

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 29 (1953-1954)
Heft: 10

Artikel: Wenn Besuch kommt, mache ich aus der Not eine Tugend
Autor: H.V.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1070756>

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: 07.01.2026

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

Wenn BESUCH kommt,

mache ich aus der Not eine Tugend

Von H. V.

Aus der Not eine Tugend zu machen, das lernte ich vor etwa acht Jahren.

Wir haben einen Kreis von vier befreundeten Familien und laden uns seit Jahren regelmäßig reihum zum Nachtessen ein. Früher waren es Einladungen nach dem Nachtessen; als ich fand, daß eigentlich die Aufwartung für nach dem Essen fast ebensoviel Arbeit und Geld kostete, lud ich, wenn die Reihe an mir war, zum Nachtessen ein. Leider entstand daraus bald ein wahrer Wettstreit; eine Frau übertrumpfte die andere im Menu; als Folge davon mußte man sich nachher viel länger erholen, und die Abstände in den Einladungen wurden immer größer. Mir persönlich fiel der entstandene Aufwand am schwersten, sowohl finanziell als auch der großen Arbeit wegen; denn im Gegensatz zu den andern besitze ich seit Jahren keine Haushalthilfe mehr, helfe meinem Mann im Geschäft und habe erst noch das zeitraubende Hobby des Klavierspielens. Anderseits fällt mir kein Verzicht so schwer wie der auf einen freundschaftlichen Verkehr mit andern Menschen, ob sie nun gleich- oder andersgesinnt seien.

So lud ich denn eines Tages unsere drei Freundespaare, nicht telefonisch, sondern schriftlich, zu einem einfachen (dick und rot unterstrich ich das Wort einfach) Nachtessen ein. Es gab zuerst ein Glas Orangensaft, und während wir alle, einschließlich der Hausfrau, fröhlich plauderten, buk draußen in der Küche ohne jede Überwachung ein großer Zwiebelkuchen, und es stand eine mächtige, bunte Salatschüssel bereit. Wir gaben dazu Chianti in (geliehenen!) Boccalini, nachher Kaffee und selbstgebackenen Früchtecake.

Der Erfolg meines Nachtessens war durchschlagend, ich weiß gar nicht, wie oft unsere Freunde seither bei uns um Zwiebelkuchen gebeten haben. Allerdings meistens vergeblich;

denn ein Teil des Erfolges liegt natürlich im Raritätswert.

Seither bin ich erfinderisch geworden im Zusammenstellen von einfachen Menus, die aber alle folgende Anforderungen erfüllen müssen:

1. Es muß mindestens ein überraschendes Element darin enthalten sein.
2. Es muß mir erlauben, meine Gäste unbekümmert zu empfangen und mit ihnen ein Weilchen zusammenzusein, so sorglos, als ob ein dienstbarer Geist mein Essen überwachte.
3. Die einfachen Gerichte müssen geradezu vollkommen sein, in der Herstellung und in den Zutaten.

Ein paar Beispiele sollen zeigen, was ich meine:

Das Zwiebelkuchen-Menu

Für den Kuchen kaufe ich Blätterteig, aber den besten, den ich ausfindig machen konnte. Die Zwiebeln dämpfe ich mit Speckwürfelchen allermindestens dreiviertel Stunden, dann mische ich eine tüchtige Handvoll geriebenen Gruyère darunter; für den Guß verwende ich nicht Milch, sondern Rahm, und dann bestreue ich den Kuchen unmittelbar vor dem Backen dick mit geriebenem Gruyère und gebe noch ein paar Butterflöckchen darüber. Der Kuchen kommt gut gebacken, nicht bleich wie ein Stadtpflänzchen, im Blech auf den Tisch und wird dort vom Hausherrn geschnitten.

Das Rösti-Menu

Die Rösti wird mit Zwiebeln oder auch einmal mit Kümmel zubereitet. Wichtig ist, daß sie gut durchgebraten ist und daß das Fett heiß ist, bevor die Kartoffeln hineinkommen. Meine Rösti braucht mindestens eine halbe Stunde Bratzeit. Zur Rösti gibt es entweder Bratwürste, für die ich bis ans andere Ende der Stadt fahre oder die ich sogar, wenn ich eine große Anzahl brauche, von St. Gallen kommen lasse. So beliebt wie die speziellen Bratwürste ist der Wurstsalat, für den ich Schützenwürste in der Metzgerei hole, wo ich die besten gefunden habe.

Das Kutteln-Menu

Dazu gibt es Saffran-Reis. Natürlich kaufe ich wiederum die Kutteln da, wo ich sie in bester Qualität bekomme, sie müssen zudem auch recht fein geschnitten sein. Ich koche sie zusammen mit den üblichen Gemüsewürfelchen und einem Kalbsfuß in Weißwein. Dann bringe

ich sie in der Glasschüssel auf den Tisch, und zwar auf dem Fondue-Rechaud. Am Tisch gibt der Hausherr einen tüchtigen Guß von seinem wohlgehüteten Cognac hinein.

