

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 33 (1957-1958)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Wir kochen im Ferienhaus  
**Autor:** Heim-Aebli, Küngolt  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1073551>

### **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](#)

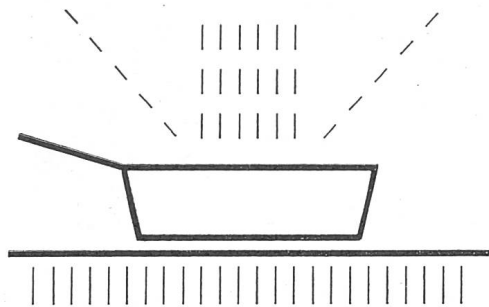
**Download PDF:** 02.04.2026

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

# KÜCHEN-SPIEGEL



Wir kochen im



FERIENHAUS

Von Küngolt Heim-Aebli

ICH bin längst über die Vorstellung hinausgewachsen, daß man es in der Küche des Ferienhauses sehr viel einfacher als daheim machen könne. Nirgends sonst hat die Familie so viel Hunger, nirgends auch so viel Muße, um sich mit dem leiblichen Wohlbefinden zu befassen und jedem Glust und jedem Wunsch nachzugeben und nachzugehen. Für die Mutter und Hausfrau bleibt da nur eines: Nachgiebigkeit und Verständnis und ein tiefes Hineinknien in Rüsten und Abwaschen, und Brutzeln und Backen. Damit aber auch sie einen Schimmer des erhofften Feriengenusses zu spüren bekomme, befolge sie, wenn immer möglich, die erste Regel, das erste «man nehme», das für solche Ferien unerlässlich ist:

Man nehme eine Haushälterin mit oder engagiere am Ferienort selbst jemand, der mithelfen kann. Diese Angestellte soll treu und vergnügt, unerschütterlich und wenn möglich älteren Jahrganges sein. Sie muß Nerven wie Drahtseile haben und eine Geduld so weich, so sanft, so dehnbar wie Watte. – Unsere hatte dies alles. Es machte ihr nichts aus, daß das unfertige Ferienhaus noch keine Treppe hatte, und man das Hühnerleiterchen ständig hinter sich her ziehen mußte, daß die Schwalben

durch die noch offenen Dachluken ein und ausschossen; und nicht einmal das deprimierende Aussehen der einzigen Pfanne vermochte sie zu erschüttern.

«Glücklicherweise habe ich Teig mitgebracht», sagte sie, und zog aus ihrem Riesenbeutel, den sie die ganze Reise hindurch – mit Kostbarkeiten und Unerlässlichkeiten gefüllt – bei sich getragen hatte, ein Paket Blätterteig hervor. Sie belegte behende zwei Bleche damit (diese samt Backofen waren vorhanden), goß die Füllung bestehend aus Mehl, Milch, Eiern, geriebenem Käse und etwas Speckwürfelchen darauf, buk sie geschwinde und die hungrige Reisegesellschaft war fürs erste gelabt.

Ein Drittel des Teiges war übriggeblieben. Diesen wallte sie am nächsten Tag in handbreit dünne Streifen aus, rollte diese von beiden Längsseiten her zusammen, schnitt sie mit dem Messer in Stücke, so wie man eine Wurst in Stücke schneidet, drückte die Stücklein mit dem Daumen breit, drückte sie mit beiden Seiten noch in Zucker und ließ sie im Ofen rasch hellbraun werden (einmal wenden). Das ergab einen großen Vorrat an «Prussiens» für die Blechdose, die reisenden Absatz fanden, denn vom nächsten Tag an schon kamen die Gäste, die Freunde und Verwandten von weit her, um gewunderig unsern Ferienhorst aufzusuchen.

Wir verhätschelten sie nicht, die Gäste. Wollten sie übernachten, so durften sie aussuchen, ob sie auf der Untermatratze oder dem Schoner liegen wollten (auf diese Weise zerlegt, reichte ein Bett für drei Personen). Wollten sie mitessen, so mußten sie das Holz fürs Cheminée selber hacken, in dem dann Polenta (gut wird sie nur mit dem Rauchgeschmack des offenen Holzfeuers) auf dem Dreibein kochte.

Denn die Anwesenheit der einzigen Pfanne machte uns Sorgen. «Mir nicht», sagte zwar unsere nette Angestellte: «Ferien sind doch ein Wegrücken vom Alltag, und ich finde es

abwechslungsreich, einmal ohne Pfannen zu kochen. Schließlich haben wir auch noch unsern Backofen.» Der wurde unsere Rettung. Der nächste Besuch bekam Filet im Teig. Das kleine Schweinsfilet, das wir heiß- und müde-gelaufen im Kurort oben geholt hatten, wurde mit Küchenkräutern bestreut, mit Speckstreifen umwickelt, in Blätterteig gewickelt und im heißen Ofen eine halbe Stunde gebacken. Zwar sah die Umhüllung schwärzlich aus (diese Farbe kann ich nie vermeiden, wenn ich den Inhalt gar kriegen will), aber zusammen mit dem Fendant, den der Vater aus dem Dorf-lädelchen gebracht hatte (er, der daheim nie eine Flasche öffnet, ist der Meinung, zu einem geratenen Ferienmenu gehöre der vin du pays), schmeckte uns alles herrlich.

