groß machen.

Es ist selbstverständlich viel einfacher, als Besitzerin eines Kühlschranks das Problem des Schnellkochens zu lösen. Man täusche sich aber ja nicht: auch mit dem Kühlschrank muß gut überlegt werden. Er ist ein Instrument, das wie jedes Instrument nicht mehr und nicht weniger wert ist als die Hand und das Gehirn, das sich seiner bedient. Wenn man einen Kühlschrank hat, kann man besser eine größere Auswahl an Speisen oder Zutaten in Vorrat halten; hat man keinen, so behilft man sich eben auf andere Art.

Man kann zum Beispiel in den Metzgereien auf Bestellung maschinengeschnittenes Ochsenmaul per Pfund kaufen. Ich mache diesen Salat, der sich ausgezeichnet als Reserve eignet, die schnell eßbereit ist, selber an, denn erstens ist das billiger, und zweitens kann man ihn nach eigenem Geschmack zubereiten. Nur die Zwiebelscheibchen und den Schnittlauch gebe ich erst im letzten Moment dazu. Ich bewahre den Salat in einem Sterilisierglase kühl auf. Genau dasselbe mache ich mit den Randen. Ich gebe sie geraffelt und mit Essig übergossen in ein Glas. Mit diesen zwei Gläsern, einigen Fisch- und Fleischkonserven und einem halben Dutzend Eiern ist man jederzeit gerüstet.