Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 34 (1958-1959)
Heft: 10

Artikel: Freunde kommen zum Nachtessen
Autor: Maag, Verena
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073274

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: 08.08.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

Freunde kommen *zum* Nachtessen

von Verena Maag

Kommt doch bitte schon zum Nachtessen», sage ich meistens zu unseren Freunden, wenn ich sie zu einem abendlichen Zusammensein einlade. Der Abend ist nicht nur ausgiebiger, sondern auch viel gemütlicher auf diese Weise. Das gemeinsame Essen hat eine verbindende Kraft – und nach dem Essen ist die Stimmung meistens aufgelockert und traulich, denn selbst zurückhaltende Menschen werden beim Essen oft gesprächig.

Leider müssen wir Freizeit und Geselligkeit recht ungleichmäßig verteilt genießen. Während des Quartals sitzt mein Mann fast immer bis in den späten Abend hinein am Schreibtisch, und nur die Rauchschwaden, die aus der geöffneten Tür dringen, geben Zeichen von seiner Anwesenheit. Wenn ich mit meiner Schulfreundin am Telephon einen kleinen Schwatz abhalte, oder wenn ich in der Stadt Freunde antreffe, heißt es bei mir immer: «Sobald die Ferien anfangen, müßt Ihr wieder einmal zu uns kommen!» –

Und endlich ist es soweit. Da mein Mann die gemütlich-intime Gastfreundschaft mehr schätzt als größere Parties, laden wir unsere Freunde der Reihe nach ein, allerhöchstens zwei Paare miteinander und «– nicht wahr, Ihr kommt doch schon zu einem einfachen Nachtessen?».

Letztes Jahr ist beim Umzug in eine größere Wohnung auch mein seit Jahren gehegter Wunsch nach einem runden Tisch in Erfüllung gegangen. Es gibt nichts Schöneres als ein Mahl an einem runden Tisch: keiner ist oben oder unten, alle sind in einem Kreis verbunden, und kommt noch ein unerwarteter Gast, so rücken wir ein wenig zusammen, und schon ist der Neue im Kreise aufgenommen.

So mache ich mich ans Planen. Schon weil sich die Einladungen oft kurz hintereinander folgen, kann ich mich nicht an ein Besuchs-Standard-Menu halten. Als wir letzthin bei einem Schulkameraden meines Mannes zu Besuch waren, fragte er mich: «Habt Ihr bei uns schon einmal Fleischkräpfli gegessen?» Ich bejahte nach kurzem Besinnen, worauf der Gastgeber zu seiner Frau meinte: «Es ist also höchste Zeit, daß wir unser Besuchs-Menu ändern!» Natürlich spaßte er nur. Für viele Junge oder Unsichere ist es dennoch sicher das Beste, wenn sie sich an etwas halten, von dem sie wissen, daß es bestimmt gerät.

Mehr als zwei Gänge serviere ich bei diesen Gelegenheiten nicht, das wäre ja kein «einfaches» Nachtessen mehr. Wir wollen einander auch nichts vormachen: ohne Hilfe und mit kleinen Kindern kann man nicht stundenlang in der Küche stehen. Wichtig ist also, daß möglichst alles am späteren Nachmittag vorbereitet werden kann, und diese Vorbereitungen doch nicht allzu zeitraubend sind. Unsere Gäste kommen meistens auf halb acht Uhr, so können die beidseitigen kleinen Sprößlinge zwischen sechs und sieben Uhr gefüttert und ins Bett gesteckt werden, und mir bleibt eben noch Zeit, um alles Vorbereitete fertig zu machen.

Frühling

Obschon in meinem handfesten Kochbuch der bürgerlichen Küche vor den «sogenannten primeurs» gewarnt wird, «weil sie teuer sind und das volle Aroma noch nicht enthalten», kann ich oft nicht widerstehen, wenn ich Besuch

erwarte und meine Märitfrau die allerersten zarten Salätchen und Radieschen bringt, oder wenn die ersten Erdbeeren auftauchen.

Meine Mutter hatte zwar einmal mit eigenen Primeurs ein lustiges Erlebnis. Wir wohnten damals auf luftiger Höhe über dem linken Thunerseeufer. Meine Mutter erwartete Freunde vom gegenüberliegenden Sonnenufer und pflückte dem Besuch zu Ehren extra die allerersten, kaum erst ausgewachsenen, grünen Böhnchen. Beim Essen sagten dann die Freunde: «Habt Ihr auch so viele Bohnen im Garten? – Wir mögen den unseren kaum Meister!»