Dazu gab es gemischten Salat. Alle Tage kam gemischter Salat auf den Tisch, denn die einzige Pfanne, die schon das Substantielle – die Kartoffeln, den Reis, die Teigwaren – weich kochen mußte, weigerte sich, auch noch Gemüse zu liefern. So aßen wir dieses halt im Urzustand. Grüne Salatblätter, gemischt mit Tomatenscheiben, Rettich, Radieschen, Blumenkohl, fein geschnittenem Fenchel, Lattich, geraffeltem Sellerie und sauber gewaschenen Spinatblättern.

Für den Besuch der Großmutter fanden wir eine Süßspeise notwendig. Instinktiv müssen wir gefühlt haben, daß sie unsere eher primitive Lebensweise als an der Grenze des Zulässigen ansah, und wir waren deshalb eifrig bemüht, wenigstens im Kulinarischen unser Gesicht zu wahren. Es gab Orangencrème. Aus zwei Gründen: Milch, die wir bei einem weit entfernten Stall abholen mußten, gab es täglich nie mehr als zwei Liter, die wir bis zum letzten Tropfen schon beim Morgenessen auftranken. Andere Früchte als Orangen konnten wir aus dem Haupttal nicht heraufkommen lassen, sie wären auf der Reise über die aufgerissene Straße zu Mus geworden. So kochten wir 6 Deziliter Wasser, in dem wir 60 Gramm Maizena aufgelöst hatten, und dem wir den Saft einer Zitrone, 120 Gramm Zucker und die geraffelte Schale einer Orange beigegeben hatten, ließen das Ganze eine Minute kochen und gaben nachher den ausgepreßten Saft eines Kilos Orangen bei. In das erkaltete Frucht-mus – es muß ziemlich dick sein – leerten wir zwei Deziliter Rahm (ein Glücksfall). Sie – die Crème – ist gut; wir können dafür garantieren.

## Fragen Sie die Nachbarin!



Jede fünfte Küche ist heute mit einem Kühlschrank ausgerüstet, mehr als die Hälfte davon mit SIBIR-Apparaten. Zumindest eine Ihrer Nachbarinnen wird Ihnen daher aus Erfahrung sagen können, wie unentbehrlich ein Kühlschrank ist und wie sehr sie gerade der SIBIR zufriedenstellt. Fragen Sie kritisch, erkundigen Sie sich genau. Betriebskosten, Unterhalt, Service, wie steht's damit? Ihre Nachbarin wird Ihnen bestätigen, was alle 180 000 SIBIR-Besitzer erfahren haben: Der SIBIR-Kühlschrank ist nicht nur für jedermann erschwinglich, er ist dank dem niedrigen Stromverbrauch und der 5-jährigen Garantie auch für jedermann auf die Dauer ohne weiteres tragbar.



# SIBIR

Kühlschrank für jedermann

Ein andermal war ein junger Onkel der Kinder zu Besuch. Onkel ist ein großartiger Bergsteiger, aber er hat absolut keinen Zeitbegriff. Wir wußten, daß das Mittagessen auf Abruf bereitstehen mußte, wußten aber auch, daß der Hunger der Partie groß sein würde. So einigten wir uns auf Reis (das ja nur 17 Minuten braucht und das wir, so wie es unsere Hilfe kochte – mit Oel und Knoblauchzehen – besonders liebten) und Kalbsplätzchen in Rahmsauce. Diese werden rasch angebraten, in die Auflaufform geschichtet, gesalzen; der Fond in der Pfanne wird mit Bratenjus, Tomatenpüree und zwei Dezilitern Rahm abgelöscht und über die Plätzchen gegossen. Mit dem Feldstecher konnten wir die Bergsteiger vom Haus aus beobachten. Sie saßen zuoberst auf dem Berg nahe dem Himmel und ruhten aus. Dann sah man sie noch ein paar Edelweiß

pflücken (sie sind dort oben zahlreich), die Rucksäcke wieder umhängen und abwärts steigen. Das war für uns das Zeichen zum Beginnen: Der Reis wurde aufs Feuer gesetzt und der Kalbfleischauflauf in den warmen Ofen geschoben. Als die Bergschuhe vor der Tür polterten, war unser Essen fertig.

Als vierzehn Tage herum waren, legten wir die Betten wieder zusammen, häufelten die Asche im Kamin, auf daß nächstes Jahr bereits wieder ein guter Grund vorhanden sei, zogen das Brett vom Bach weg, damit niemand in unserer Abwesenheit darüber balanciere und hineinpurzle, und schlossen die Türe, die einst den Eingang zur alten Mühle gebildet hatte... Nächstes Jahr hoffentlich wieder, dachten wir. Und hoffentlich wieder eine so angenehme, abwechslungsreiche Küche, in dem einfachen, netten Ferienhaus.



## Gut gelaunt – mit Ausnahmen

Betrachtungen einer unvollkommenen Hausfrau

von BARBARA SCHWEIZER

Illustriertes Geschenkbandchen. 4.–7. Tausend. Fr. 5.90

Eine kleine Auswahl der Titel zeigt am besten, worum es der Verfasserin geht: «Verzichten ist gefährlich», «Der teure Monat Oktober», «Die braven Kinder der andern», «Coiffeurkabinen

sind keine Beichtstühle». Wirklichkeitsnah, anregend und geistreich, bildet das Bändchen ein entzückendes und beglückendes kleines Geschenk für jede Dame.

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH I