

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 34 (1958-1959)
Heft: 12

Artikel: Auch unerwartete Gäste sind am Mittagstisch willkommen
Autor: A.D.-B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073296>

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: 15.01.2026

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

KÜCHEN-SPIEGEL



Auch unerwartete Gäste sind am Mittagstisch



von A. D.-B.

Ich erlebe meine Hausfrauenfreuden und -nöte zwar in Frankreich, wo mein Mann auf einer herrlich weiten, aber abgelegenen Hochebene einem Sägewerk vorsteht. Doch schwirren sicher überall weitgehend dieselben Gedanken durch den Kopf der Hausfrau, wenn ihr kurz vor 12 Uhr, mitten im Kochen und Kinderfüttern Besuch zum Mittagstisch angekündigt wird.

Bei uns kommt dies besonders häufig vor, da einerseits der Holzhandel viel Leute herbeiführt, und andererseits kein für solche Zwecke geeigneter Gasthof in der Nähe ist. So muß ich immer damit rechnen, daß mein Mann ohne weiteres um 12 Uhr, statt allein, mit einem Geschäftsfreund zum Essen kommen kann, von dessen Kommen ich erst Kenntnis erhalte, wenn ich seine Stimme im Entrée vernehme, oder daß er mir in einem Anflug von Umsichtigkeit «schon» um halb zwölf Uhr berichtet, es kämen dann zwei oder drei Herren zum Essen. So oder so heißt es kurz überlegen und schnell handeln, denn es ist nicht zum Vorhergehen leicht, die für unsern Familientisch mit Kindern zubereitete Mahlzeit auszudehnen und ihrer neuen Bestimmung anzupassen – ganz besonders, wenn, wie es bei uns der Fall ist, der Metzger und der Gemüsehändler acht Kilometer entfernt wohnen.

Am Anfang stand ich solchen Überfällen ziemlich ratlos gegenüber. Mit der Zeit jedoch habe ich eine Art Taktik entwickelt, die es mir erlaubt, dem unerwarteten Besuch gerecht zu

werden, ohne den gewohnten Gang unseres Haushaltes auf den Kopf zu stellen. Und meine früher nicht immer überzeugt tönende Beteuerung ... nein, nein, von Stören sei keine Spur, im Gegenteil, es mache mir Freude ... kommen nun aus dem Herzen und sind ehrlich gemeint. Ich freue mich zu jeder Zeit über die Einkehr eines Gastes und über die Abwechslung, die er uns bringt.

Gerade kürzlich habe ich wieder erlebt, wie anregend der Besuch eines solch hereingeschnittenen Gastes sein kann. Da konnte eine für Holland bestimmte Lieferung Parkett nicht wie vorgesehen am Morgen fertig geladen werden, und mein Mann brachte kurzerhand den Fahrer des großen holländischen Lastwagens, der schon die ganze Nacht unterwegs gewesen war, zum Mittagessen mit. Sooo groß war nun meine Freude im ersten Augenblick zwar nicht, aber ich fand es ganz natürlich und betrachtete es keineswegs als Störung, obwohl mir beim Eintritt des Gastes angesichts dessen nicht endenwollender Gestalt der Gedanke kam, daß eine so beträchtliche Länge sicher sehr viel Reis und geschnetzelte Leber benötige, und es deshalb ratsam sei, unserem Mittagessen noch einen weiteren nahrhaften Gang beizufügen. Aber schon zu Beginn des Essens ergab es sich, daß dieser Besuch einer der kurzweiligsten werden sollte, die wir seit langer Zeit gehabt hatten. Das schweizerdeutsche Geplauder der Kinder muß in unserm holländischen Gast eine alte Erinnerung wachgerufen haben. Er war froh, nicht mehr französisch sprechen zu müssen und erzählte uns in einem sehr guten Deutsch, worin nur die Rrr ganz holländisch gurgelten, daß er während des Krieges als holländischer Zwangsarbeiter im Schwarzwald gearbeitet und sich dann in die Schweiz geflüchtet habe, als kurz vor dem Ende des Krieges das Flüchtlingselend überall über die Schaffhauser Grenze hereinströmte. Und seiner Schilderung der geographischen