Im Sommer

ist etwas Kaltes naheliegend und praktisch.

Als etwas Besonderes präsentiert sich eine Bicetta, für die ich das Rezept vor Jahren aus einer Zeitung herausschnitt, und die aus dem Tessin stammen soll. 100 Gramm Thon werden fein gehackt, mit 50 Gramm geriebenem Parmesanskäse, gehacktem Grün, zwei Löffel Paniermehl und zwei Eiern vermischt. Die Masse wird zu einem länglichen Block geformt, in Pergamentpapier eingepackt und zehn Minuten in siedendem Wasser gekocht. Erkaltet, wird sie auf einer Cakeplatte garniert mit Mayonnaise aus der Tube, Radieschen und Cornichons. Da die Bicetta sehr nahrhaft ist, reicht das angegebene Quantum gut für vier Personen.

Etwas mehr Zeit zur Vorbereitung braucht eine Sandwich-Torte. Am Vortag wird in einer Springform ein Hefeteig aus 300 Gramm Mehl, zehn Gramm Hefe, einem halben Kaffeelöffel Zucker, 50 Gramm Butter, einem halben Kaffeelöffel Salz und einem bis zwei Deziliter Milch gebacken. Am nächsten Tag schneidet man die Torte in zwei oder drei Lagen, die mit gewürzter Butter- oder Quarkfüllung bestrichen werden. Zum Würzen eignen sich Senf, Tomatenpurée, Kräuter oder gehackter Schinken. Rand und Oberfläche (die flache Unterseite für oben nehmen) werden mit gewöhnlicher Butter bestrichen. An den Rand klebe ich geriebene oder gehackte Haselnüsse, und die Oberfläche wird kunstvoll garniert mit allen möglichen Leckerbissen, wie Salami, Sardellen, Crevetten, Oliven, Eierscheiben, Tomaten, Cornichons, Gürklein, Peterli, Baumnüsse ... die Liste läßt sich ganz nach Lust und Laune fortsetzen.

Meine Stärke ist meine Schwäche für Stärke 77!

Herrenhemden wirken oft unsauber, ehe sie es sind. Die meines Mannes nie! Nach jeder dritten Wäsche tauche ich sie in ein Zauberbad aus 2 Kaffeelöffeln «77» ie Liter Wasser. Der hauchdünne Plastic-Film verhindert nicht nur das Lumpigwerden, sondern schützt auch vor Schmutz. Ich muss seltener waschen und bügeln, die Wäsche geht mir leichter von der Hand, die Hemden halten länger und — sie bleiben tadellos in Form!

Stärke 77

Grosse Tube Fr. 2.— sehr ausgiebig, gebrauchsfertig, kinderleichte Anwendung

3 SAIS-Qualitäten für hohe Ansprüche

SAIS mit 10 % Butter
PLANTA - Pflanzenmargarine
SAIS - Oel

OFP 159-1

Weleda

Massage- und Haut-funktionsöl

Die natürliche Gesundheit der Hautfunktionen reicht nicht mehr für das ganze Leben. Dafür ist die Beanspruchung in Beruf und Haushalt zu stark. Man sollte deshalb früh genug durch eine helfende Pflege mit Weleda Massage-Hautfunktionsöl nachhelfen.

Dieses Präparat dient zur Pflege und zum Schutze der Haut und enthält nur natürliche Pflanzenöle und heilsame, duftende Auszüge von Birke, Arnica, Rosmarin und Lavendel, auf welche der gesund empfindende Hautorganismus durch wohliges Körpergefühl reagiert.

50 ccm Fr. 3.10 150 ccm Fr. 8.40

Verlangen Sie die kostenlose Zustellung der Weleda-Nachrichten

WELEDA AG ARLESHEIM

Schneller gerichtet, aber ebenso verlockend ist eine Platte Bündnerfleisch mit Tomatenschnitzen, Eischeiben und allerlei Grünem garniert; dazu serviere ich meistens Butter und frische Toastscheiben.

