

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 29 (1953-1954)
Heft: 7

Artikel: Wir haben Besuch zum Essen
Autor: Fröhlich, Irma
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1070720>

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: 16.02.2026

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



WIR HABEN BESUCH
ZUM ESSEN

Von Irma Fröhlich

MEIN Mann ist der Ansicht, daß eine gemeinsame Mahlzeit uns in besonderer Weise mit unsren Gästen verbindet. Ich pflichte ihm bei, und wir haben darum gerne und häufig Besuch zum Essen.

Ich finde es vor allem schön, alleinstehende Verwandte, Junggesellen, Berufstätige, einsame Studenten für ein paar Stunden in unsren Kreis aufzunehmen und für ihr leibliches Wohl zu sorgen. Ich bringe es aber nicht übers Herz, sie mit einem sogenannten «kurzen Essen» abzufüttern. Aufschnitt und Kartoffel-salat bekommen sie alle im Restaurant zur Genüge; Speck und Spiegeleier können sie sich selber in ihrer Kochnische zubereiten. Also denke ich mir just für diese Gäste einige Gerichte aus, die ziemlich viel Arbeit verursachen und die ihnen zeigen sollen, daß sie uns willkommen sind und daß wir ihretwegen gerne etwas Mehrarbeit auf uns nehmen.

Wenn ich aber Besuch zum Essen empfange, will ich mich nicht abhetzen, will nicht in letzter Minute mit hochrotem Kopf Pommes frites und Beefsteaks zubereiten, sondern dem Zusammensein in freudiger Gelassenheit entgegensehen. Darum zeichnen sich diese Besuchsmenus vor allem dadurch aus, daß ich vieles schon stundenlang vorher bereitmachen kann, daß ich nicht wie auf Nadeln sitzen muß, wenn die Gäste Verspätung haben und daß ich sie bei der Ankunft auf alle Fälle entspannt und heiter begrüßen kann.

Hier ein paar Musterli:

*Tomatensuppe mit viel Nidel
 Eintopfgericht in Auflaufform:*

Eine Lage gekochter, in Scheiben geschnittener Kartoffeln, viel geriebener Käse, eine Lage gekochtes Gemüse, wie Blumenkohl, Fenchel oder Kohlrabi, nochmals geriebener Käse, zuoberst Speckscheiben, etwas Fleischbrühe und Nidel, im Ofen 20—30 Minuten gratinieren.

Apfelmus mit Streußel:

Geriebene Haselnüsse in etwas Butter anziehen lassen, Zucker und Zimt dazu, erst im letzten Augenblick über kaltes Apfelmus geben.

❖

Kalbsplätzli au gratin:

Kleine Plätzli in dünnem Omelettenteig wenden, anbraten, je eine Tranche Schinken darauflegen und in eine Auflaufform geben. Eine dicke, gut gewürzte Béchamelsauce darübergießen, etwas Reibkäse darüberstreuen, das Gericht ungefähr 20 Minuten im Ofen gratinieren, bis es schön goldbraun ist.

Reis oder Nudeln, Salat

Caramelpudding:

Blechform mit flüssigem, braungebranntem Zucker ausgießen, folgende Masse hineingeben: 8 dl kalte Milch mit 4 Teelöffeli Mehl anrühren, 4 ganze Eier dazuschlagen, 1 Prise Salz, 6 Eßlöffel Zucker. Den Pudding in der Blechform im Wasserbad eine Stunde leise kochen, erkalten lassen und stürzen.

❖ ❖

Milchkaffee mit bunter Wähe:

Auf Pastetenteig oder geriebenen Teig gebe ich Tomatenviertel, Peperonistreifen, Speck-



Praktischer:

Tomatenpüree

in Tuben

Aus vollreifen Tomaten
extra-stark eingedickt
darum ausgiebiger
200 g netto Fr. 1.05

Schöne Bücher auf Ostern

RUDOLF GRABER

Neue Basler Fährengeschichten

Mit Zeichnungen von Hans Ruedi Bitterli
4. Auflage. Gebunden Fr. 10.20

Witzig, übermüdig und fastnächtlich hier, mit einem Schuß Melancholie behaftet dort, reiht sich dieser zweite Band dem ersten würdig an. Nur die Liebe spielt in ihm eine größere Rolle.