Den Reis habe ich in der feuerfesten Schüssel im Bratofen heiß gestellt, so daß ich mit Anrichten nichts mehr zu tun habe, wenn die Gäste erschienen sind.

Überhaupt das Anrichten: Wenn ich Gäste habe — übrigens auch sonst so oft als möglich —, koche ich wenn immer möglich im Glas- oder feuerfesten Geschirr. (Eine Kupferschüssel steht auf meinem nächsten Wunschzettel.) Das erspart mir das Anrichten und die damit verbundenen Aufregungsmöglichkeiten.

Eine Vorspeise gebe ich fast immer zu meinen einfachen Menus, und ich liebe es sehr, mir gerade durch ihre Einfachheit überraschende Dinge auszudenken. Beispiele: Ich gebe jedem eine Tasse Bouillon, und zwar serviere ich sie in Ermangelung von Bouillontassen in meinen gewöhnlichen Teetassen mit nichts als Schnittlauch drin, dazu separat in einer Schale Suppenperlen à discrétion oder, was besonders beliebt ist, kleine Salzbiskuits, je zwei zusammengeklebt mit einer Füllung von Streich- oder Rahmkäse mit Kräutern vermischt.

Eine andere Vorspeise ist Pain mit Toast. Der Witz daran ist, daß der Toast am Tisch bereitet wird; der neue automatische Toaster spielt dabei eine sehr unterhaltende Rolle. Es kann auch Streichwurst sein statt Pain, oder ein ungradesmal ist es ein wenig BüchSENSalm, wobei dann das Ankenmödeli nicht fehlt, oder frische Champignons, mit denen sich jedes selbst seinen Toast aux champignons herichtet.

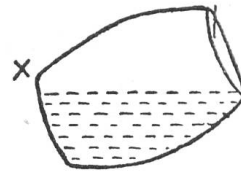
Der Dessert

Wenn immer möglich, mache ich am Tag vorher einen Kuchen; kaufe ich aber etwas Ge-

backenes, dann immer irgendeine Spezialität. Und das gibt's dann zum schwarzen Kaffee. Der Kaffee aber wird immer im Wohnzimmer, wohin wir nach dem eigentlichen Essen zügeln, zubereitet; es trägt irgendwie zur Unterhaltung bei, wenn man dem Brodeln in der Glas-Kaffeemaschine zuschauen kann.

Wenn mir aber einmal sogar das, was mir eben am Kochen fast das liebste ist, das Ausdenken von zeit- und geldsparenden Gästemenus, verleidet, dann ist es Frühsommer, und dann lade ich den ganzen Freundeskreis mit Kind und Kegel zu einem Déjeuner aux herbes ein, nämlich zum Morgenessen im Garten. Dann gibt es riesige Töpfe voll Milch, Kaffee, Schokolade für die Kinder, Ankenzöpfe, Butter, viererlei Konfitüre. Und eine Unmenge Geschirr, das von den Kindern abgewaschen wird. Sonst aber lasse ich mich nie und nimmer auf Angebote «jetzt waschen wir noch schnell ab» ein. Wenn ich Gäste habe, will ich keinen Gedanken an Alltagsarbeit haben, und das Aufräumen nachher wird ja so leicht und schnell erledigt in der durch Anregung von außen gelockerten Stimmung.

Lösung der Denksportaufgabe von Seite 42



Herr a. Substitut Ehrbar kippte das Faß so weit um, bis das Wasser, ohne zu überfließen, genau den oberen Rand erreichte. Da der Punkt X sichtbar wurde, war das Faß nicht mehr halbvoll. Hätte der Wasserspiegel den Punkt X erreicht, wäre es genau halbvoll gewesen.

HELEN GUGGENBÜHL

Wie führe ich meinen Haushalt

3. Auflage. Gebunden Fr. 15.40

Dieses Buch ist das Ergebnis einer 25jährigen Erfahrung einmal in der eigenen Haushaltung mit Kindern, dann als Redaktorin des praktischen Teils des «Schweizer Spiegels». Die Verfasserin zeigt in anregender Weise und an vielen Beispielen, worauf es beim Haushalten ankommt und warum die Arbeit der Hausfrau schön und interessant ist. Ein ideales Geschenk für Verlobte, Neuvermählte sowie für erfahrene Hausfrauen.

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG, Zürich 1



Pepita

ist gut
tut gut

Reiner Grapefruitsaft, gezuckert,
mit Sissacher-Mineralwasser

