

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 31 (1955-1956)
Heft: 5

Artikel: Lob des Kartoffelsalates : Entgegnung auf den Artikel "Stille Helfer in der Küche"
Autor: E.T.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1072301>

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: 15.02.2026

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

LOB des **Kartoffelsalates**

Entgegnung auf den Artikel
«*Stille Helfer in der Küche*»
von E. Th.

Ich habe beobachtet, daß Frauen, die bei der Gestaltung ihres Menus eine besondere Phantasie entwickeln, auch sonst anregendere Gastgeberinnen sind, als jene andern, deren Bequemlichkeit, Müdigkeit, innere Armut oder Unsicherheit auch in der Wahl des verräterschen Standardmenus "Aufschnitt und Kartoffelsalat" zum Ausdruck kommt.»

Wie ein Alldruck ist mir dieser Satz aus dem Artikel in der Novembernummer «Stille Helfer in der Küche» von Emmi Kreis auf die Seele geplätscht. Ob einem ein Alldruck auf die Seele plätschen kann, weiß ich zwar nicht

genau, aber Sie verstehen sicher, was ich damit meine.

Nicht daß ich mich auf dieses verabscheuungswürdige Standardmenu spezialisiert hätte, aber ich muß gestehen, ich flüchte mich doch hin und wieder zu diesem sogenannten «Festhüttenbankett». Und soll ich deshalb wohl von jetzt an in Gedanken an obigen verhängnisvollen Satz ein hundsmiserables Gewissen haben und innerlich erröten müssen wegen meiner inneren Armut oder Bequemlichkeit? Nein, das finde ich eigentlich doch nicht, und der Alldruck ist unterdessen wieder von mir gewichen. Auch wegen der Müdigkeit brauche ich eigentlich keineswegs ein schlechtes Gewissen zu haben, denn es ist immer noch besser, trotz Müdigkeit einen hungrigen, unvorhergesehenen Gast zum Tisch zu bitten und ihm sogar Kartoffelsalat und Aufschnitt aufzutischen, als – eben wegen der Müdigkeit – die Einladung zu unterlassen.

Und weil wir schon bei den unerwarteten Gästen sind, so muß ich gestehen, daß sich solche sehr oft bei uns einfinden, und daß deshalb das Menu «Aufschnitt und Kartoffelsalat» bei

Besuchen Sie am Samstag das Möbelzentrum der Schweiz in Suhr bei Aarau

Jederzeit: **Gratisabholdienst** direkt in die Fabrik
und zurück. Anmeldung Tel. (064) 2 17 34

Ein einmaliges schönes Erlebnis erwartet Sie!
Täglich durchgehend geöffnet
auch am Samstag-Nachmittag!



Machen Sie die lohnende Fahrt nach SUHR mit Ihrem Auto, Moto, Roller, Velo oder per Bahn. Die grösste und schönste Möbelschau Europas steht Ihnen offen! Gute Parkgelegenheit — Kinderparadies. Stets grosse Auswahl in ganz billigen Möbel-Occasionen. Unser Kundendienst bietet außerdem günstige Eintausch-Gelegenheiten für Ihre alten Möbel gegen neue, sowie grosszügige Zahlungsleichterungen.

Das beliebte Pfister-Einkaufsabonnement macht jede Möbel-Anschaffung spielend leicht. Täglich sowie am nächsten Samstag **Gratis-Auto-dienst** direkt in die Fabrik-Ausstellung. Abfahrt 8.30 und 13.30 Uhr ab Zürich (Anmeldung Telefon 051 / 32 71 88), ab Basel (Tel. 061 / 22 16 16), ab Bern (Tel. 031 / 2 30 75), ab Winterthur (Telefon 052 / 6 37 57) oder direkt in Suhr (Tel. 064 / 2 17 34).