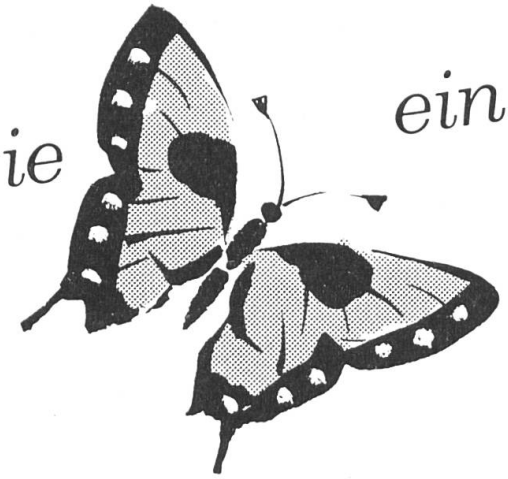
Da dies vielleicht eher einer Vorspeise gleicht, mache ich dafür einen etwas üppigeren Nachtisch, etwa eine Götterspeise: Löffelbiscuits oder feiner Zwieback kommen, in kleine Stücklein zerteilt, zunterst in eine tiefe Schüssel, darauf gibt man eine Lage Früchte, leert eine dicke Vanillecrème (im Sommer halbgefroren) darüber und dekoriert das Ganze als Krönung mit etwas Schlagrahm und ein paar Früchten.

Im Herbst

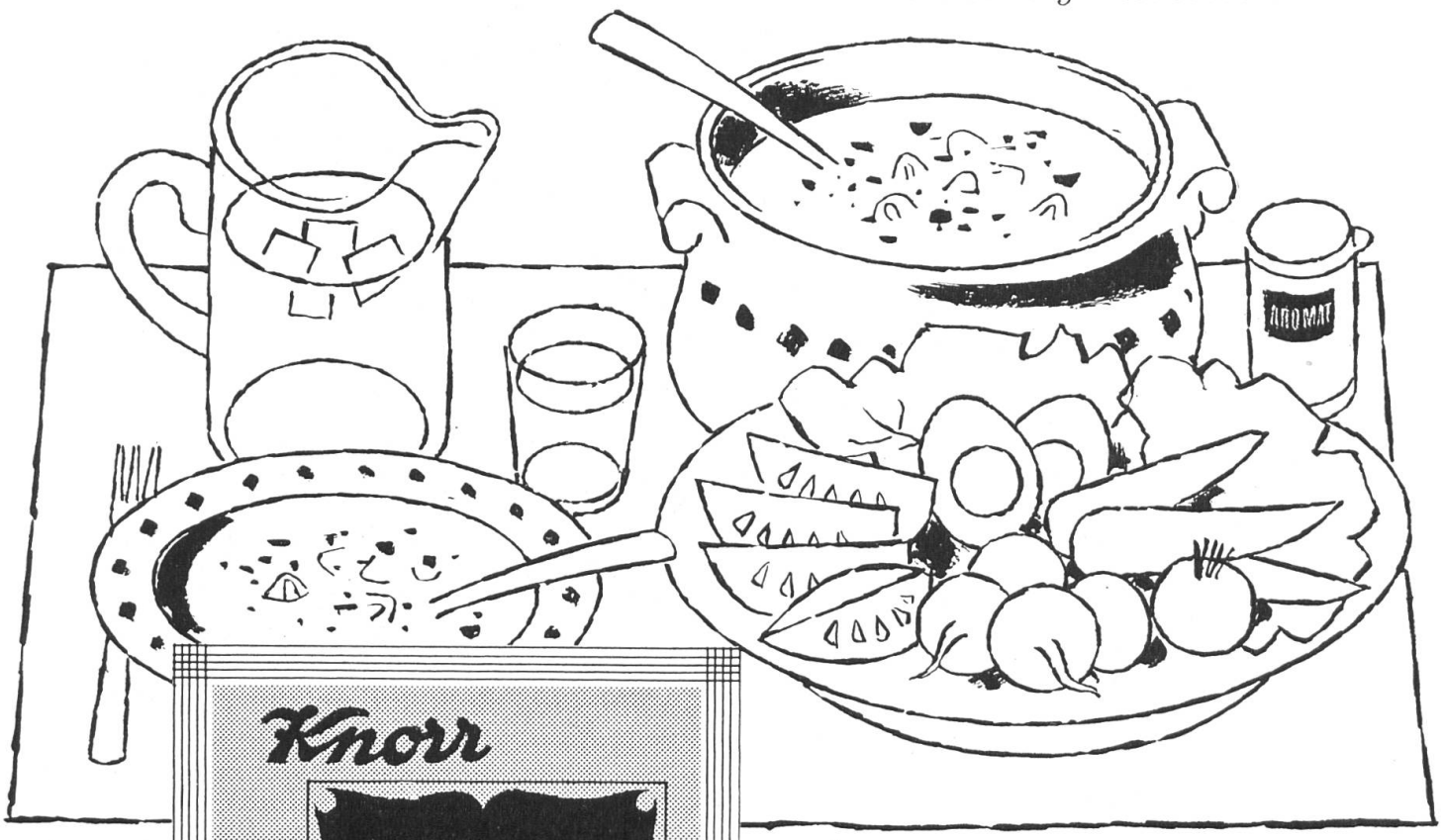
setze ich unseren Gästen am liebsten eine italienische Pizza vor, wie sie jetzt auch in der Schweiz viele Liebhaber gefunden hat. Auf ein großes, mit Blätterteig belegtes Blech kommen: 800 Gramm Tomaten, geschält und ohne Saft in Scheiben geschnitten, 100 Gramm Gruyère- oder zwei Portionen Schachtelkäse in kleine Scheibchen geschnitten, zwei Eßlöffel geriebener Parmesan, 50 Gramm grüne Oliven, entsteint und kleingeschnitten, 50 Gramm Sardellenfilets, feingehackter Peterli, wenig Salz und ein paar Tropfen Öl. Ich backe die Pizza während 20 bis 30 Minuten in heißem Ofen. (Für den Hausgebrauch lassen sich Oliven und Sardellen durch feingeschnittene Peperone ersetzen.) Als Dessert dazu stelle ich oft eine mit Fruchtsalat gefüllte Melone auf. Der Fruchtsalat wird mit etwas Kirsch aromatisiert, in die von den Samen und dem Fruchtfleisch, das man für den Salat verwendet, befreite Melone gefüllt, die man so aufgeschnitten hat, daß sich ein kleines Deckelchen abheben läßt. Die Melone stelle ich ein paar Stunden in den Kühlschrank, bevor ich sie auf einem Reben- oder anderen Blatt serviere.

Immer, wenn ich daran bin, das Dessert auszudenken, erinnere ich mich an eine liebe Bekannte, die findet, eine gute Gastgeberin dürfe nicht mehr in die Küche zurückgehen, nachdem sie sich mit den Gästen zu Tische gesetzt habe. Wer keine Hilfe habe, solle alles, heiße Platten vorgewärmt und zugedeckt, Saucièren unter der Kaffeehaube, bereits von Anfang an auf den Servierboy stellen. Diese Auffassung ist sicher ganz nach Knigge, doch

Leicht wie ein Schmetterling...



so möchten wir durch den Sommer «flattern»! Schweres Essen ist jetzt unbeliebt. Bei Salat und kalten Plättli – wenn immer möglich im Freien serviert – da allerdings sagen wir Ja zum Leben! Zum Glück gibt es ein gutes Mittel, das auch die «kälteste» Mahlzeit verträglich macht: Servieren Sie zum Anfang ein leichtes, warmes Knorr-Süpplein, dann bekommt die «kalte Fortsetzung» viel besser!



Und an kühlen Tagen oder beim Camping kochen Sie einen blitzschnellen, köstlichen Suppen-Lunch, d.h. einen grossen Topf Knorr-Suppe mit einer glustigen Beigabe! Jeder fühlt sich dabei wohlgenährt und trotzdem – leicht wie ein Schmetterling...

Knorr

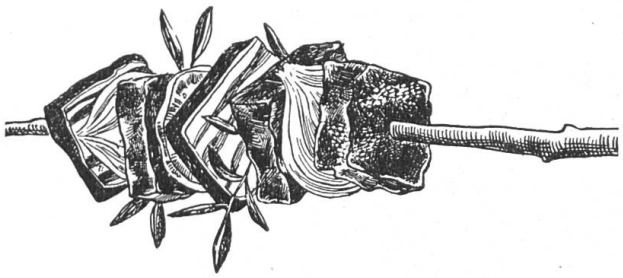
In den Sommer hinein mit:

BRUNO KNOBEL

ROMANTISCHES KOCHEN IM FREIEN UND AM KAMIN

Anleitungen und Rezepte

In abwaschbarem Geschenkband
Mit 78 Illustrationen von Richard Gerbig
3. Auflage. Fr. 9.40



Nachdem sich eine ganze Generation Städter vom Erstaunen über die elektrische Kochplatte und die Gasflamme erholt hat, liebt man es, wenigstens zur Erholung am offenen Feuer zu kochen. Um unter diesen ungewohnten Verhältnissen etwas Eßbares oder gar Leckeres herauszubekommen, muß man richtig vorgehen. Selbst beim improvisierten Kochen kommt man eben ohne Kenntnisse und Anleitungen nicht aus.

