

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 38 (1962-1963)
Heft: 12

Artikel: Wenn meine Gäste kommen will ich nicht am Herd stehen
Autor: Roth-Ginggen, Huguette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1074150>

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: 21.01.2026

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

K Ü C H E N - S P I E G E L



Wenn meine Gäste kommen will ich nicht am Herd stehen

VON HUGUETTE ROTH — GINGGEN

Meine ersten Einladungen... das war vor acht Jahren. Sie verliefen alle gleich. Ich war noch sehr jung und wollte, wenn Gäste kamen, alle Register meiner Kochkunst zur Geltung bringen! Meine Menus waren recht kompliziert. Es gab zum Beispiel Kalbsnieren flambeiert, Fleisch grilliert mit Sauce Béarnaise oder irgend einen Auflauf. Zum Dessert brauchte ich meine ganze Kunst, um Crêpes Suzette oder Orangenküechli zu machen.

Meine Gäste schienen zwar immer begeistert und sparten nicht mit Lob, aber ich war ziemlich nervös und schon müde, bevor man am Tisch saß! Ich war erhitzt, und meine Backen

glühten. Dazu kam noch, daß mein Mann, aus beruflicher Verpflichtung, sehr oft zu spät kam und ich die Gäste empfangen und mit Aperitif-Flaschen hantieren mußte. Immer wieder hatte ich mich zu entschuldigen und mußte in die Küche laufen, um mein Essen zu kontrollieren oder eine Sauce vorzubereiten. So kam es nie zu einer gemütlichen Aperitiv-Stunde, an der man wieder Kontakt findet und die letzten Neuigkeiten wechselt. Meine Küche glich einem Schlachtfeld, und es erforderte enorm viel Arbeit am nächsten Tag, bis alles wieder in Ordnung gebracht war.

Dann wurde mein Mann nach Deutschland

versetzt, als Auslandkorrespondent. Wir fanden zunächst nur eine sehr kleine Wohnung, 25 Kilometer von Bonn in einem kleinen Weiler. Zu dieser Zeit kam unser zweites Kind zur Welt, und wir wohnten enorm eng und ohne Schweizer Komfort. Vor allem war die Küche winzig und unbequem. Das Einkaufen war ein Problem für sich. Ich hatte vierzig Minuten zu gehen bis zum nächsten Dorf, und es wurde uns nichts ins Haus gebracht, außer zweimal in der Woche Brot und Gemüse. So machten mir denn meine Einladungen viel Sorgen.

Wegen der großen Distanz und der Tätigkeit unserer Bekannten als Journalisten, Politiker oder Diplomaten war es praktisch unmöglich, die angegebene Zeit einzuhalten. Es kam nicht selten vor, daß eine bis anderthalb Stunden später als vorgesehen gegessen wurde. Natürlich war das Essen dann nicht mehr so gut, und ich hatte zudem die Hälfte der oft doch auch für mich sehr interessanten Gespräche verpaßt.

Und es waren, anders als vorher in der Schweiz, selten gute Freunde, die uns besuchten. Die meisten Gäste kannte ich noch nicht, wenn sie kamen. Es waren Berufskontakte

meines Mannes. Die Einladungen waren viel steifer als bei uns, und man mußte sich an eine gewisse Etikette halten. Bei manchen Gästen spürte ich, daß sie nicht immer Verständnis dafür hatten, daß ich sie allein ließ, um für eine Viertelstunde in der Küche zu arbeiten. Ich hatte ein wenig das Gefühl, daß man mich doch gleichsam nur als «Hausmütterchen» betrachtete. Denn, wenn sie selber größere Einladungen gaben, engagierten die meisten von ihnen mindestens eine Frau zum Servieren. Ich aber wollte meinen Stil nicht so ändern.

Was sollte ich tun? Ich wollte doch auch als elegante, geistreiche Gastgeberin wirken! Sollte ich auf Einladungen zum Essen verzichten und mich an die deutsche Sitte anpassen, auf die Zeit nach dem Nachtessen einzuladen? Ich probierte es, aber durch die Distanz wurde es einfach zu spät, und die meisten Gäste hatten dann doch noch nichts gegessen. Es war auch nicht mehr so gemütlich, bei Wein und Sandwiches im Wohnzimmer zu sitzen wie bei einem guten Mahl am hübschen Eßzimmertisch!