Wer vergleicht, kauft direkt in der Fabrikausstellung Möbel-Pfister AG. — 600 Musterzimmer

diesem Anlaß von mir oft bevorzugt wird. Doch das wird ja glücklicherweise dem Aufsatz von Emmi Kreis entschuldigt, nämlich «Haben wir unerwartet Gäste zu einem Mittagessen, so mag die allzu beliebte Aufschnittplatte angehen».

Wie aber, wenn ich mich auch ohne unerwartete Gäste und ohne Müdigkeit doch hin und wieder zu diesem Menu entschließe, und zwar aus – wie mir scheint – sehr triftigen Gründen? Da ist einmal der Umstand, daß wir als große Familie allein schon eine ordentliche Tafelrunde bilden, und mit Gästen zusammen der Tisch meistens ausgezogen werden muß. Für eine zehn- bis zwölfköpfige Gesellschaft mit 15- oder 16jährigen hilfreichen Händen ein einwandfreies Menu in der nötigen Qualität und Quantität auf den Tisch zu bringen, zumal wenn neben dem Haushalt noch andere Pflichten auf den Schultern der Hausfrau lasten, ist keine einfache Sache, besonders dann nicht, wenn man gerne gemütlich mit den Gästen am Tisch sitzen und mit ihnen plaudern und auf ihre Anliegen eingehen möchte. Und bei dem Kartoffelsalat mit Aufschnitt bin ich bombensicher, daß die Sache in Ordnung ist; und bei dem Fruchtkuchen, der hernach aufmarschiert, um dem Gast zu zeigen, daß man sich Mühe gegeben hat, seine Bequem-

lichkeit zu überwinden, da bin ich auch sicher, daß es klappt. Und diese Sicherheit allein läßt unbeschwerde Gemütlichkeit aufkommen, so daß sich die Gäste wirklich zu Hause fühlen.

Übrigens – Kartoffelsalat und Aufschnitt, und Kartoffelsalat und Aufschnitt sind nicht ein und dasselbe. Kartoffelsalat aus erkalteten geschwellten Härdöpfeln von vorgestern mit einer Allerwelts-Senf-Essig-Öl-Salatsauce angemacht, so daß die einzelnen Scheiben direkt triefen vor Fett, ist gar nicht zu vergleichen mit einem unserer Spezial-Hausrezepte. Da ist vor allem wichtig, daß die Kartoffeln frisch, und zwar «au point», das heißt ein ganz klein wenig weniger weich gekocht sind, als wenn sie als Geschwellte gegessen werden. Außerdem gibt es verschiedene Zubereitungsarten, z. B. diejenige mit Mayonnaise. Damit das Gericht aber nicht zu schwer wird, geben wir der Mayonnaise (die sehr gut gewürzt sein muß) noch das Eiweiß bei und feuchten die Kartoffeln mit Bouillon an. Viel fein gehackte Peterli, Schnittlauch oder junge Spinatblätter ist nicht nur wegen der Vitamine, sondern auch der Farbe wegen sehr beliebt. Eine andere Variante ist das Rezept mit dem Joghurt und dem Nidel. Auch da befeuchten wir die Kartoffeln zuerst mit Bouillon und fügen Nüßlisalat oder geraffelte, rohe Sellerie bei. Die

In der Ukraine
kaut man statt Kaugummi Sonnenblumenkerne. Aus Sonnenblumenöl, Kokosfett und Olivenöl kalter Pressung entsteht unser **Nussella**
Koch- und Backfett
J. Kläsi, Nuxo-Werk AG, Rapperswil

Bei Akne und Gesichtsröte
Neothermoman-Masken!
Beeinträchtigen Akne und Gesichtsröte Ihre Lebensfreude, dann kommen Sie zu einer Neothermoman-Maske. Diese wunderbare **radioaktive** Gesichtspakung ist von ungewöhnlicher Wirkung und erzielt selbst in hartnäckigen Fällen noch Erfolg. Anmeldung erbeten.
Salon de Beauté Maria M. Schweizer
et produits de **Germaine Monteil**
Zürich 1, Talstrasse 42 Tel. 27 47 58

JOHN ERSKINE
Das Privatleben der schönen Helena
Roman. 4.–6. Tausend. 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

Garnitur anvertraue ich dann jeweils der spontanen Eingebung junger Köchinnen, nämlich meiner Töchter, die damit beweisen, daß es in Sachen Phantasie doch nicht so schlimm bestellt ist in unserm Haushalt.

