

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 27 (1951-1952)
Heft: 1

Artikel: Kleinigkeiten
Autor: Guggenbühl, Helen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071046>

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: 04.02.2026

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



Es ist schön, eine große Reise zu machen, und spannend, wie ein Vogel dem Käfig, dem gewohnten Leben eine Zeitlang zu entfliehen und sich in der blauen Ferne umzusehen. Ich verbrachte drei Monate dieses Sommers in Kanada; deshalb erschien in den letzten Monaten kein Artikel von mir. Ich werde dann später über dieses Land schreiben; zuerst muß ich meine Eindrücke etwas verarbeiten. Unterdessen schreibe ich hier etwas über Kleinigkeiten. Sie sind vielleicht weder neu, noch besonders originell, aber alle garantiert selber ausprobiert.

An Stelle eines Gartenghages bilden Brombeerstauden auf der einen Seite den Abschluß unseres Gartens. Die Sonne scheint, wenn sie scheint, den ganzen Tag auf die Beeren. Gibt es etwas Köstlicheres zum Essen als Früchte, die noch warm sind von der Sonne? Statt, wie üblich, Früchte aus dem

Garten als Dessert am Tisch zu servieren, führe ich jeweils die Familie samt den Gästen vor dem Essen zu den Brombeerstauden, damit sie sich selber bedienen. Einen besseren, reizvolleren Obstdessert, finde ich, gibt es nicht, selbst wenn man als Preis dafür etwa einen Kratzer am Arm davonträgt.

Gerade jetzt ist es der Mirabellenbaum, der verschwenderisch die goldgelben Früchte spendet, die alle so gern haben. Auch sie sind am besten frisch vom Baum. Warum also den umständlichen Weg über den Fruchtkorb wählen, nur weil es so üblich ist? Außerdem sind Früchte am Anfang der Mahlzeit genossen, wie man ja weiß, sehr gesund.

Wir sind eher eine unordentliche Familie. Früher brauchten wir Tischtücher; aber weil Tischtücher mit roten Flecken von Tomatensauce, schwarzen von Holunderkompott und den vielen andern unbestimmter Herkunft unappetitlich aussehen, mußte ich die Tischtücher so oft in die Wäsche geben, daß mir das verleidete.

Schon lange essen wir deshalb auf unserm Schiefertisch und benützen die Tischtücher nur noch bei besonders festlichen Anlässen. Auf jeder massiven Tischplatte kann man sehr gut ohne irgendwelche Unterlage essen. Polierte Platten sollte man entweder von einem Schreiner speziell behandeln lassen, daß sie warme Teller vertragen, oder man benützt Bast- oder Leinenuntersätze. Alle diese Lösungen sind schön.

Teller sind für kleine Kinder dazu da, zerschlagen zu werden. Damit muß man sich abfinden. Wir geben ihnen deshalb ihre eigenen Teller, die nicht zum Ser-

vice gehören: mit ganzen Blumengärtlein darauf oder einer einzigen geheimnisvollen roten Rose. Manchmal sehen sie gern den Strubelpeter oder einen Guggel unter dem Spinatbrei zum Vorschein kommen. Es gibt viele Teller, die den Kindern gefallen und auch den Erwachsenen, weil sie billig und schnell ersetzt sind. Auch Plasticsteller kommen in Frage, aber ja nicht ausschließlich; denn Teller aus zerbrechlichem Material sind, eben des häufigen Wechsels wegen, interessanter.

Unzerbrechlich sind die Silberbecher. Da stehen sie in Ihrem Buffet: der eine ist ein Andenken an den Großvater, den andern schenkte die Gotte dem lieben Fritzli zur Taufe, die beiden mit den etwas komischen Jugendstil-Ornamenten hat ein Onkel vor Jahren herausgeschossen. Warum werden sie eigentlich nie gebraucht? Es scheint mir eine falsche Pietät, sie ängstlich im Interesse einer fernen Zukunft zu behüten, währenddem sie in ihrem Versteck schwarz und schwärzer anlaufen.

