Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 33 (1957-1958)

Heft: 6

Artikel: Aufgelockerte Geselligkeit in Süd-Afrika

Autor: Matter, Verena

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073493

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: 02.10.2025

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

FRAU UND HAUSHALT

Aufgelockerte Geselligkeit in Süd-Afrika

von Verena Matter

"Come in!" – Ärgerlich zog ich meinen Kopf, von dem in der Novemberhitze große Schweißperlen tropften, unter dem Deckel der riesigen Zügelkiste hervor, in die ich eben meine wohlverpackten Wintersachen verstaute. "Der Boy soll doch durch die Hintertür hereinkommen!" Das hatte ich bereits gelernt in meinen wenigen Tagen Südafrika. Aber es war gar nicht der "shop-boy". Eine elegante ältere Dame und ein ebenso tipptopp gekleidetes junges Mädchen standen in der Türöffnung. Es waren die "Chefin" und ihre Tochter, die Frau des Fabrikdirektors, die zugleich die Rolle der First Lady spielte in unserer damals etwa 450 Weiße zählenden Siedlung.

Ich schüttelte den Staub von meiner währschaften Schweizer Leinenschürze und starrte meine Besucherinnen etwas ratlos an. Es war elf Uhr vormittags. (Also müßte ich jetzt doch eigentlich das Essen übertun.) Doch, doch: sie waren zu einem Besuch gekommen, zu fragen, wie es mir gefalle, wie wir uns hier in Süd-Afrika einlebten? Ich raffte mich zusammen, stellte rasch Teewasser auf und rief den beiden schwarzen Girls. Diese hatten nämlich bereits herausgefunden, daß die neue Missis selber arbeite. Deshalb, fanden sie, brauchten sie es nicht zu tun und könnten verschwinden zum Ausruhen an eine sonnige Hauswand. Das Gespräch mit den beiden Damen kam bald in Gang, der Tee erschien endlich, und als die Besucher sich um ein Uhr verabschiedeten, fand ich, in dieser Hitze sei ein kaltes Zmittag einewäg besser.

32 Tassen Tee im Tag

So gewöhnte ich mich allmählich daran, wie ich es bei meinen neuen Bekannten sah, ständig ein Tablett mit ein paar Teetassen und

eine Büchse mit Biskuits oder Kuchen bereit zu halten. Denn Tee wird in Südafrika zu allen Tageszeiten getrunken, aber nie am Tisch, sondern irgendwo in einem gemütlichen Sessel im Wohnzimmer oder Garten. Tee (oder Kaffee) wird in jedem Hotel am Morgen zur unerhörten Stunde von sechs Uhr früh ans Bett gebracht. Ob man will oder nicht. Wenn man nämlich ungestört ausschlafen möchte und die Tür verriegelt, klopft der dienstbare Geist unentwegt so lange, bis man aufsteht und öffnet. Tee wird auch beim Coiffeur serviert (gratis), im Wartzimmer des Arztes, in kleinen Ortschaften dem Kunden über den Ladentisch mitsamt den Dorfneuigkeiten.

Für meinen Mann steht die erste Tasse auf dem Schreibtisch bereit, wenn er ins Bureau hereintritt. Von da ab wird sie stets nachgefüllt. Der Teeboy, der eigens für dieses Amt angestellt ist, teilte mir im Vertrauen mit, der Master trinke 32 Tassen per Tag. Das nicht nur heiße, sondern vor allem unerhört trockene Klima des südafrikanischen Hochlandes im Innern macht diese Sitte leicht verständlich. Es trägt aber auch dazu bei, die ausgesprochene Gastfreundlichkeit des Südafrikaners zu fördern. Diese wiederum entstand sicherlich aus dem Bedürfnis nach Geselligkeit. Kein Wunder, da ja heute noch Farmen 10, 20, ja 50 km voneinander entfernt sind! Eine Tasse Tee lädt stets zum Verweilen ein.

In den Städten, wo die meisten Männer nicht zum Lunch, der ohnehin nur aus Sandwiches besteht, heimkommen, und wo zudem alle Weißen Servants haben, ist 11 Uhr eine günstige Tee- und Besuchszeit. Sogar wir Ausländerinnen mit dem noch lange anhaltenden europäischen Arbeitseifer und Arbeitsrhythmus spüren in der flimmernden Mittagshitze das Bedürfnis nach Entspannung.