Auch für die von geistiger Armut zeugende Aufschnittplatte gilt dasselbe wie für den Kartoffelsalat, nämlich: «C'est le ton qui fait la musique», das heißt man spürt einer simplen Aufschnittplatte an, ob sie mit Liebe gemacht ist oder nicht, und das scheint mir bei aller Kocherei die Hauptsache zu sein. Gäste und Gastgeber freuen sich, wenn frischer und in dicke Tranchen geschnittener Schinken mit zartem mildem Balleron auf dem Tisch steht, oder wenn man sich ein anderes Mal herhaft gütlich tun kann an einer echt italienischen Copawurst mit dem Bündnerfleisch, das man nur in einer einzigen Metzgerei so richtig ferienmäßig hauchdünn geschnitten bekommt, und das einem den Sommer und Bergwirtschaftlein und blühende Alpenweiden in Erinnerung ruft, oder an jener Bauernwurst, die der Metzger Schläpfer als einziger nach seinem Spezialrezept zusammenketet ...

Wenn ich nun zum Schluß noch die Sache vom ernährungstechnischen Standpunkt aus beleuchte, so geschieht das nur, weil es heute im Zeichen der neuesten Errungenschaften auf diesem Gebiet sicher für manchen Gast und manchen Gastgeber ein beruhigendes Gefühl ist, wenn die hochgelobten geschwellten Kartoffeln in irgend einer annehmbaren Form auf dem Tisch stehen. Und als allerletztes möchte ich erwähnen, daß ich mit dem in jenem Artikel belächelten Kartoffelsalat und Aufschnitt (oder Wienerli oder Schweinswürstli) doch nie wirklich Mißerfolg hatte bei meinen Gästen, während bei einem extravaganten Gerichtlein oder einer Spezialität hin und wieder ein Gast nur anstandshalber darin herum stochert und sich daneben mit sehr viel Brot und Dessert ernährt, was mein Köchinngemüt, das sich gewissermaßen mit letzter Energie aus der Bequemlichkeit herausgerissen und mit Hilfe von Kochbüchern angeregt hatte, nicht sonderlich beglückte.

Deshalb, liebe Frau Emmi Kreis, lassen Sie den von Ihnen abgewerteten Kartoffelsalat mit Aufschnitt doch nicht allzu verschupft in einem Ecklein stehen. Keine Hausfrau, welche dieses Menu mit Sorgfalt und Liebe herrichtet und ihrer Tafelrunde mit heiterer Miene vorsetzt, muß dabei ein schlechtes Gewissen haben.

WIE IST IHRE HAUT BESCHAFFEN?

NORMALE HAUT

weist kleine Poren auf, glänzt nicht; lebhafte Färbung zeigt gesunde Durchblutung an. Bleibt bei normaler Pflege lange jugendfrisch.

FETTE HAUT

glänzt. Aber auch eine gut gefüllte, straffe, dicke Haut (oft blaß) wird kosmetisch als fette Haut bezeichnet. Sie neigt gerne zu Unreinheiten und erfordert eine gut abgestimmte Pflege.

TROCKENE HAUT

ist dünn, pergamentartig, meist mit lebhaftem Color. Faltenneigung und Austrocknungsgefahr sind hier sehr groß. Intensive Pflege (Fettzuführung) erhält sie gesund und schön.