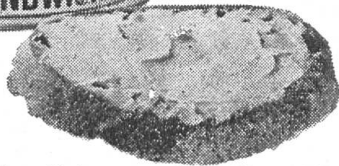
Für Kinder



Der ideale Znüni-
Brottaufstrich
rein vegetabil
sehr nahrhaft
leicht verdaulich



Fabrik neuzeitlicher Nahrungsmittel Gland VD



Verhältnisse und der Kirche, in welcher er für die erste Nacht untergebracht worden war, zusammen mit der geflüchteten badischen Bevölkerung, konnten wir entnehmen, daß er ausgerechnet in jener Gegend, die mir besonders lieb ist, und wo ich jeden Bach und jeden Weg kenne, die Schweizergrenze überschritten hatte. Dank seiner treffenden Beschreibung konnten wir sogar in einer der hilfreichen Personen, die sich um ihn gekümmert hatten, unsern guten Bekannten, den Lehrer jenes Dorfes erkennen, so daß es uns nicht fehlte an Stoff zu einem sehr angeregten Tischgespräch. Und als dann mein Mann beim schwarzen Kaffee noch das entsprechende Blatt des topographischen Atlases hervorsuchte, und unser neuer Freund genau die Stelle im Wald erkennen konnte, wo er herüber gekommen war, war sein Glück vollkommen. — Gewiß ein Besuch, wo sich die kleine Mehrarbeit beim Kochen gelohnt hat.

Unser diner de chasse

Es sind zwei Schwierigkeiten, die es in solchen Fällen zu meistern gilt: einmal soll ein Essen, das für fünf Personen berechnet war, nun für eine vergrößerte Tafelrunde reichen, und zweitens soll im letzten Moment ein leicht festlicher Einschlag, irgend etwas, das den Gast freut, hineingebracht werden. Da haben sich mir durch die Praxis in beiden Punkten nach und nach so viele Möglichkeiten gezeigt, daß ich sicher bin, immer auf irgend eine Art den Rank zu finden.

Die Erfahrung hat mich gelehrt, daß es vorteilhafter ist, mit Umsicht und Phantasie die zur Verfügung stehenden Mittel auszunützen, als in der Aufregung schnell alles Mögliche und Unmögliche herbeizuschleppen. Wenn mir früher in letzter Minute Zuwachs zu unserer Tischgesellschaft angekündigt wurde, war mein erster Reflex: in die Garage, Auto heraus, Hals über Kopf ins Dorf fahren, unüberlegt zusammenkaufen, um dann schwerbeladen und ausgepumpt (in jeder Hinsicht!) wieder vorzufahren — wenn möglich zu gleicher Zeit wie der Besuch — und festzustellen, daß unterdessen zuhause alles drunter und drüber gegangen ist. Dieses Vorgehen habe ich schon längst fallen lassen. Es bringt Aufregung, oft ganz sinnlose Auslagen und ist meistens unvereinbar mit der mir zur Verfügung stehenden Zeit. Nein, viel lieber verlasse ich mich auf meine «moyens de bord».



... 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.



Dazu gehören neben unserm großen Gemüsegarten des Nachbarn Hasen. Sie sind eine ideale Lösung in den Fällen, wo ich schon im Laufe des Vormittags Kenntnis erhalte von den zu erwartenden Gästen. Aber oft hat es auch um 11 Uhr noch gereicht. Unser Nachbar, der immer hilfsbereite Père Pépin hat Gottseidank eine große Fertigkeit im Hasenmetzgen, kaum fünf Minuten braucht er dazu. Und wenn dann der Hase nach einem kurzen Aufenthalt im Frigidaire die zum Zerteilen günstige Temperatur erreicht hat, und ich mit Fleisch- und Hackmesser dahinter gehen kann, fühle ich mich gerettet, habe ich nun doch auf einen Streich den Braten und eine warme Vorspeise. Nur muß ich vielleicht mit Rücksicht auf die kurze Kochzeit die Bratenstücke etwas kleiner schneiden, als ich es sonst täte, und mich freimachen von der Vorstellung, die Hausfrau könne erst ruhig zu Tisch sitzen, wenn das ganze Essen fixfertig gekocht «auf Null» stehe. Dies empfinde ich überhaupt immer als Nachteil, da sich auf diese Weise der jedem Gericht innewohnende ursprüngliche Geschmack verflüchtigt, und ein unmittelbarer Genuß, wie wir ihn zum Beispiel beim Kochen am Kamin kennen, unmöglich wird. Ist aber die Zeit wirklich knapp bemessen, so habe ich schon oft den Hasen im Dampfkochtopf zubereitet. Dazu wende ich folgendes Rezept an: im Fett lasse ich einige Speckstreifen glasig werden, brate darin die Hasenstücke ziemlich stark an und verwende zum Ablöschen halb Wasser, halb Wein. Der gewöhnlichen Bratengarnitur aus Zwiebeln, Lorbeer und Nelken füge ich etwas Knoblauch und vor allem einen großen Zweig Thymian bei, der dem Gericht einen ausgeprägten Geschmack nach Hochland und Heide gibt, was ausgezeichnet in unsere Gegend paßt. Ja, dieser leichte Einschlag von «dîner de chasse» macht es uns und unsern Gästen jeweils geradezu schwer, zu denken, der Hase habe sein ganzes Leben im nachbarlichen Hasenstall zugebracht.