Heute nach acht Jahren Aufenthalt in Süd-





afrika, in einem großen Haus und Garten, in welches meine fünf Kinder (plus ihre zahlreichen Freunde), mehrere Angestellte und ein fast ständiger Fluß von unvorhergesehenen Gästen ein ungeheuer bewegtes Leben hineinbringen, wird mir die Tee-Pause zum hochwillkommenen Verschnaufpunkt, zum Anlauf für neue und intensivere Aktivität.

Man wartet nicht auf Einladungen

Eine unserer ersten Ausfahrten führte uns weit in den Busch hinaus auf schmalen Wegen, wo wir uns natürlich bald verirrten. Bei einer einsamen Farm angelangt, fragten wir um Auskunft, und wurden prompt zum Tee eingeladen. Und niemand schien zu erschrecken, als nach und nach fünf jammernde, durstige Kinder zum Auto herauskrabbelten. Und aus dieser ganz zufälligen Begegnung entstand eine schöne, dauernde Freundschaft. Diese Freunde, Südafrikaner, sind übrigens schottischer Abstammung, und es scheint fast, als ob wir Schweizer uns mit diesem Schlag besonders gut verstünden. (Deutet das nicht auch A. Corrodi an in seiner reizenden Übersetzung der schottischen Burns-Lieder?) Weitaus die meisten unserer Freunde sind übrigens Südafrikaner, und zwar sowohl englischer Abstammung und Sprache, als auch holländischer Abstammung und damit afrikaanssprachig.

Irgendwie geht die Geselligkeit leichter und natürlicher vor sich als in der Schweiz. Man wartet nicht darauf, eingeladen zu werden; man geht einfach zueinander. «Let's have a drink together.» Und sehr oft bleibt man zum Essen.

Das wußten wir allerdings noch nicht, als wir, ein paar Tage zuvor im staubigen Busch angekommen, wo rote Sandstürme über uns hinwegfegten und heiße Nächte unsere erlebnismüden Köpfe schlaflos ließen, kurzerhand von einer Landsmännin aufgefordert wurden, mitzukommen an ein «Braaivleis». Ein Bekannter habe Geburtstag. «Aber wir sind doch nicht eingeladen, war unsere erste Reaktion. Doch da wir in dem fremden Land möglichst bald heimisch werden wollten und wir in den wenigen Tagen schon soviel vom «Braaivleis» gehört hatten, das zum Südafrikaner gehöre wie zum Schweizer der Jaß, folgten wir der liebenswürdigen Aufforderung.

Nachtessen im Freien nach Sonnenuntergang

Also fuhren wir mit. (In Südafrika heißt es nie: wir gehen. Denn man fährt immer.) In einem leichten bunten Baumwollkleid. In kurzen Hemdärmeln. Vierzehnmal mußten wir ein «gate» öffnen, das ist ein Gatter zwischen den einzelnen Farmcamps, bevor wir in der rasch hereinbrechenden Dämmerung auf einem großen, baumumstandenen Platz ankamen. An einem Ende stand das niedrige, aus groben Steinen aufgebaute Farmhaus, weiß gestrichen, mit einer rotgeplättelten «Stoep» rund herum. Das ist eine offene oder mit Moskitonetz eingegitterte Veranda, die bei jedem ländlichen Haus zu finden ist und auf der sich ein großer Teil des häuslichen Lebens abspielt. Daneben der große runde Wassertank.

Auf dem Platz brannte ein mächtiges Feuer, genährt von knorrig harten Stämmen der wilden Oliven. Drum herum stand und saß eine Gruppe lachender, schwatzender Menschen, jeder ein Glas in der Hand. Wir wurden vorgestellt und begrüßt – mit Vornamen – als hätte man uns erwartet, und gleich waren auch wir mitten drin im Lachen und Schwatzen.

Über uns funkelten die noch ungewohnten Sternbilder des Südens. Die Luft war lau und süß. Schafe blökten im Dunkel. Im Feuerschein spensterten die verzerrten Schatten der schwarzen Boys und Girls herum, die große Waschbecken voll Fleisch und Körbe mit Flaschen herbeischleppten. Während wir gemütlich beisammen saßen, den «sundowner» in der Hand (so genannt, weil er zur Zeit der sinkenden Sonne getrunken wird), der meist aus Brandy oder Mineralwasser besteht, mischte sich der würzige Geruch von gebratenem Fleisch in den süßen Mimosenduft und in den herberen der Eukalyptusbäume.

Über die heruntergebrannte Glut waren unterdessen lange Streifen Wellblech und grobe Gitter gelegt worden, auf denen die Neger ungezählte Stücke fetter Schafskoteletten und dicker «Boerewors» drehten. Das ist eine Art Bratwurst aus grob gehacktem Rindfleisch und Speck, stark gewürzt mit Koriander. Das Fett tropfte den Rillen des Bleches entlang ins Feuer oder wurde von den überall herumspielenden Kindern mit weichem Brot aufgetunkt.

Und nun war's so weit: Jeder bekam eine



Gratismuster durch La Medicalia GmbH., Casima/Ti.

Oh... diese Bibeli



So viele Frauen fühlen sich gehemmt und zurückgesetzt wegen Hautunreinigkeiten und könnten doch mit PURODERM rasche Abhilfe schaffen. Man betupft die befallenen Stellen — Bibeli, Ausschläge, Pickel, Mitesser, Ekzeme und Rötungen — einfach mit einem mit PURODERM getränkten Wattebausch zwei- bis dreimal täglich. Die PURODERM-Wirkstoffe dringen sofort tief in die Haut ein und nehmen die Schmutzablagerungen und Bakterienherde aus den Poren. Die Haut wird wieder rein, und ein neues Auftreten von Unreinigkeiten kann verhindert werden. PURODERM ist jetzt auch in Puderform erhältlich. Dieser Puder ist hautfarbig.

erhältlich. Dieser Puder ist hautfarbig. Man kann mit ihm tagsüber die Hautunreinigkeiten unauffällig überdecken, während die Wirkstoffe gleichzeitig desinfizieren und heilen. Machen Sie noch heute einen Versuch mit PURODERM! Originalflaschen zu Fr. 2.60 und 4.70, in Puderform zu Fr. 3.25. PURODERM ist in allen Apotheken und Drogerien zu haben.

Perioden-Sorgen?

Da hilft die Mensis-Kur 28, das moderne Dysmenorrhöe-Therapeuticum. Bewährt, um die schmerzhaften Beschwerden zu lindern und den Ablauf der Periode normal zu gestalten. Doppelkur mit 3fach kombinierter Wirkung Fr. 18.70. Diskreter Postversand: Dr. E. Soracreppa, Apotheke, Abt. S, Postfach, Zürich 40.

Im Kochbuch steht

gar manches gute Rezept. Immer aber entscheidet auch noch das persönliche Geschick der Hausfrau. Aus Erfahrung verwendet sie gerne das altbewährte Paidol, das sie nie enttäuscht. Paidol entspricht den neuen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft und gibt Suppen, Saucen und Aufläufen den feinen, aromatischen Gehalt und macht Puddings, Crèmen, Torten, Kuchen und Kleingebäck so delikat und luftig.

Paidol

Der ideale Helfer für die Küche



Papierserviette (Besteck und Geschirr sind verpönt) und fischte sich aus den herumgebotenen Emailbecken ein paar saftige Koteletts und Würste oder gar ein «sosatie», das sind zarte Stücklein von Schaffleisch und Speck, abwechselnd auf ein Spießlein gesteckt. Sie werden drei Tage zuvor in starker Currysauce gebeizt (siehe Rezept). Dazu gab's Butterbrote, geschwellte Kartoffeln oder Maiskolben und in Dampf gekochte Zwiebeln. Den Abschluß bildete eine Tasse Kaffee und ein Stück frische «Melktaart».

Wie die Pioniere

An diesem wundervollen Abend, und hernach auch bei andern Freunden, lernten wir bald, welch ideale Art dies ist, mit wenig Mühe und Arbeit eine beliebige Anzahl von Gästen zu bewirten. (Hier muß ich allerdings beifügen, daß bei uns die Fleischpreise nur etwa 60 Prozent der schweizerischen betragen!)