Dann kam ich auf die Idee, meine bisherigen Menüs durchzusehen, und merkte gleich, daß ich mir viel Arbeit der letzten Stunde er-



Champignons

Champignons 1^{er} choix oder
emincés, wirklich ein feines Essen.
In der gepflegten Küche stehen
immer einige Büchsen
Stofer-Champignons bereit.

Das Essen wird zum Fest mit
Stofer
Pilz-Konserven

Seit 20 Jahren Stofer-Pilze aus der
Pilz-Konserven AG, Pratteln

Pilz-Konserven AG vorm. Stofer & Söhne Pratteln



sparen konnte, wenn ich einen anderen Be-
suchsmenuzettel aufstellen würde.

Fondue Bourguignonne

Mein erster Versuch fand bei einer für meinen Mann wichtigen Einladung statt, handelte es sich doch um einflußreiche Politiker. Es waren darunter sehr reiche Leute, die zuhause noch über viel Personal verfügen konnten, und ich wollte nicht die ganze Zeit am Kochherd stehen. Ich dachte mir, daß eine Fondue Bourguignonne passend und originell wäre. Ich hatte nämlich festgestellt, daß das in Deutschland etwas total Unbekanntes war, und da gab es zugleich kein Problem mit dem Service. Jeder konnte zugreifen nach Belieben.

Ich fing früh am Morgen an, meine Vor-
bereitungen zu treffen, machte zuerst Pommes
chips, wusch verschiedene Sorten Salat, legte
sie in Plastik-Beuteln in den Kühlschrank und
widmete mich dann den Saucen. Zuerst wurden
mehrere Salatsaucen hergestellt und eben-
falls in den Kühlschrank getan. Dann folgten
eine Sauce tartare, eine Mayonnaise und eine
südfranzösische Spezialität, die man dort zur

Bouillabaisse serviert, die aber fast noch bes-
ser schmeckt zum grillierten Fleisch. Sie heißt

Sauce rouille

Man zerdrückt 2 oder 3 kleine rote, ge-
trocknete Paprikaschoten zu Pulver –
man kann im Notfall auch Paprika-
pulver nehmen –, fügt ein Eigelb dazu
und macht eine Art Mayonnaise, aber
ohne Essig. Wenn man die gewünschte
Quantität hat, zerdrückt man eine
weichgekochte Kartoffel und fügt sie
hinz. Noch etwas Salz, und die Sauce
kann ziemlich lange warten im Küh-
lschrank.

Zu meiner Fondue Bourguignonne serviere
ich immer Oliven, Salzmandeln, Ketchup, grü-
nen Salat, Sellerie- und Rüebli-Salat, Cor-
nichons und Perlzwiebeln. Als Fleisch kaufe
ich gut gelagerte Huft.

Ein praktischer guter Dessert

Nun wurde meine Einladung zu einem großen
Erfolg. Am Nachmittag hatte ich den Tisch

Sagen Sie JA
zur echten
biologischen
Schönheitspflege
und wählen Sie


BIO KOSMA



**GURKEN-
MILCH**

Ihre Haut wird sofort schöner und frischer, wenn Sie Biokosma Gurken-Milch verwenden. Lebens-
stoffe von höchster natürlicher Reinheit und Wirkungskraft beleben die natürlichen Funktionen
der Haut und schenken Ihnen ein gesundes, jugendliches Aussehen.

Ernst



Frischeier-
Teigwaren
sind besser,
ausgiebiger

mit
5 Juwo-Punkten

Robert Ernst AG Kradolf TG
Fabrik für Qualitäts-Teigwaren



ZWIEBACKFABRIK HUG MALTERS

gedeckt mit einer schönen roten, handgewobenen Tischdecke, die bunten Keramikteller und die Schäleli machten sich besonders hübsch darauf. Ich hatte noch Zeit, ein richtiges Apéritif-Plateau vorzubereiten mit Flaschen, Fruchtsäften, Salzbrezeln und Gläsern verschiedener Größe.

Als Dessert gab es eine erfrischende Zitronencreme mit Löffelbiscuits, nachher Kaffee mit Likörs, wobei ich auch die Tassen und Likörgläser griffbereit hatte. Hier das Rezept für meine

Zitronencreme

(für vier Personen)

4 Eier,
150 Gramm Zucker,
Saft und geriebene Schalen von 2
Zitronen,
1 Glas Wasser,
nach Belieben 1 Teelöffel Maizena.
Alle Zutaten kalt in einer emaillierten
Pfanne schaumig rühren und im Was-
serbad oder am kleinen Feuer unter
ständigem Rühren erwärmen lassen.
Beim ersten Anzeichen, daß die Masse
kocht, vom Feuer nehmen, in eine
Schüssel gießen und noch 5 Minuten
schlagen. Dann in die Kälte stellen.

Es war meine erste wirklich angenehme Einladung. Ich hatte Zeit gehabt, ein Bad zu nehmen, Manicure zu machen, mein schönstes Kleid anzuziehen, und ich fühlte mich ganz selbstsicher, elegant und hatte nichts verpaßt von den netten Gesprächen. Meine Küche war tadellos, die Kinder waren im Bett, vergnügt. Meine Gäste waren eher zufriedener als bei meinen früheren Einladungen.

Ein exquisites Fischgericht

Nun entwickelte ich mit der Zeit Besuchsmenus, die man zum voraus bis zum letzten Detail vorbereiten, oder solche, die man, wenn sie schon fertig gekocht sind, lange stehen lassen kann, ohne daß sie verderben. Besonders angenehm bei größeren Einladungen ist das folgende, exquisite Fischmenu:

Filets de soles coloniales

Salat

Mousse au chocolat

Wie sieht das im einzelnen aus?

Filets de soles coloniales

Man nimmt 2 bis 3 Sole-Filets, je nach Größe, für eine Person, rollt sie und kocht sie im Fischsud. (Man kann auch Filets anderer Fischarten verwenden, wie sie jetzt vielfach tiefgekühlt auf dem Markt sind, aber natürlich ist der Geschmack nicht so fein.)

Dazu gehört Reis. Dieser wird etwa 20 Minuten gekocht und dann in einem Sieb unter kaltem fließendem Wasser gespült, damit er körnig bleibt.

Auf einer Fayence-Schüssel oder einem feuerfesten Geschirr arrangiert man dann den Reis in der Mitte, hübsch herum die gerollten Fischfilets, dann abwechselungsweise weich gekochte Paprikaschoten (wenn möglich von verschiedenen Farben), Bananen- und Ananas-Scheiben. Das Ganze wird mit geschälten Mandeln bestreut.

Diese Platte kann man schon am Morgen vorbereiten. Etwa eine halbe Stunde vor dem Essen gießt man ungefähr 80 Gramm zerlassene Butter darauf und lässt im mäßig erhitzten Backofen das Ganze leicht goldig werden. Und das Gericht sieht noch schöner aus, wenn man beim Servieren noch fein gehackte Petersilie darauf streut.

Mousse au chocolat

300 Gramm Kochschokolade wird mit einem Löffel Milch auf schwachem Feuer zum Schmelzen gebracht. Wenn die Masse glatt ist, fügt man unter ständigem Rühren mit dem Kochlöffel 4 Ei-dotter hintereinander und 100 Gramm Zucker bei. Dann nimmt man das Ganze vom Feuer, wartet etwa 5 Minuten und mischt vorsichtig die 4 Eiweiß steif geschlagen bei. Dann das Ganze in einer Schüssel im Kühlschrank steif werden lassen.

Diese Creme ist sehr nahrhaft und paßt besonders gut zu einem leichten Essen.

Ein einfaches Fleischgericht

das das Budget nicht sehr belastet und bei

Die Tasse**NEUROCA**

am Morgen
und am Abend
bekommt den Kindern
und schmeckt den Eltern

NEUROCA das köstlich kräftig schmeckende Familiengerränk aus wertvollen Getreidekörnern und Früchten ohne chemische Zusätze bereitet, wird einfach in heissem Wasser oder Milch aufgelöst.

Kleine Dose für ca. 30 Tassen Fr. 1.30
Große Dose für ca. 75 Tassen Fr. 3.—
Die Tasse NEUROCA kostet nur
3-4 Rappen


PHAG
Fabrik neuzzeitlicher
Nahrungsmittel Gland VD



NIVEA

allen Leuten Erfolg hat, ist der Hauptbestandteil des folgenden Menüs:

Ungarisches Gulash
Safranreis
Salat
Caramelcreme mit schwimmenden
Inseln

Wie bereite ich das im einzelnen zu? Zunächst das Fleischgericht:

Ungarisches Gulash

Hintereinander röste ich Speckwürfel, dann das Fleisch, in nicht zu kleine Stücke geschnitten, ferner ziemlich viele kleine Zwiebeln, die ich aber wieder herausnehme. Das Fleisch und der Speck werden mit Mehl bestreut. Ich füge ein großes Glas Rotwein, ein wenig Wasser, eine kleine Dose Tomatenpurée, Salz, Lorbeerblätter, Nelken und ein Rüebli bei und lasse das Ganze gut zugedeckt etwa zwei Stunden schmoren.

Nach dieser Zeit tue ich 250 Gramm gewaschene Champignons und einen Beutel eingeweichter Steinpilze, die kleinen

Zwiebeln und einen Löffel Paprikapulver hinzu und lasse das Ganze noch eine halbe Stunde auf sehr kleinem Feuer weiterschmoren.

Dieses Gericht kann man ohne Aufsicht kochen lassen. Es kann warten, und die einzige Mühe, die ich noch habe, wenn wir zum Essen gehen, ist, daß ich das Ganze in einer Schüssel servieren muß.

Dazu mache ich einen Safran-Reis. Im allgemeinen glaubt man, daß man Reis immer in der letzten Minute vorbereiten muß, damit er nicht pappig werde durch nachheriges Warmhalten. Ich habe indessen per Zufall entdeckt, daß man ihn lange stehen lassen kann, sogar bis zu einer ganzen Stunde:

Wie Reis warm und körnig bleibt:

Ich mache meinen Reis immer im Dampfkochtopf, 1½ Tassen Wasser pro Tasse Reis, folge genau der angegebenen Kochzeit und nehme nachher nur das Ventil weg. So bleibt der Reis sehr schön warm und kommt auch dampfend und körnig auf den Tisch. Hat man kei-

Bourgeois Frères & Cie AG, Ballaigues

VINAIGRE LACTA ESSIG

4°5

Vinaigre de vache condensé
Produit de la fermentation lactique et acétique

Essig aus kondensierter Milch
Produkt der Milch- und Kondensierungsindustrie

1 L. 1.70
100 ml. 1.50
10 ml. 1.20

Lacta ist für jedermann bekömmlich

Lacta ist bekömmlich für jedermann — besonders aber für Kinder, und für all' die vielen, welche Essig nicht vertragen. Milch — als Ausgangsprodukt — verleiht Lacta jene weiche Milde, die in allen Kreisen so hoch geschätzt wird.



Lacta-Essig aus kondensierter Milch. 4,5°
Liter: Fr. 1.70

**LACTA
SCHONT IHREN MAGEN!**

nen Dampfkochtopf, so kann man den fertigen Reis im mäßig erwärmten Backofen stehen lassen.

Und nun kommt als Abschluß des einfachen, aber guten Menus eine etwas kompliziertere Creme:

Caramelcreme mit schwimmenden Inseln

1 Liter Milch
3 Eier
250 Gramm Zucker, davon 100 Gramm für die Eier,
1 Kaffeelöffel Maizena.

Die Milch zum Kochen bringen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und auf einmal 100 Gramm Zucker vorsichtig beifügen mit einem Kochlöffel. Mit einem Eßlöffel ein wenig von der Masse nehmen und in die brodelnde Milch gleiten lassen. Jede Eier-Insel eine Minute brodeln lassen, dann umkehren und auf der anderen Seite noch einmal eine Minute

brodeln lassen. Nachher abtropfen auf einer Serviette. Dasselbe macht man, bis man kein Eiweiß mehr hat.

In einer emaillierten Pfanne mit 150 Gramm Zucker und einem Löffel Wasser eine hellgelbe Caramel-Masse zubereiten. Dabei aufpassen, daß der Zucker nicht anbrennt, sonst passiert es oft, daß die Milch scheidet.