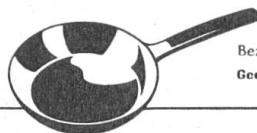
Die gute Vorspeise

Aber wie schon erwähnt, liefert mir Freund Lampe nicht nur den Braten, sondern auch eine warme Vorspeise. Und dieses Einschalten einer warmen Vorspeise ins Menu ist ein ausgezeichnetes Mittel, um ein Essen reicher zu gestalten. Erlaubt es mir die Zeit, so stelle ich ein Hasenpâté her, das dann zwischen dem



Gute Küche... dank der **+GF+** Bratpfanne!

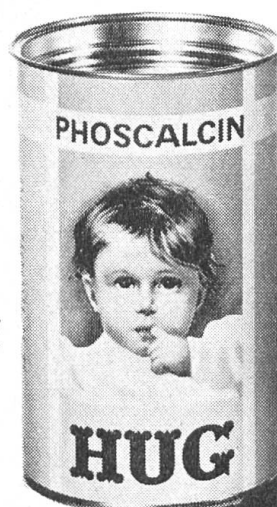
Sie ist aus Spezialgusseisen hergestellt, handgeschliffen, mit dem handlichen, festsitzenden Stiel. Alle Haushaltartikelgeschäfte halten sie auf Lager. Verlangen Sie ausdrücklich eine **+GF+** Pfanne!



Bezugsquellennachweis durch:
Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen

Gg 250/1

Telephon: (053) 5 60 31 / 5 70 31



*Ihre Kinder
gedeihen
prächtig mit*

Kindermehl
HUG
Phoscalcin

tausendfach erprobt!

ZWIEBACKFABRIK HUG MALTERS



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® ARLESHEIM

Eingangssalat und dem Hauptgang auf den Tisch gebracht wird. Hiezu das Rezept: die Hasenleber und zum großen Leidwesen unseres Hauskaters auch die Lunge, das Herz und die Nieren werden zusammen mit 100 g Speck, einer Zwiebel und viel Peterli durch die Fleischhackmaschine getrieben. Der schnell hergestellten Masse gebe ich ein oder zwei Eigelb bei, würze sie und lasse sie während 30 Minuten entweder in einem Konservenglas im Wasserbad oder in einer feuerfesten Form im Bratofen festwerden.

Steht mir aber nicht genügend Zeit zur Verfügung, oder wird der Bratofen anderweitig beansprucht, so hat auch folgende Zubereitung der Leber immer einen großen Erfolg: sie wird fein geschnetzelt, mit etwas Zwiebel in Butter gedämpft und sehr heiß auf in Butter gerösteten Brotscheiben serviert. Das Anrichten auf gerösteten Brotscheiben hilft mir überhaupt oft, ein Mittagessen auf die vergrößerte Tischrunde auszudehnen. Da der Metzger nur zweimal in der Woche mit seinem übrigens fabelhaft eingerichteten Verkaufswagen vorfährt, habe ich sozusagen immer etwas Fleischiges im Kühlschrank. Nur muß dann eben das für den morgigen Tag bestimmte Fleisch erhalten. Sei es ein Bratenstück, von dem eine Scheibe abgeschnitten wird, sei es ein Plätzli oder ein Côtelette, das in der oben beschriebenen Art geschnetzelt und auf Toast serviert wird. Sogar die Kalbsleber, die für die Kinder bestimmt war, ist schon geopfert worden. Ist der Kühlschrank aber einmal leer, so besteht zu jeder Zeit immer noch die Möglichkeit, statt des geschnetzten Fleisches für jeden Tischgenossen ein Spiegelei auf Toast auf den Tisch zu geben.