Sei's nun das improvisierte Braaivleis am Sonntag – am Ufer des Flusses oder auf dem niedern Höhenzug, von dem der Blick fast endlos über das grünliche Meer des Busches schweift, und wo die flinken «Baboons» (eine Affensorte) vom schrillen Pfeifen der «Dassies» (ähnlich unsern Murmeli, aber größer) gewarnt, blitzschnell über die sonnenwarmen Felsen davonklettern...

Sei's eine kleine Einladung von Freunden im Garten, wenn die flirrende Tageshitze in laue Nacht übergegangen ist . . .

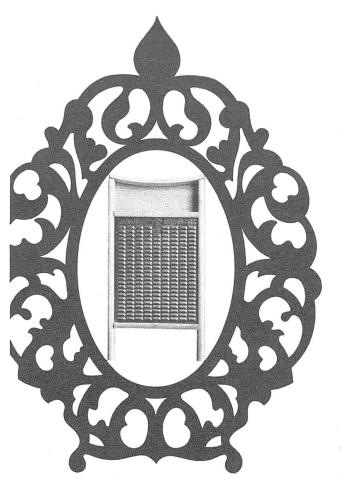
Sei's auf winterlichen Jagdzügen über die weiten dürr-gelblichen Grasflächen der Springbok-flats, wo oft eine Schaufel als Bratunterlage herhalten muß und darauf die Rippli eines Beutetiers bruzzeln...

Sei's bei einem Anlaß zum Geldsammeln für irgendeinen wohltätigen Zweck, wozu dann Hunderte von Menschen erscheinen...

Sei's für die traditionelle weihnächtliche Familienzusammenkunft im Freien, zu der sich der Familienkreis oft erstaunlich und ungeahnt vergrößert...

Immer wird eine ungezwungene Stimmung herrschen. Denn wer kann formell oder steif bleiben, wenn er zu seinem Nachbar redet mit fettglänzenden Lippen und einem Knochen in den Fingern?

Und wenn bei irgendeinem geselligen Bei-



Das Waschbrett gehört ins Museum

denn veraltet sind die mühselige Arbeit des Waschens, die aufgeschwollenen Hände, der schmerzende Rücken... wenn Sie Ihre Wäsche der vollautomatischen Elida anvertrauen.

Elida, der moderne Wasch-Vollautomat, macht die Arbeit schneller, schonender und billiger, und ohne Ärger. Auch beim Modell Typ A-7, z.B., für 5,5 kg Trockenwäsche, sind Bottich, Boiler und Waschtrommel aus Chromnickelstahl. Elida-Vollautomaten bieten mit automatischer Waschmittelzufuhr, Laugenpumpe, Sicherheitsthermostat und Motorschutzschalter ein Maximum an Betriebssicherheit, bei einfachster Handhabung.

Und was sparen Sie dabei? Sehr viel, nämlich Zeit, Geld und Kraft! Wo eine Elida steht, da gibt es keine Waschtag-Plage mehr, dafür mehr Lebensfreude für die ganze Familie!

Elida Typ A-4 für 4 kg Trockenwäsche, Elida Typ A-7 für 5,5 kg Trockenwäsche

Verkauf und Beratung durch die guten Fachgeschäfte. Prospekt Nr. E 39 kostenlos. Postkarte genügt.

AG. für Technische Neuheiten, Binningen-Basel, Tel. (061) 38 66 00 Elida-Ausstellungslokale in Binningen, Bern, Biel, Chur, Fribourg, Lausanne, Luzern, Neuchâtel. St. Gallen und Zürich.



Die kluge Regel: jeden Freitag Fisch!

Brocheton à la Martinière

(Rezept für 4 Personen)

Einen jungen Hecht von ca. 1 kg vorbereiten und vom Rücken her einige Male leicht einritzen, damit beim Grillieren die Hitze leichter eindringt. Mit KNORR-Aromat einreiben, ca. 1 Std. mit Weisswein, Estragon und Schalottenzwiebel marinieren.

Den marinierten Hecht abtrocknen, mit SAIS-Öl bestreichen und bei kleiner Hitze beidseitig langsam grillieren, bis er gar ist; hin und wieder mit etwas SAIS-Öl betupfen. Mit Zitronenschnitzchen und Petersilie garnieren. Dazu Fischkartoffeln und in SAIS-Öl angemachten Grünsalat servieren. Die Mayonnaise separat auftragen: fertige THOMY-Mayonnaise oder selbst gemachte... mit SAIS-Öl, THOMY-Senf und KNORR-Aromat.