FORTUNAT HUBER

Die Glocken der Stadt X

3. Auflage Gebunden Fr. 12.30

Jede der drei Novellen bietet Stoff genug, um Ihre Gedanken und Ihre Gefühle einen glücklichen Abend oder einen schönen Sonnabend lang anzuregen. Sie werden das Buch nicht nur einmal lesen.

RUDOLF GRABER

Basler Fährengeschichten

Mit Zeichnungen von Hans Ruedi Bitterli
6. Auflage. Gebunden Fr. 10.20

Mit hellem Lachen und mit schmunzelndem Behagen kostet man die meisterhaft geformten Geschichten, mit denen uns der Basler Dichter von einem Ufer des wunderlichen, grausam schönen, strahlend bunten Lebens zum andern führt.

JOHN ERSKINE

Das Privatleben der schönen Helena

Roman

4. Auflage. Gebunden Fr. 15.90

Die faszinierende Gestalt der schönen Helena gibt dem Dichter Anlaß, die weibliche Psyche scharfsinnig und zugleich amüsant zu analysieren.

Durch jede Buchhandlung

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH 1

und Käsewürfel, Salz und Pfeffer, Kümmel oder Thymian, darüber einen Eierguß aus 2 Eiern und 4 dl Nidel und Milch.

Etwas später serviere ich dann vielleicht

Fruchtsalat oder Kompott mit Gebäck

Spargelauflauf

Omeletten backen, lagenweise mit Spargelspitzi (aus Büchsen), gehacktem Schinken und geriebenem Käse in eine gut bebutterte Auflaufform füllen, zuletzt einen Guß aus 2 Eiern und $\frac{1}{2}$ Liter Milch darübergeben, im Ofen 20—30 Minuten backen.

Salat

Coupes

aus geraffelten Äpfeln, die mit Zitronensaft, flüssigem Nidel und Zucker vermenzt und mit Rosinli und Haselnüssen garniert werden.

Risotto mit Pilzsauce

Einer dicklichen, guten Buttersauce viel Nidel beigeben, separat gedünstete frische Pilze und in Würfeli geschnittenen, feinen Fleischkäse daruntermischen. Diese Sauce zum Risotto servieren.

Salat

Hexenschaum

Apfelmus, unter das geschlagenes Eiweiß und etwas Zitronensaft sowie ein wenig flüssiger Nidel gezogen wurden.

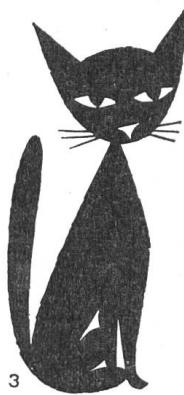
Sauerkraut oder Bohnen, Kartoffeln

Wurst

(es muß eine besondere Wurst sein, die man sich von auswärts kommen ließ, eine Bündner Beinwurst, eine Neuenburger Saucisson oder einen Zampone aus dem Tessin).

Äpfel im Ofen gebacken

Gefüllt mit Konfitüre oder mit einer Mischung von geriebenen Mandeln, Zucker, Zimt, wenig geriebener Zitronenschale, etwas flüssigem Nidel.



Für Feinschmecker

So eine verschleckte Mieze: Sie nimmt nur Brot bestrichen mit

Cenovis
Vitamin-Extrakt



Gegen
Unreinheiten der Haut

hilft PURODERM überraschend schnell. Betupfen Sie die befallenen Stellen einfach mit PURODERM, und Sie werden erstaunt sein, wie rasch Mitesser, Bibeli, Pickel, Flecken, Ausschläge und Ekzeme, ebenso Hautjucken und Rötungen verschwinden. Die PURODERM-Wirkstoffe dringen tief in die Haut ein und nehmen die Schmutzablagerungen und Bakterienherde aus den Poren und verhindern das neue Auftreten von Hautunreinheiten. PURODERM lässt die Poren wieder freier atmen: Die Haut behält ihre Schönheit und Frische. Originalflaschen zu Fr. 2.60 und 4.70, PURODERM-Puder zu Fr. 3.25. In allen Apotheken und Drogerien erhältlich.

**Der mercerisierte
Maschinen-Nähfaden
URSUS 60/3**

ist ausserordentlich gut vernähbar,
hervorragend gleichmässig und
reissfest. 250 Farben. Verlangen Sie
bei Ihrem Detaillisten URSUS!

ZWICKY & CO. WALLISELLEN