Eine andere warme Vorspeise, die mir schon oft aus der Verlegenheit geholfen hat, ist die Quiche Lorraine, eigentlich eine Spezialität unserer Gegend, die aber einen Triumphzug durch die Welt zu machen scheint, fand ich doch neulich das Rezept dazu in leicht abgeänderter Form, aber unter dem Namen Quiche Lorraine als Delikatesse in einem amerikanischen Kochbuch aufgeführt. Unsere Dorf Frauen jedoch, die Mère Crochet, die Mère Gilardin, und wie sie alle heißen, stellen ihre Quiche nach dem alten lothringischen Rezept her, wenn sie am «fête au pays», dem Namenstag des Dorfheiligen, an Allerheiligen oder am Neujahr ihre großen Familien bei sich versammeln. Hier dieses unverfälschte Rezept:

ein Kuchenblech wird mit geriebenem oder Weggliteig ausgelegt. Darauf werden feine Streifchen von MagerSpeck, und zwar ziemlich viel, verteilt. Zwei Eier werden zusammen mit einer großen Tasse sauren Rahms verklopft, über den Speck gegossen, und alles im Ofen goldgelb gebacken. Daß der Rahm sauer sein muß, glaube ich zu wissen, da mir die Quiche immer an jenen Orten am besten mundet, wo er während einer Woche zusammengespargt und in der dunklen Küche neben dem täglich brennenden Herdfeuer aufbewahrt wird! Ich selbst kann es mir als Schaffhauserin nicht versagen, zur Abwechslung dem Speck noch ganz fein geschnittene Zwiebel beizufügen, was ausgezeichnet schmeckt. Doch das richtige lothringische Rezept sagt nichts davon.

Da die Quiche sehr schnell hergestellt ist und sich auszeichnet in jedes Menu einschalten läßt, Sorge ich dafür, daß sozusagen immer ein geriebener Teig im Kühlschrank liegt für einen unvorhergesehenen Fall. Tritt kein solcher ein, und brauche ich den Teig nicht als Retter in der Not, so findet er Verwendung zu Wähen und kleinen Fruchttörtchen, die meine Lieben nie zurückweisen. Doch fährt dann an Tagen, wo ich gerade allen Teig aufgebraucht habe, nur schon ein verdächtiges Auto auf den Holzplatz ein, so mache ich mich vorsorglich sogleich an einen neuen Teig. Und schon oft ist das Büromädchen, wenn es mir einen Besuch anmelden kam, mit dem Bescheid ins Büro zurückgekehrt, die Sache sei im Gang, Madame stecke schon in einem Teig.

Besteht aber die Möglichkeit nicht, noch eine Quiche herzustellen, so gebe ich unserer gewöhnlich aus Salaten bestehenden Vorspeise etwas mehr Ansehen und Gewicht, indem ich mit Butter und Peterli garnierte Sardinen oder Dauerwurst dazu reiche. Der Vorteil dieses Vorgehens ist der, daß nach einer solchen, an und für sich schon nahrhaften Vorspeise die Bratenstücke ruhig dünner ausfallen dürfen, so daß der für uns bestimmte Braten ohne weiteres für sieben oder acht Personen reicht.

Das Essen mit oder ohne Kinder

Kritischer ist es jedoch, wenn es sich um portionenweise geschnittenes Fleisch, wie Plätzli oder Côteletten handelt, die genau auf die Familie abgezählt eingekauft wurden. Da kommt es ganz darauf an, wer unser Gast ist und in



INCA

SOFORTKAFFEE

JETZT MIT SILVA-SHECKS

Der Silva-Scheck ist unter dem Deckel in die Membrane geprägt. Während der Übergangszeit gilt für Dosen ohne Scheck die eingelegte Rondelle als Silva-Scheck. Rondellen und Schecks können direkt dem Silva-Verlag eingesandt werden.



Alle 3 Sorten:



5 Silva-Punkte die kleinen Dosen

10 Silva-Punkte die grossen Dosen

mit dem ganzen, reichen Kaffeegöût.

Einladung zur Mitarbeit



Jeder Posteingang zeigt es: die Beziehungen der Leser und Leserinnen zum «Schweizer Spiegel» sind ganz besonderer Art. Fast jeder wird im Laufe der Jahre auch einmal zum Mitarbeiter. Sei es, daß er zu einem Aufsatz im «Schweizer Spiegel» Stellung nimmt oder für unsere Rubriken «Schweizer Anekdote» oder «Da mußte ich lachen» oder zu unserer Seite «Kinderweisheiten» etwas beizusteuern hat. Vielleicht lockt ihn auch die Teilnahme an einer unserer Rundfragen.



Aber wir möchten nicht versäumen, wieder einmal darauf hinzuweisen, daß noch eine andere Möglichkeit besteht, am «Schweizer Spiegel» mitzuwirken. Vielleicht findet sich in Ihrem Bekanntenkreis ein Mann oder eine Frau, welche in irgendeinem Lebensgebiet ungewöhnliche Erfahrungen gesammelt hat, die auch für einen weiteren Kreis anregend und wertvoll sind. Machen Sie uns auf solche Leute aufmerksam, wenn Sie vermuten, daß diese in der Lage wären, aus ihren besonderen Lebensumständen und ihrem Erzählertalent heraus einen Beitrag für den «Schweizer Spiegel» zu leisten. Wenn Sie sich gar selbst dazu gedrängt fühlen, um so besser.

Die Redaktion des «Schweizer Spiegels»

Hirschengraben 20, Zürich 1

welchem Verhältnis wir zu ihm stehen. Ist es ein nervöser Pariser oder ein schon silbergrauer, etwas steifer Holländer, so Sorge ich dafür, daß das ganze Essen möglichst ruhig verläuft. Die Kinder werden ausnahmsweise zu unserer Haushalthilfe in die Küche verbannt, wo sie irgend etwas zu essen erhalten, das ihnen besondere Freude macht. So bekommen vielleicht die Großen auch einmal vom amerikanischen baby-food (das in unserer Familie den schrecklichen Namen Chindlifleisch trägt), oder es darf sich jedes ein Spiegelei selbst zubereiten. Bei uns im Eßzimmer dagegen kommt auf diese Weise für jeden Tischgenossen ein korrektes Stück Fleisch auf den Tisch.

Ist es aber der gemütliche, langjährige Geschäftsfreund aus Belgien, der an unserm Mittagstisch sitzt, so erhalten kurzerhand die Kinder statt eines Côtelettes die bei der ganzen Tischrunde gesammelten, natürlich großzügig abgetrennten Rippen zum Abnagen. Und in Gegenwart unseres väterlichen Freundes brachte es uns nicht einmal allzusehr in Verlegenheit, als letzthin die vierjährige Annemarie in richtiger Erkenntnis der Dinge, zwar eifrig nagend, aber doch mit einem schrägen Blick auf des Gastes Teller meinte: «Gäll Muetti, wänn jetz de Monsieur Léonard nid do wär, so chämed mir säb Côtelette über, und üsi Chnöche gäbed mer em Fracasse» (unserem Wolfshund). Gut, daß die Mehrzahl unserer Gäste kein Schweizerdeutsch versteht. Aber Monsieur Léonard, der als Belgier auch flämisch spricht, verstand Schweizerdeutsch!

Gemüse und Dessert

Das Gemüse bildet kein Problem. Habe ich das Gefühl, es sei für die vergrößerte Tischgesellschaft etwas knapp bemessen, so lassen sich im Dampfkocher im Nu noch einige Kartoffeln oder Karotten weichkochen, oder ich helfe mit einem Glas Bohnen oder Erbsen aus dem Konservenschrank nach.

Schwieriger ist es, wenn ich als plat de résistance einen Auflauf oder ein Gratin zubereitet habe, die sich im letzten Moment unmöglich strecken lassen. Da müssen wir wohl oder übel als Ergänzung einen neuen, nicht vorgesehenen Gang beifügen, was aber bei der lockeren Gestaltung des Mittagessens gut geschehen kann. In solchen Fällen greife ich gern zu den ausgezeichneten Beutelsuppen, die ich vor die



Vor 100 Jahren. Zeit der Krinolinen, Gestelle aus Bambus, Fischbein, Stahl! Teewärmer-Silhouetten. Und Rüschen und Volants die Menge! Kaiserin Eugenie, die Gemahlin Napoleons III., trug 1859 zum Ball ein weisses Atlaskleid mit 103 Tüllvolants. — Schrecklich zu denken, dass damals die Nähmaschinen kaum erst erfunden waren. Aber wer weiss ... vielleicht legte die Kaiserin ihren Näherinnen Zwicky-Nähseide in die Hand; die gibt's schon seit 1840!

ZWICKY

Zwicky-Nähseide
Ursus Nähfaden



**Nerven-Beruhigung
und Entspannung bei
Schlaflosigkeit**

**Helvesan-Kräuter-Bad Nr. 4
für die NERVEN.**

Fr. 3.90, Kurfl. Fr. 15.—.
Verlangen Sie heute noch
den ausführlichen Helvesan-
Bäder-Prospekt.
In Apotheken und Drogerien



sonst bei uns übliche kalte Vorspeise setze, und die ganz besonders im Winter immer Abnehmer findet, wenn mein Mann mit unsern Gästen aus dem Wald zum Mittagessen kommt. Bis sie jeweils ihre Mäntel und Stiefel ausgezogen und sich je nachdem am Ofen oder an einem Apéritif erwärmt haben, steht die Suppe schon dampfend auf dem Tisch und tut mir angesichts des winterlichen Hungers aller Beteiligten einen gar guten Dienst.

Den gleichen Dienst versieht auch ein zwischen Salat und Dessert eingeschalteter Käsegang, der sich nach einer vielleicht etwas knappen Mahlzeit oft beträchtlich in die Länge zieht, hat hier nun doch jeder Teilnehmer die Möglichkeit, ganz seinem persönlichen Bedürfnis entsprechend noch mit Käse und Brot und einem Glas Rotwein nachzuhelfen. Oder aber ich verteile einige während des Essens gesotene Eier in Viertel zerschnitten auf dem Salat, um ihn etwas ausgiebiger und nahrhafter zu gestalten.

Sollten sich aber unsere Gäste trotz allem nicht ganz satt essen können, so läßt sich auch beim Dessert noch nachhelfen. Wir für uns ziehen zwar frisches Obst oder Kompott jederzeit einer Süßspeise vor. Wenn ich aber das Gefühl habe, infolge der vergrößerten Tischgesellschaft sollte das Dessert unbedingt noch eine nahrhafte Ergänzung des Mittagessens bilden, so helfe ich mir gern mit einer Omelette flambée. Ich stelle sie auf folgende Art in kürzester Zeit her: 6 frische Eier, 30 g Zucker,

ganz wenig Salz werden verklopft und nach Art der französischen Omeletten in heißer Butter gebacken, wobei ich jeweils der Buttermasse noch einzelne Butterflöckli oder flüssig gemachte Butter beifüge, was das Anbrennen vollständig verhindert. Die mit Orangenkonfiture gefüllte Omelette wird überschlagen, mit Zucker und abgeriebener Orangenschale bestreut und mit 2 Deziliter Rum begossen. Diesen zünde ich an und serviere brennend.

Damit fange ich zwei Fliegen auf einen Streich: die Omelette flambée wirkt nicht nur sehr sättigend, sondern bringt sofort eine festliche Note ins Essen, worum ich mich immer bemühe, da wir dadurch dem Gast unsere Freude über sein Kommen zeigen können. Auch bei andern Desserts eignet sich das Flambieren ausgezeichnet zum Herbeizaubern dieser gehobenen Stimmung. So lassen sich zum Beispiel ausgehöhlte und mit Rosinen und geriebenen Mandeln gefüllte Äpfel, wie ich sie sehr oft für uns und die Kinder im Ofen brate, im letzten Moment in ein richtiges Herrendessert verwandeln, wenn wir etwas Rum dazugießen und die blaue Flamme zwischen den Äpfeln tanzen lassen. Dies ist nicht nur feierlich anzusehen, sondern auch der geschmackliche Gewinn, den das Gericht dadurch erfährt, ist beträchtlich.

Not macht erfinderisch

Überhaupt wirkt in solchen Fällen eine da und dort angebrachte alkoholische Zugabe Wunder.



Dieser schöne, moderne Schreibtisch

mit vielen Schubladen und mit Kunstharzplatte in Ahorn-Nussbaum oder Kirschbaumholz aus den Werkstätten der

MEER-MÖBEL AG. HUTTWIL BE

Verkaufsfiliale in Bern, Effingerstraße 21

Große Auswahl - Freie Besichtigung

ADOLF GUGGENBÜHL

Das Liebesgärtlein

Ausgewählte Sprüche und Verse. Mit farbigen Original-Lithographien von Hans Aeschbach.
Geschenkband Fr. 10.50. 4. Tausend