Nun gießt man die Milch durch ein Sieb langsam auf den Caramel und bringt das Ganze zum Kochen. Dann lasse man diese Mischung auf die verklopften 3 Eigelb fließen, nachdem man diesen das in wenig Wasser angerührte Maizena beigemengt hat, schütte alles in die Pfanne zurück, bringe die Creme unter fortgesetztem Rühren bis zum Kochen und gieße sie durch ein Sieb in eine Schüssel.

Diese stelle man in kaltes Wasser und röhre zuweilen, um Hautbildung zu verhindern, in der Creme, bis sie kühlt. Schließlich verteilt man darauf die Eiweiß-Inseln in einer hübschen Anordnung.



DUROMATIC ist der Dampfkochtopf von so zeitlos schöner Form, so einfacher Konstruktion und so dauerhafter Qualität, dass er nach Jahren immer noch täglich die gleiche Freude bereitet wie am ersten Tag. Er spart Strom und Gas,

weil er in einem Fünftel der üblichen Zeit kocht, und er erhält durch dieses schonende Schnellkochen die Vitamine, Nähr- und Aromastoffe unserer Nährmittel. (Expertise der Universität Basel.)

**Wertvolle Anschaffung,
begehrtes
Geschenk**

Wie herrlich man mit dem Dampftopf kocht, zeigt Ihnen das Buch «Mein Duromatic» mit den über 80 Rezepten von Marianne Berger (Fr. 5.80, herausgegeben vom DURO-Verlag, Rikon/Töss). 

DURO*matic*

3 Modelle in Leichtmetall,

3 Modelle in rostfreiem Stahl.

Wir suchen auf Mitte September oder später

Verlagssekretärin

Intelligente, geistig bewegliche Bewerberin, die gut maschinenschreiben und stenographieren kann, findet bei uns interessante Stelle. Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an den

Schweizer Spiegel Verlag
Hirschengraben 20, Zürich 1 Tel. 32 34 31

Selber bei mir auf Besuch

Seit zwei Jahren wohnen wir wieder in der Schweiz. Wir haben Komfort, und es wird mir alles ins Haus gebracht. Aber ich halte mich dennoch weiter an meine erprobten Besuchsmenus, wenn ich größere Einladungen gebe. Die Kinder sind inzwischen größer geworden und dürfen, nachdem sie ihr Lieblingsessen bekommen haben, im Bett noch Bilderbücher anschauen. Gerne kommen sie in ihren hübschen Morgenröcken guten Abend sagen, und sie möchten am liebsten, daß die ganze Zeit Besuch käme. Die Gäste oder mein Mann können verspätet sein, es spielt keine große Rolle mehr. Ich fühle mich frisch und elegant, die Mühen der Vorbereitungen sind längst vergessen, ich bin selber bei mir auf Besuch.

Nun endlich kann ich von der ersten Minute bis zur letzten dabei sein, mitsprechen, und es geht alles spielend zu. Ich kann ruhig warten, bis ein Thema erschöpft ist, um zu Tisch zu rufen. Ich habe keinen erhitzten Kopf mehr und kann ohne Hilfe viele Einladungen geben, die Abwechslung in mein Hausfrauenleben bringen und mir die größte Freude machen.

HELEN GUGGENBÜHL

Schweizer Küchenspezialitäten

4.-6. Tausend. Fr. 5.40.

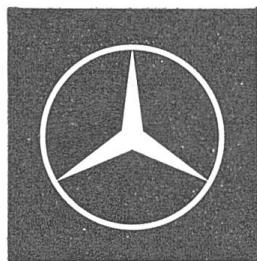
DIE KLEINE ANREGUNG

«Mutter, warum hast du Vater nicht gesagt, daß der Zahnarzt angerufen und die verabredete Behandlung um eine Woche verschoben hat?» – «Jetzt haben wir schon zum vierten Mal keinen Senf zu den Würsten!» – Solche und ähnliche Äußerungen sind in unserer Familie selten geworden, seit wir die obere Füllung unserer Küchentüre mit Wandtafelack gestrichen haben. Eltern, Kinder und Hauslehrtochter notieren auf dieser Wandtafelüre mit einer Kreide, was nicht vergessen werden darf. Da steht z. B. «Senf, Orvita Biscuits, Sigolin», und weiter unten «Rasenmäher schleifen lassen, Samstag 10. 9. 10 Uhr 30 Kaminfeuer». – Die Agenda an der Küchentüre bewahrt uns vor unzähligen Unannehmlichkeiten und erspart meinem Kopf unnötige Belastungen mit Krimskram. *E. M.-G.*

