

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 25 (1949-1950)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Über Essgewohnheiten an Wasch- und anderen Arbeitstagen  
**Autor:** M.B.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1069047>

### **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:** 14.01.2026

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



**ÜBER  
ESSGEWOHNHEITEN  
AN WASCH- UND  
ANDEREN ARBEITSTAGEN**

*Von M. B.*

Es war an einem drückend heißen Vormittag vor zwölf Jahren. Ich stand in der Küche und seufzte. Mir war gar nicht drum, ein richtiges, von A—Z braves Mittagessen zu kochen. Dennoch gebot mir mein Hausfrauengewissen, mich ans Werk zu machen, kam es doch in diesem Augenblick gar nicht auf mich und meinen Widerwillen gegen solide Hausmannskost an, sondern auf meine Wäscherin, die drunten in der heißen Waschküche schwer arbeitete und eine kräftigende Kost verdient hatte. Und ich war jung, hatte noch nicht allzuoft eine Wäscherin beschäftigt und wußte, daß ich mich sehr anzustrengen hatte, wollte ich in ihren Augen einigermaßen in Ehren bestehen. Schließlich durfte ich nicht vergessen, daß die Wäscherin mich nur darum «genommen» hatte, weil ich von einer guten alten Kundin warm empfohlen worden war.

Man hatte mir gesagt, man könne der Waschfrau den Znüni in die Waschküche bringen, das sei nicht beleidigend. Ich hatte es aber nicht getan, denn neben dem Hause stand ein efeuumsponnenes, aller-

dings höchst primitives Gartenhäuschen mit Bank und Tischchen. Dorthin hatte ich das Teebrett getragen, und dort hatten wir beide, die Frau Seiler und ich, gegessen. Sie hatte die frische Luft fast noch mehr genossen als den Tee. Sie war überhaupt eine nette, gescheite Frau. Jetzt stand sie wieder vor dem dampfenden Waschlafen und hatte mit den schweren, leinenen Betttüchern zu kämpfen. Ich wußte ja zur Genüge, wie heiß es einem dabei wurde. Und ich wußte, daß ich, stände ich selber vor dem Waschtrog, nie und nimmer mit Genuß ein schweres Mittagessen hätte verspeisen können, schon gar nicht bei diesem Sommerwetter.

Und weil ich das wußte, setzte ich mich kurz entschlossen über die Tradition hinweg, die da verlangt, daß schwer arbeitende Waschfrauen, Putzerinnen und Gartenhilfen recht solide, wenn möglich mit Sauerkraut und Speck zu ernähren seien. Statt der Hafersuppe, des dicken Gulaschs, den Saucenkartoffeln und den Bohnen, wie vorgesehen, kochte ich aus dem Stegreif etwas ganz anderes. Ich sah, daß das für das Gulasch bestimmte Fleisch zart und noch am Stück war, somit wurden dünne Plätzli geschnitten, mit Senf bestrichen, à la minute gebraten und hübsch angerichtet. Die Bohnen ließ ich weg, hingegen wurde eine recht große Portion Salat zurechtgemacht. Die Kartoffeln wurden in Stengelchen geschnitten, ich holte die Friturepfanne hervor und bereitete für das Waschtagnu ganz festtägliche Pommesfrites. Als Dessert gab es Erdbeeren mit Zucker und die Guetzli, die ich ohnehin



Immer ist ausschlaggebend, wie man mit ihnen umgeht. Auch beim Traubensaft zeigen sich diese Unterschiede. VOLG-Traubensaft wird mit aller Sorgfalt betreut, damit er sich richtig entwickeln kann. Er ist echt und naturrein, wird nicht geschwefelt und nicht erhitzt, sondern kalt sterilisiert. Darum bleiben alle natürlichen Nährstoffe und das ursprüngliche Aroma erhalten... darum trinkt man ihn so gerne — immer und immer wieder...

# VOLG

der naturreine  
**TRAUBENSAFT**

Verband ostschweiz.  
Landwirtschaftl. Genossenschaften  
(V.O.L.G.) Winterthur.

*jetzt billiger!*

zum schwarzen Kaffee gereicht hätte. Suppe gab's keine. Dann, als alles bereit war, rief ich Frau Seiler. Und hatte arges Herzklopfen. Wie, wenn sie mir sagen würde, so ein Mittagessen sei für Nichtstuer? Wie, wenn sie mich mitten in der Wäsche im Stiche ließ und nie mehr käme?