Bekannte Küchenchefs verwenden und empfehlen SAIS

SA 4/58



sammensein hinter uns im Dunkeln eine Eule raschelt im Dornbusch, das Zirpen der Grillen aufsteigt und das Muhen der Kühe im Kraal, dann ziehen unsere Gedanken zurück zu den Anfängen des Braaivleis: das war, als die Pioniere auf ihrem Jahre dauernden Zug ins Innere des Landes abends ihre Ochsenwagen zur schützenden Wagenburg zusammenstellten, ein Feuer entfachten - auch um Leoparden, Löwen und Schakale abzuhalten – daran sippenweise ihre Schafe brieten und ihren geliebten Kaffee dazu kochten, und nach dem Essen ratschlagten, Pläne machten, erzählten und wohl auch etwa ihre alten Volkslieder anstimmten, deren heute noch viele beim Feuerschein aufklingen: «Afrikaaners ist plesierig, dit kan julle maar glo -» (Afrikaner sind gesellig, das könnt ihr wohl glauben).

Beize für Sosaties

Eine gehackte Zwiebel in Fett weichdämpfen, dann eine Tasse Essig daran gießen. Einen Eßlöffel Currypulver mit einem halben Eßlöffel Mehl, einem Teelöffel Zucker, einem Eßlöffel Aprikosenkonfitüre und etwas Essig zu einem Teiglein rühren, mit den Zwiebeln 10 Minuten kochen. Weitere drei Tassen Essig darangeben und nochmals aufkochen.

Melktaart

Ein Kuchenblech mit Blätterteig belegen und folgende Füllung drauf geben:

Eine Tasse Milch mit einem großen Stück Zimmtstengel aufkochen. Stengel herausnehmen und ein Teiglein von einem großen Eßlöffel Mehl, einer Prise Salz und ein wenig lauwarmer Milch einrühren. Fünf Minuten kochen. Zwei Eßlöffel Butter einrühren. Unterdessen ein Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser und zwei Eßlöffel Zucker gut schlagen. Mit dem leicht ausgekühlten Mehlteiglein mischen. Noch etwas mehr auskühlen, dann das steife Eiweiß darunterziehen. Diese Masse auf den Blätterteig geben und die Taart im heißen Ofen hellbraun backen. Noch warm mit feinem Zucker und Zimmetpulver bestreuen.

Auflösung der Denksportaufgabe von Seite 39 3600 Dollar. *Urs Meyer,* 10jährig

Auflösung des Bilderrätsels von Seite 23

NAÜDLE UNDER JEDEM HÜÜBLI ISCH ES TÜBLI SUNGOLDPfirsiche
– in den
USEGOGeschäften
erhältlich



USEGO

50 Jahre

der

1907 – 1957

im Dienste

Hausfrau

USEGO



Ich liege in meinem kalabrischen Korb, blicke auf den Stubenwagen neben mir und sinne über das Leben nach. Das neue amerikanische Vierkinder-System scheint auch bei uns Schule zu machen: noch nie bin ich auf meinen Streifzügen durch die Nachbarschaft so vielen reizenden Bébés begegnet wie in letzter Zeit. Und jetzt beschäftigt mich die Frage, ob sie wohl alle eine so fürsorgliche Mutter haben wie das Kleine meiner Herrin. Als vernünftiger Kater darf ich jeweils dabeisein, wenn sie ihr Söhnchen wickelt, und es vergeht kein Tag, an dem sie es nicht

mit Voro-Creme behandelt. Bei uns gibt's kein klägliches Kindergeschrei wegen wunder Haut, denn Voro-Creme ist reich an Lanolin in feinster und reinster Form – das Allerbeste für Bébés zarte Haut. Wenn aber der Hausherr nach dem Rasieren die blaue Dose stibitzt, ertönt Protest. «Herrin», sagte ich gestern zu ihr, «fauche deinen Herrn nicht so an, sei klug und kaufe dir zwei Dosen Voro-Creme – eine ins Badzimmer und eine für den Wickeltisch!»

Jetzt putze ich meinen Silberpelz und schnurre dazu mein altes Lied:

Ich bin der Kater Moro,
ich pflege mich mit Schpeuz,
meine Herrin die braucht VORO,
sie ist sooo schön-mich freut's!