Kinder wie Erwachsene freuen sich sehr an diesen glänzenden Gebilden, seien sie aus Sil-

ber oder aus Zinn. Wir brauchen die Silberbecher öfters für die Kinder. Sie trinken gern am Tisch ihr Wasser oder noch lieber Sirup daraus, und sicher wird der Schaden, den die Becher durch den Gebrauch erleiden können, bei weitem aufgehoben durch den Glanz, den sie unserm Tisch und vor allem den ewig durstigen Kindern schenken.

«Es war ganz ausgezeichnet», stellten wir vor einigen Tagen an einem Abend fest, nämlich die Mahlzeit, zu der uns Freunde eingeladen hatten. Ausgezeichnet: ein sorgfältig angemachter Salat, eine kleine Platte mit dunkelroten Scheiben von Tessiner Coppa-Wurst und eine riesige Schüssel voll Nudeln, am Tisch gemischt mit einem ganzen Mödeli frischer Butter. Zum Dessert gab es zuckersüße Trauben. Wir sind leider nicht nur zu ängstlich, was die Silberbecher im Buffet, sondern auch was das Menu, das wir für den Gast aufstellen, betrifft. Ich will meinen Gast durch ein besonderes Essen ehren. Dieses berechtigte Bestreben führt mich so oft auf einen falschen Weg. Was soll ich kochen? Je mehr ich nachdenke, desto

Ultra-Bienna

Schnyder

das erste dreifache Seifen-Waschmittel vereinfacht und verbilligt das Waschen

ULTRA-BIENNA enthärtet das Wasser selbsttätig - Enthärtungsmittel überflüssig!

ULTRA-BIENNA enthält beste natürliche Seife - Schont Wäsche und Hände!

ULTRA-BIENNA verleiht der Wäsche höchstes Weiß und klare Farben (Hellinwirkung)!

Nach dem Waschen mit ULTRA-BIENNA sind jegliche Spülmittel unnötig!

Geeignet für Waschlaf, Waschmaschinen und -automaten.

SEIFENFABRIK SCHNYDER · BIEL 7



kompliziertere Gerichte kommen mir in den Sinn. Dann stehe ich stundenlang in der Küche. Aber war denn das Essen, das am meisten Arbeit gab, immer das erfolgreichste? Leider, leider — nein! Natürlich braucht es etwas Besonderes. Die Kunst ist, herauszufinden, was für jeden Gast das Besondere ist. Weil schon der eigene Stil «Besonderes» ist, braucht es eigentlich sehr wenig, um Freude zu bereiten.

Vor allem gilt das für Ausländer. Für ihn ist ein kompliziertes Essen weder besser, noch hat er daran entsprechend mehr Freude. Entweder gehört er zu jenen, die sowieso nur ihre eigene Küche schätzen (wie der Engländer), dann ist sogar das delikateste Schweinsfilet an ihn verschwendet; oder er ist ein Kenner, dann interessiert er sich erstens für unsere schweizerische und zweitens für unsere ganz persönliche Art zu kochen, und das Gescheiteste ist, wir kochen wie sonst. Ein kleines Mehr an Phantasie genügt.

Wie oft hält uns allzu große Ängstlichkeit in der Aufstellung des Menus, also wahrlich eine Kleinigkeit, von einer spontanen Gastfreundschaft unseren eigenen Freunden oder auch ausländischen Gästen gegenüber, ab. Ich bin von meiner Reise voll guter Vorsätze zurückgekehrt. Wie nett war es für mich im Ausland, wenn mich jemand zu sich nach Hause nahm!

Die Familien-Suppenschüssel ist ein Problem. Wir haben ein Meißner Zwiebelmuster-Geschirr; leider kostet die Suppenschüssel heute hundert Franken. Entweder geht gelegentlich einer der beiden Henkel den Weg alles Zerbrechlichen oder der ganze Deckel. Da keine Porzellanmanufaktur mit dieser Tatsache rechnet, kann man keine einzelnen Deckel kaufen, und das Geheimnis, wie man einen Henkel, der dem Gewicht einer vollen Schüssel standhalten muß, wieder solide an seinen Platz zaubert, hat mir noch niemand verraten. Also gibt es nur zwei Möglichkeiten: entweder in kurzen Zeitabständen eine teure, neue Schüssel kaufen oder eine andere, unzerbrechliche Schüssel anschaffen. Ich wählte die zweite Möglichkeit.