Ob der Vater an einem schulfreien Nachmittag mit seinem Sprößling im Freien abkochen will, ob der Hausherr seinen Gästen an einer Gartenparty Gelegenheit bietet, sich auf dem Gartengrill etwas zuzubereiten, ob man motorisiert in Camping zieht, oder am flackernden Kaminfeuer bei einem Glas Wein irgend etwas zubereiten möchte, um mit Feuer umzugehen oder einfach damit es gut riecht: immer braucht es Vorbereitungen.

Dieses entzückend augestattete und mit 78 reizenden Illustrationen von Richard Gerbig versehene Büchlein ist deshalb eine wirklich zeitgemäße Gabe.

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH 1

schließt sie, falls kein guter Geist in der Küche waltet, viele Desserts, wie zum Beispiel Glace, ganz aus – und das ist doch schade!

Etwas, das vorher zubereitet werden kann und immer gut schmeckt, sind Fruchttörtchen. Ich kaufe die fertigen Bödeli, gebe ein wenig Rahm oder dicke Crème auf den Boden und verteile die Früchte darauf. Alle Arten von Beeren, auch Trauben oder Ananas sind sehr geeignet. Ich garniere die Törtchen mit einem Tupf Schlagrahm.

Im Winter

halte ich mich gerne an Käsespeisen. Ein goldig überbackener Ramequin oder hoch aufgegangene Käsepastetchen mit einer großen Schüssel Salat sind herrlich und kitzeln die Gäste schon beim Eintreten verführerisch in der Nase. Für den Ramequin backe ich sechs Modelbrotschnitten in heißer Butter, schichte sie ziegelartig in eine Gratinform und übergieße sie mit folgender Masse: Vier Deziliter Milch und ein Deziliter Rahm werden mit drei Eigelb verklopft, mit 125 Gramm geriebenem Greyerzerkäse, etwas Salz und Muskatnuß sowie dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Das Ganze wird im heißen Ofen während etwa 30 Minuten gebacken, bis es knusprig goldgelb zum Essen einlädt.

Die Käsepastetchen mache ich so: Mit einem fertig gekauften Kuchenteig belege ich kleine Förmchen, die ich unmittelbar vor dem Backen mit folgender Masse zu nicht mehr als zwei Drittel fülle: 50 Gramm geriebener Emmentaler, 50 Gramm geriebener Parmesan oder Sbrinz, drei Deziliter Milch, ein gestrichener Eßlöffel Mehl, ein Deziliter Yoghurt oder Rahm und drei Eigelb werden gut miteinander vermischt und eventuell noch etwas gewürzt mit Majoran, Muskatnuß oder Paprika. Zuletzt wird das halbsteif geschlagene Eiweiß daruntergezogen. Die Pastetchen werden 25 Minuten im heißen Ofen gebacken; sie gehen hoch auf und sollten sofort aufgetragen werden.

Nach diesen Käsespeisen serviere ich meistens folgenden Fruchtsalat: Ein Kilo Blutorangen und ein Pfund Bananen werden geschält, die Bananen in Rädchen und die Orangen in hauchdünne Rosettenscheiben geschnitten. In eine tiefe Schüssel kommen abwechslungsweise eine Schicht Orangenscheiben mit Zucker und eine Schicht Bananenrädchen; zu-

Stört Sie Lärm am Schlafen?

Dann stecken Sie vor dem Zubettgehen eine weiche Calmor-Kugel in jedes Ohr. Es wird herrlich still um Sie! Die nervenzehrenden Ruhestörer sind schachmatt gesetzt und Sie geniessen die Wohltat gesunden, tiefen Schlafes. Calmor auch ins Reise-Necessaire legen! Lärmempfindliche Kopfarbeiter verwenden tagsüber Calmor-Kugeln.

CALMOR-Ohrenkugeln für den erholsamen «Murmeltier- Schlaf»

Erhältlich in Apotheken, Drogerien und Sanitätsgeschäften
Verbandstoff-Fabrik Schaffhausen

Gratismuster durch La Medicalia GmbH., Casima/Ti.