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG, ZÜRICH 1

Sogleich bekommt das vielleicht etwas phantasielose Familienmenu die gewünschte Rasse. Dies kann geschehen durch einen Spritzer Maraschino ins Apfelkompott, ein Glas Rotwein ans Rotkraut, etwas Weißwein an die Kalbsplätzchen, an das geschnetzelter Kalbfleisch oder an die Leber. Wie sehr eine Zugabe von Rotwein einem ganz gewöhnlichen braven Rindsbraten neue Würde verleihen kann, erlebte ich gerade letzthin, als sich ein Herr aus München, ein schon bejahrter Ostflüchtling, der seinerzeit in Ostpreußen mehrere Sägewerke besessen hatte, unerwartet an unserm Mittagstisch einfand. Zwar hatte ich schon bei seinem ersten Besuch eine große Zuneigung und Verehrung für ihn empfunden, da er mit seinem nordischen Wesen geradewegs einer Novelle von Storm zu entstammen schien. Als er sich dann aber bei seinem letzten Besuch beim Kosten des schnell noch mit Wein veredelten Rindsbratens in vollendeter Form zu mir neigte und mir gerührt zuflüsterte: «Der Sauerbraten zers-milzt auf der Zunge, gnädige Frau», da schmolz auch das Herz der gnädigen Frau!

So ist schon mancher Notbehelf und kleiner Trick beim Kochen zu einem Erfolg geworden, und die Redensart, daß Not erfinderisch mache, trifft in besonderem Maß auf meine Küche zu. Natürlich verwende ich die hier aufgeführten Maßnahmen um ein Mittagessen im letzten Moment reicher und raffinierter zu gestalten, nicht alle auf ein Mal. Es sind dies nur verschiedene Möglichkeiten, von denen ich jedes Mal eine oder zwei dort ansetze, wo es mir am günstigsten erscheint, sei es, daß ich die Vorspeise oder das Fleisch, oder sogar den Salat und den Dessert bereichere, sei es, daß ich in der beschriebenen Weise einen zusätzlichen Gang einschalte.

Meistens klappt es, so daß, wenn wir beim Kaffee sitzen, nichts mehr zu spüren ist von der plötzlichen Umstellung zu Beginn der Mahlzeit. Im Gegenteil, die freundlich sum-mende Kaffeemaschine, die über den Tisch verteilten Kirsch- oder Mirabellegläschen, der Rauch unserer Zigaretten, der sich gemütlich bald mit dem Rauch dicker, belgischer Cigarren, bald mit Schwaden echten holländischen Pfeifentabaks und manchmal auch mit dem Duft einer heimatlichen Brissago vermischt, lassen auf eine gelöste, festliche Stimmung schließen, wie wir sie sonst nur am Schluß eines lange vorbereiteten, glücklich zu Ende gebrachten Essens zu finden gewohnt sind.

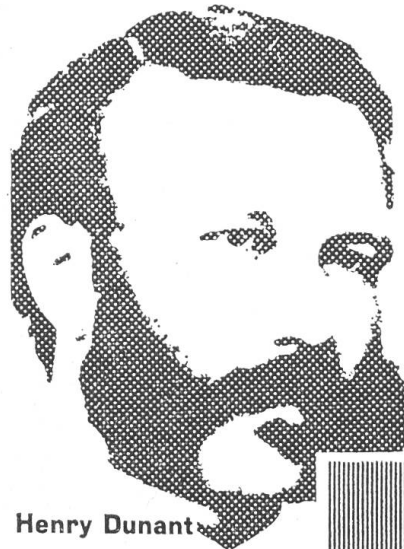
«Maizena»



«Maizena»