Schon seit langem steht meine letzte Meißner Suppenschüssel mit unsichtbar, aber unsolide angeleimtem Henkel im obersten Fach des

**Aerzte
empfehlen**



mélabon

bei Kopfschmerzen,
Gicht, Rheuma,
Nervenschmerzen.

In Apotheken und Drogerien.

**Was Just bringt,
ist gut!**



**9 neue
Geschenk-Packungen**

Wenn Ihnen ein Just-Produkt
mangelt, schreiben Sie bitte an
ULRICH JÜSTRICH JUST
WALZENHAUSEN/App.



Einzelgänger

Es gibt zahlreiche Alleinstehende, die weder Übung noch Zeit haben, eine umständliche Küche zu führen. Manche unter ihnen würden gerne gelegentlich oder auch regelmäßig für sich selbst kochen, es fehlt ihnen nur die richtige Anleitung dazu. Für sie alle hat der Kunstmaler Paul Burekhardt das «Kochbüchlein für Einzelgänger» geschrieben. Es trägt den Untertitel: «Für Ungeübte zur raschen Herstellung einfacher Gerichte.» Es kostet Fr. 6.65 und ist im Schweizer-Spiegel-Verlag, Zürich 1, erschienen.

Schranks, für Familiengeburtstage oder andere Feste bereit. Sie wird jeweils nach dem Gebrauch von mir persönlich abgewaschen, abgetrocknet und versorgt. Für den täglichen Gebrauch — es gibt zwar nicht täglich Suppe — verwende ich den unzerbrechlichen Suppen-Kochtopf, den ich direkt vom Herd auf den Tisch bringe. Er ist weniger schön, aber trotz jedem Unfall.

Früher waren die Servietten so groß wie kleine Tischtücher. Das war gut so in jener Zeit, als sich die Männer die Servietten wie einen Eßmantel um den Hals banden, um die gestärkte Hemdenbrust nicht vollzuspritzen. Heute haben Servietten nur noch die eine Funktion, sich diskret den Mund damit abzuwischen. Weil ja jeder Gast jeweils eine frische Serviette erhält, genügt für diesen Zweck eine Fläche von 20 cm². Ich habe schon lange solche kleine Servietten für Gäste und etwa zweieinhalbmals so große für uns selber, entsprechend der etwas längeren Verwendungsdauer. Das bewährt sich, und ich begreife nicht, wieso sich die offizielle Serviettengröße nicht schon lange der neuen Praxis (und einer vereinfachten Haushaltsführung) angepaßt hat. Alte, große Servietten kann man in vier Stücke schneiden.

Als wir vor einem Jahr von insektenabstoßenden elektrischen Birnen hörten, dachten wir: das probieren wir aus. Wir essen im Sommer immer im Garten und brauchen oft Licht dazu. Der einzige Nachteil, bei elektrischem Licht im Freien zu essen, sind die Insekten, die alle am Tisch Anwesenden plagen. Das Experiment mit der neuen, gelben Birne hat sich bewährt. Natürlich leuchtet sie im Vergleich zur alten Lampe, die hell war wie die Sonne, eher wie der Mond hinter einer Wolke. Das tut aber nichts. Die Hauptsache ist, daß es den Insekten in der Umgebung der neuen Lampe nicht mehr gefällt.

Am schweizerischen Trachtenfest in Luzern entfalteten sich wieder einmal, neben den wunderbaren Trachten, auch alle unsere Fahnen in voller Pracht. Jedermann liebt Fahnen, heute nach dem festfreudigen Sommer ganz besonders.