Fortus-Voll-Kur belebt Temperament und die NERVEN

Gegen die Schwäche der Nerven und bei **Funktions-Störungen** eine Kur mit **Fortus.** So werden die **Nerven bei Sexual- u. Nervenschwäche,** bei **Gefühlskälte** angeregt, und das **Temperament wird belebt. Voll-KUR** Fr. 25.—, Mittelkur Fr. 10.—. Proben Fr. 5.— u. 2.—. In Apoth. u. Drog., wo nicht, durch Fortus-Versand, Postf. Zürich 1, Tel. (051) 27 50 67. **Fortus gegen Nerven-Schwäche bei Gefühlskälte!**

Pilze als willkommene Abwechslung

Nein, Sie brauchen sie nicht erst zu suchen. Stofer Pilz-Konserven, etwas ganz Feines, erhalten Sie im guten Laden. Sie sind leicht zuzubereiten und schmecken fabelhaft. Verlangen Sie aber ausdrücklich

STOFER PILZ-KONSERVEN

Rezepte durch die

Pilz-Konserven AG., Pratteln

. . . herrlich das neue Maruba **Lanolin** *Schaumbad!*

MARUBA hat für alle, die eine trockene und spröde Haut haben, eine Überraschung: das neue MARUBA-Schaumbad «Ardisia» mit **Lanolin-Spezial.** Sie werden begeistert sein, denn das Maruba-Lanolin-Schaumbad ist eine vollständige Schönheitsbehandlung, welche die Haut nährt, geschmeidig macht und köstlich parfümiert.

Neu: **Maruba** *Ardisia*

Für trockene Haut: MARUBA-Ardisia, Flc. zu Fr. –.85 (für 2 Bäder); Fr. 4.05; Fr. 7.45; Fr. 16.50; Fr. 28.90 (ca. 120 Bäder) + Lux.

oberst werden Orangen dekorativ angeordnet und mit Bananen garniert, darüber spritzt man einen Schuß Kirsch. Das Ganze ist schnell gemacht und sieht schön aus.

Wenn immer möglich, versuche ich bei Gelegenheit herauszufinden, was unsere Freunde besonders gerne essen.

Von einem Kollegen meines Mannes weiß ich, daß er großer Liebhaber von Süßem ist. Da besteht das Menu gelegentlich aus einer rassigen Ochsenschwanzsuppe (aus dem Beutel), mit einem Löffel Sherry vermischt, und zum Dessert gibt es Wiener Omeletten (feine Omeletten flach angerichtet mit Nußfüllung dazwischen) mit Vanillesauce, oder aber Fastenkutteln (Omeletten in Streifchen geschnitten, mit Vanillemilch oder Vanillesauce in einer Gratinform im Ofen kurz überbacken), mit Tee und Kompott.

Manchmal sind natürlich auch äußere Umstände für die Menuwahl bestimmend: Was liegt näher, als in der Brombeerenzeit unseren Gästen mit einer großen Schüssel süßer, gartenfrischer Brombeeren und geschwungenem Nidel aufzuwarten? Als Einleitung servieren wir jedem einen Teller Zuppa pavese, die wir in Italien lieben gelernt haben. Dazu lege ich in jeden Suppenteller eine gebähte Brotscheibe mit einem Spiegelei und reichlich geriebenem Parmesankäse darauf, und fülle den Teller mit kochendheißer, kräftiger Fleischbrühe auf.

Nachdem wir mit unseren Gästen lange in angeregtem Gespräch bei Tisch gesessen haben, tragen wir miteinander das Geschirr in die Küche. Wenn gleichaltrige Freunde von sich aus beim Abwaschen helfen wollen, ziere ich mich nicht lange, und wir setzen die angefangene Unterhaltung in der Küche fort. Warum nicht?

Mittlerweile, ob wir nun abwaschen, oder ob ich das Geschirr nur schnell zusammenstelle, wird die Kaffeemaschine in Betrieb gesetzt. Wenn jemand unsere Italienliebe teilt, gibt es starken Espresso aus dem florentinischen Kupferkännchen – und wer Kaffee nicht verträgt, bedient sich aus der Fruchtschale.

Da die letzten Neuigkeiten bereits ausgetauscht sind, überlassen wir uns bei Kaffeeduft und würzigem Pfeifenrauch ganz der schwerelosen Stimmung, die wie nichts anderes geschaffen ist für beschauliche Gespräche. Sie sind so selten, diese Stunden – und vielleicht auch darum so köstlich. Doch aller Anfang dazu heißt: Freunde kommen zum Nachtessen.

in über 4000 USEGO - Geschäften