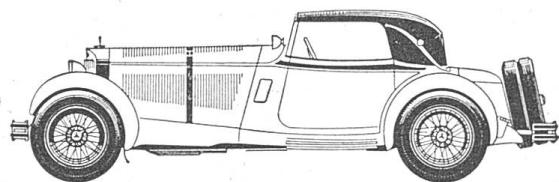

Sofortkleber?

Für Haushalt
Bastler
Handwerker

Brigatex!

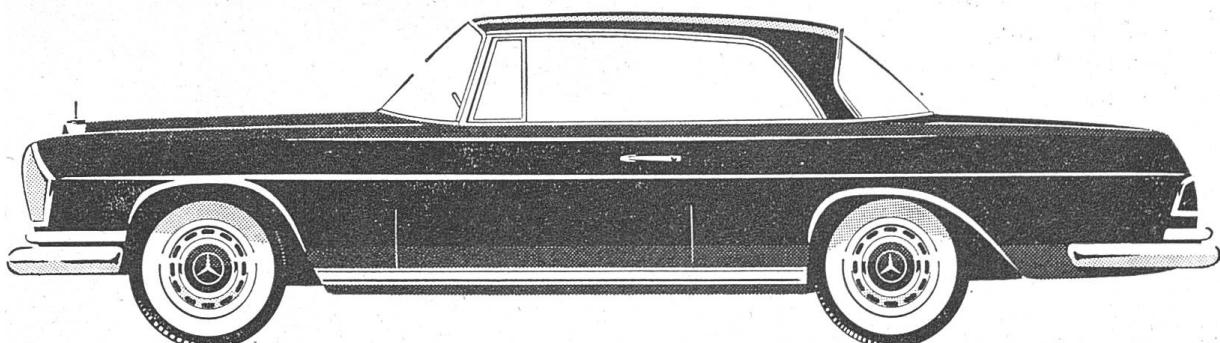


Der springende Punkt: nicht nur schön – zeitlos schön!

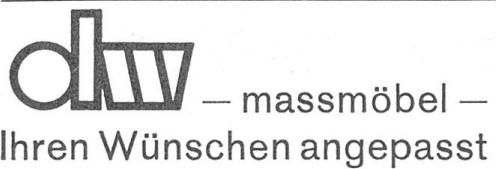


Betrachten Sie irgendeinen älteren Mercedes-Benz, zum Beispiel ein Fahrzeug aus den zwanziger Jahren. Verlockt die schnittige Linie nicht dazu, sogleich einzusteigen und loszufahren? Das war immer einer der grossen Pluspunkte am Mercedes-Benz-Wagen: dass die Formgestalter es verstanden haben, ohne jedes Zugeständnis an kurzlebige Modelaunen schön und neuzeitlich zu bauen. Mancher jahrzehntealte Veteran wird nach wie vor mit Stolz gefahren, und umgekehrt sind Sie mit einem der wunderschönen Mercedes-Benz-Modelle von heute auf lange Zeit hinaus glänzend versehen — um so mehr, als die Langlebigkeit der Konstruktion dem zeitlosen Stil durchaus entspricht.