Frau Seiler erschien, betrachtete kritisch den suppentellerlosen Tisch, lächelte vergnügt und bemerkte: «Sie können scheint's Gedanken lesen — ich hatte mir vorgenommen, heute keine Suppe zu schlucken.» Und als ich das Essen auftrug, war sie ganz glücklich und gerührt. Es sei ihr ja schon lange verleidet, daß man als Wäscherin immer wie ein Holzhacker im Winter gepflegt werde. Es fehle meistens nichts als der Schnapskaffee — und auch der sei ihr schon angeboten worden. In bester Eintracht beendigten wir das Mahl, und es ist nicht das letzte dieser Art gewesen, das Frau Seiler bei uns verzehrte. Sie war und blieb viele Jahre hindurch unsere Waschfrau.

Nein, es ist durchaus keine Zumutung, wenn wir unsern Haushalthilfen keine Suppen, dafür Obst und Salat reichen. Es ist keine Zumutung, wenn Ruchbrot auf dem Tisch steht, solange wir selber auch davon essen. Es ist richtig, bei heißem Wetter leichter, bei kaltem Wetter kräftiger zu kochen und sogar unter Umständen unsere Arbeitsgenossen dazu zu bringen, ihre Eßgewohnheiten ein wenig zu revidieren. Meistens tun sie es ja noch so gern! Denn immer wieder mache ich die Erfahrung, daß die moderne Ernährung, wenn sie nicht ganz extrem durchgeführt wird, mit wenigen Ausnahmen allen zusagt, ja sehr viele mehr freut als die gewohnte Kost.

Wenn eine Haushalt- oder eine andere Hilfe am Tisch mitißt, kommt es aber — wie mir scheint — fast mehr noch als auf die Art des Essens auf zwei andere Dinge an, nämlich:

1. Jedermann sollte in Ruhe essen können. Es ist ein Unsinn, die Hauptmahlzeit auf ein Minimum an Zeit zu beschränken. Wer sich an meinen Tisch setzt, soll das Gefühl haben, daß Zeit in Hülle und Fülle vorhanden ist.

2. Wenn immer möglich sollten Hausangestellte am gleichen Tisch wie die Familie essen. Natürlich gibt es Fälle, wo das unmöglich ist. Aber das sind Ausnahmen. Wer gut genug dafür ist, für mich Betten zu machen, Wäsche zu waschen, die Küche zu fegen, der ist auch dafür gut genug, gemeinsam mit mir am Tisch zu essen. Schließlich arbeite ich, arbeitet mein Mann auch für andere Leute, und wir würden es absolut nicht schätzen, wenn wir von diesen als «nicht tischwürdig» angesehen würden.

Dabei wiegt der Umstand, daß der gemeinsame Tisch ein gewisses Mißtrauen auslöscht (die drinnen haben etwas Besseres zum Essen) weniger schwer als die wohlthuende Haltung, die ein Ausfluß unserer demokratischen Einstellung ist.

Wer redet nicht gelegentlich davon, daß alles «zusammen» besser gehe. Wenn es aber darauf ankommt, halten sich viele von uns nur zu gerne zu gut dafür mit «simplen» Leuten am Tisch zu sitzen. Wer sagt uns übrigens, daß diese so simpel sind? Ich muß gestehen, daß ich mir einen guten Teil meiner Menschenkenntnis auf dem Wege über die gemeinsame Arbeit und über den gemeinsamen Tisch erwarb; ich lernte aber auch sonst noch allerhand. Zum Beispiel habe ich von einem Maler, der unsern Vorplatz strich, beim gemeinsamen Znüni und Zvieri etwas so Köstliches und in keiner Biographie Stehendes über einen sehr bekannten Staatsrechtslehrer vernommen, daß ich mich oft noch heute darüber freue. Und wer meint, er habe es mit lauter spießbürgerlichen Leuten zu tun, erlebt bei längerer Tischgemeinschaft oft wahre Wunder. Schon das allein ist den Versuch wert und soll uns lehren, eventuell nicht ganz vollkommene Tischmanieren (obschon Leute in bescheidenen Stellungen oft feinere Sitten haben als andere) in den Kauf zu nehmen.

Das mit irgendwelchen Hausangestellten am gemeinsamen Tisch eingenommene Essen bedeutet also weder eine Herabwürdigung für die Familiengemeinschaft noch irgendwelche besondere Gnade für den dienstbaren Geist.



Aus besten Suppenhühnern hergestellt. Etwas ganz Feines!



Die hochkonzentrierte Fleischsuppe für Tisch und Küche.



Unerreichtes Aroma praktisch und sehr beliebt.

*drei Elemente der Küche  
drei Helfer für jeden Tag!*

**Knorr**