JAHRES-KOLLEKTE



Henry Dunant

1859
1959

INTERNATIONALES KOMITEE
VOM ROTEN KREUZ

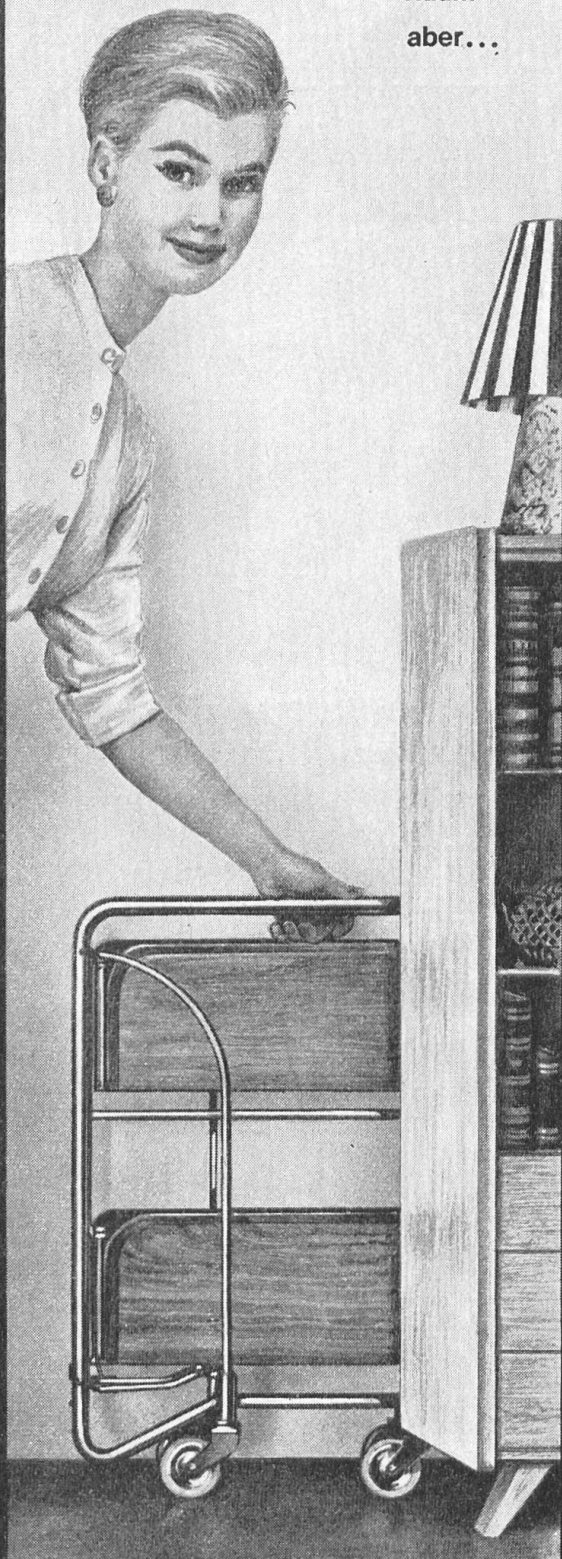
Diesen Monat keine Angst

vor den kritischen Tagen! Nehmen Sie **vorher** die neuartigen, von Wissenschaftlern entwickelten, **rein pflanzlichen FEMIUM-TROPFEN** ein. Sie helfen das Gleichgewicht des Menstruationszyklus **zum voraus** herstellen. So sind Sie nicht mehr gezwungen, Ihre Gesundheit mit betäubenden Medikamenten zu gefährden. Die hochwirksamen **Femium-Tropfen** sind zu Fr. 3.30 in Apotheken und Drogerien erhältlich.

Dr. A. Zelger, Stans

Dinett

der
rollbare
Klapptisch
versteckt
sich
auf
kleinstem
Raum
aber...



so präsentiert er sich,
in seiner „ganzen Grösse“,
als praktischer Helfer
im Haushalt und Geschäft



Erfinderische Köpfe schufen DINETT, den rollbaren Klapptisch mit universellen Verwendungsmöglichkeiten:

DINETT ein idealer Servierwagen, Rauch-, Transport- und Abstelltisch im Büro, Hotel, Krankenhaus, in Kanzleien, der ärztlichen Praxis, zu Hause im Zimmer, Balkon, Garten und beim Camping.

DINETT ist das Mädchen für alles!

Zusammengeklappt nur 7,5 cm schmal; die zwei 60 x 42 cm grossen Tablettts sind unempfindlich gegen Wasser, Obstsäfte, Küchensäuren und in hohem Masse hitzebeständig und unzerbrechlich. Lieferbar in den Farben hellbuche, mahagoni oder dunkelnussbaum. Kugelgelagerte Laufrollen sorgen für spielend leichtes Fahren und Wenden. DINETT ist ein Erzeugnis der weltberühmten «Knirps»-Schirmfabrik und kostet nur Fr. 165.—. Verlangen Sie DINETT im speziellen Versandkarton unverbindlich für eine Woche zur Ansicht und Probe.

Dinett

General-
vertretung
für die
Schweiz

Eduard Müller Zürichstrasse 149 Küsnacht ZH

☎ 051 / 90 09 65