Mehr als 75 Jahre Fortschritt in jedem Mercedes-Benz

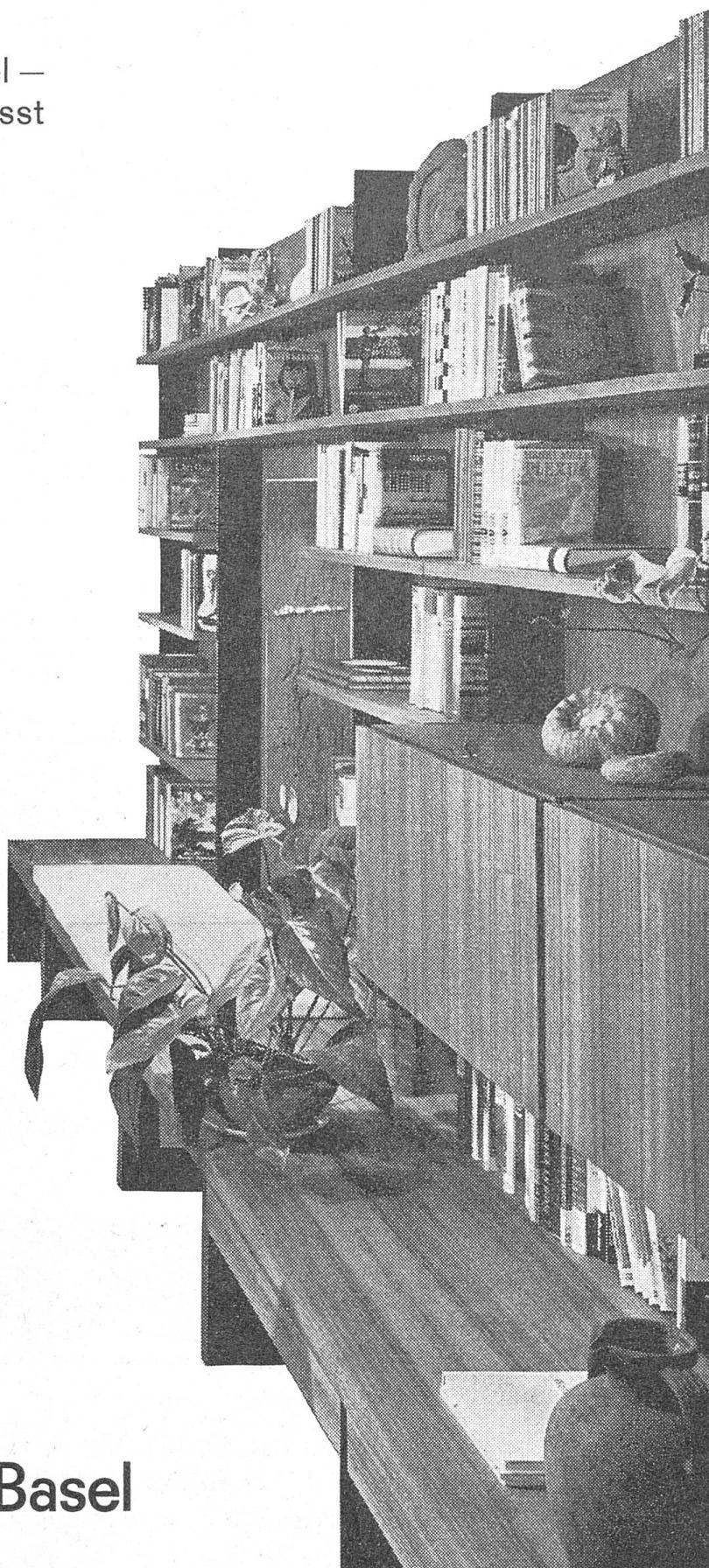


Generalvertretung für die Schweiz:
MERCEDES-BENZ AUTOMOBIL AG. ZÜRICH/BERN
Zahlreiche Vertretungen in allen Landesteilen



Ob Kleider- oder Geschirr-
schränke, ob Betten, Polster-
möbel, Tische oder ganze
Bücherwände: Jedes dw-möbel
wird in verschiedenen Größen
hergestellt und ist mit jedem
andern beliebig kombinierbar.
So entstehen grosszügig
gegliederte Intérieurs ohne
den kleinlichen Charakter der
üblichen Bauklotzgebilde.
dw-möbel sind formal aus-
gewogen und von schlichter
Eleganz.

Möchten Sie Näheres über
dieses neuartige Einrichtungs-
programm erfahren? Schreiben
Sie uns unter Bezugnahme
auf dieses Inserat eine Karte
mit Vorname, Name und
Adresse (bitte Blockschrift!).
Wir werden Ihnen kostenlos
und unverbindlich unser 70-
seitiges, mehrfarbiges Buch
«wohnen mit dw-massmöbeln»
zusammen mit allen Mass-
und Preisangaben zustellen.



Idealheim AG Basel

Gerbergasse bei der Post