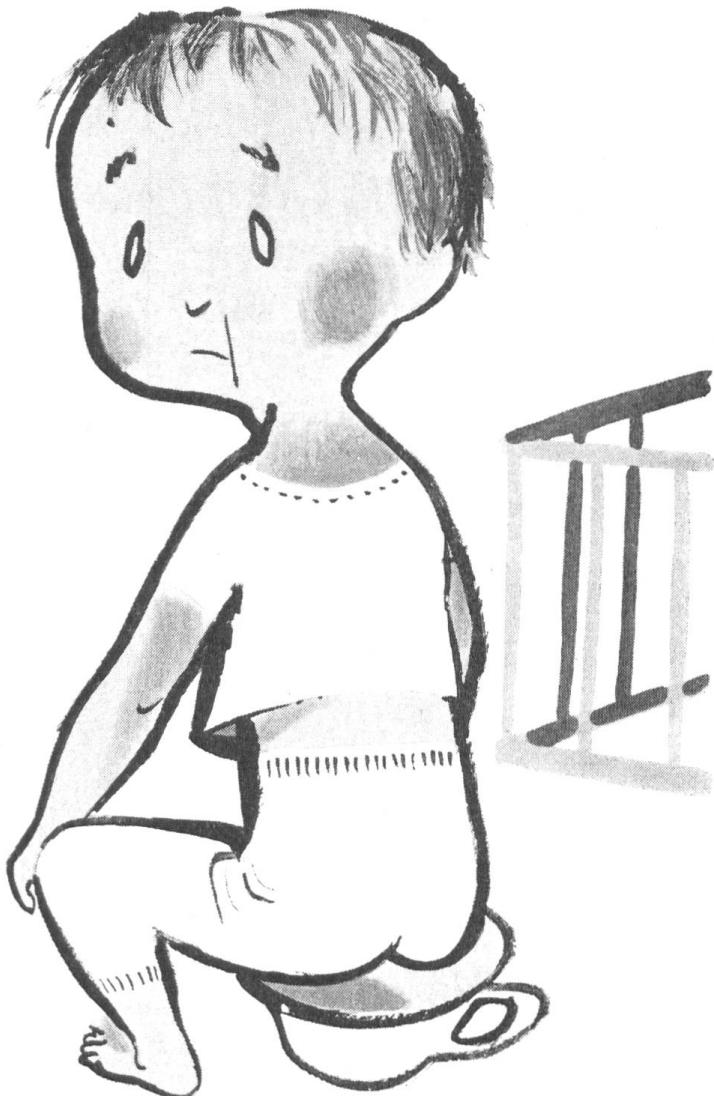
TREFFEN SIE DIE WAHL

Ihrer Biokosma-Produkte nach folgenden Richtlinien

Wählen Sie	normale Haut	fette Haut	trockene Haut
zur Reinigung	Gurkenmilch	Gurken-Teintwasser	Gurkenmilch
am Abend	Gurkencreme fett	Zitronencreme	Gurkencreme fett Rosen-Nährcreme
als Tagescreme (Puderunterlage)	Gurkencreme (Tag)	Gurkencreme (Tag)	Rosen-Tagescreme halbfett
zur Körperpflege (Massage)			Biokosma-Salböl mit Lilien-, Rosen-, Fichten-, Lavendel- oder Zitronenparfüm

Isch guet gits Enka

Es gibt in jeder Wäsche viele Arten von Flecken. Aber es gibt dafür nur eine richtige Waschmethode, nämlich die milde, die faserschonende! Bekämpfen Sie die Flecken nie mit einer Überdosierung von Waschmitteln - auch das beste Gewebe ist solchen Strapazen nicht gewachsen. Seien Sie lieber sparsam mit dem Waschpulver, und geben Sie dafür ein wenig Enka zu. Dieses hochstabilisierte, schweizerische Entfleckungs- und Bleichmittel löst zähe Flecken ohne Schaden. Die goldene Regel: ein neutrales Waschmittel für den Schmutz - Regil-Eswa! - und dazu...



für jede Weisswäsche ein wenig

ENKA



Gütezeichen «Q» für die ideale Kombination Regil-Eswa plus Enka. Erstmals nach fünfzig Wäschen eine Reissfestigkeitsabnahme von null bis nur wenigen Prozenten - durch offizielle Prüfungs-Atteste belegt!

ESWA Ernst & Co. Stansstad