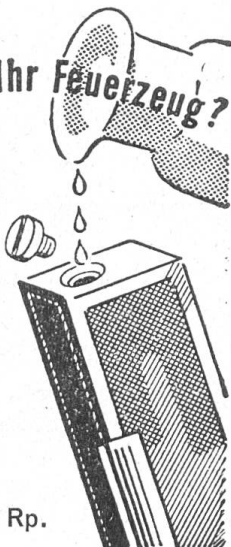
Wie oft füllen Sie Ihr Feuerzeug?

Mit Benzin jeden Tag
... jeden zweiten Tag ...
Dann vergessen Sie's
einmal und Ihre Freunde
foppen Sie mit dem „Pö-
täterli“. Sicherheit gibt
Ihnen Duroflam. Eine Fül-
lung reicht für minde-
stens 8 Tage bis 3 Wo-
chen. Darum heute noch
Duroflam einfüllen.

Duroflam

Fl. Fr. 1.25, Ampulle 20 Rp.
Sparpackung Fr. 2.50
in Zigarrengesch. u. Droge.

Fabrikant:
G. Wohnlich, chem.-techn. Labor, Dietikon-Zh.



Roco Ravioli auch in Holland

So ist es: die saftigen Pastetchen
aus Nudelteig mit der delikaten Fleischeinlage
und der feinen Tomatensauce
haben auch in Holland viele Freunde gefunden.
Weil sie so besonders gut sind!

Erhältlich in $\frac{1}{2}$ kg, 1 kg und 2 kg Dosen.
Mit Juwo-Punkten.



Eine andere Roco-Spezialität: Roco-Tomatenpurée in TUBEN



Es gibt auch kleine Fähnchen, die man auf den Tisch stellen kann, und öfters Anlässe, wo sie als Tischschmuck oder als Zierde einer einzelnen Platte die ganze Mahlzeit beleben. Ich habe die Erfahrung gemacht, daß viele ausländische Gäste entzückt sind, wenn z. B. in der Mitte der glänzenden St.-Galler Bratwurst je ein Schweizer Fähnlein und ein Fähnlein ihres eigenen Landes steckt. Es ist schade, daß man nicht öfters daran denkt.

Als ich letzthin zum Übernachten eingeladen war, stand in meinem Schlafzimmer eine Holzschale mit einem roten Pfirsich, einer weißen Traube und vielen blauen Zwetschgen, ausgebreitet auf einer Unterlage von zwei grünen Rebenblättern. Diese liebevolle Aufmerksamkeit freute und rührte mich, und zwar gerade wegen der schönen Farbenzusammenstellung. In jener Haushaltung gibt man überhaupt viel auf die Symphonie der Farben, beim Essen und in der Einrichtung. Ja, manchmal fand ich es lustig, was alles man dort der Farbe zuliebe tut. So ist z. B. in dem auf Rot abgestimmten Badezimmer sogar der Stiel der Badebürste rot angemalt. Sie tun vielleicht fast zuviel des Guten, wir ändern aber in dieser Beziehung bestimmt zuwenig.

Jetzt eine Blutreinigungskur!
mit Dr. med. Knobels Blutreinigungs- und Abführtee.
Täglich morgens und abends eine Tasse Knobeltee reinigt Blut, Leber, Darm und verschafft erhöhtes Wohlbefinden.
Preis nur Fr. 1.30

In Apotheken und Drogerien

Nicht nur Farben, auch Kerzenlicht macht das Leben heiter. Es gibt nicht besonders hell, doch das gedämpfte Licht und das Flackern der lebendigen Flamme verleiht jeder Mahlzeit eine besondere Atmosphäre und entrückt uns dem Alltag. Es gibt heute schöne, moderne Kerzenleuchter aus Zinn.



Sie wissen was das heisst —

wenn waggonweise Zündhölzer aus dem Osten importiert werden. Sofern Sie hiesige vorziehen, achten Sie auf diese Zeichen:



Manchmal kommen mir unsere Haushaltungen vor wie geschlossene «Trückli», wo alles wohlbehütet seinen bestimmten Platz hat. Es wäre aber doch gut, manchmal den Deckel abzuheben, frische Luft hereinzulassen und das oder jenes an einen andern Platz zu rücken oder sogar etwas Altes herauszunehmen und an seine Stelle etwas Neues zu legen.