**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber
**Band:** 44 (1968-1969)
**Heft:** 9

**Artikel:** Reden soll man dürfen
**Autor:** Roos-Glauser, Heidi
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1079094

**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

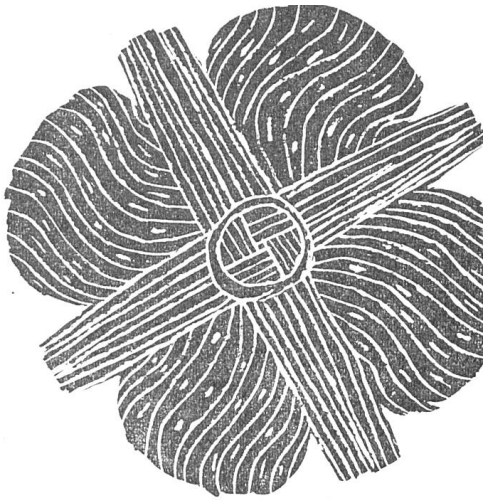
**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images 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**

# Reden soll man dürfen



An einem Essen mit ausländischen Gästen kam das Gespräch neulich auf die Beziehung zwischen Berufs- und Privatsphäre. Mein Tischnachbar, ein älterer Franzose, der einen verantwortungsvollen Posten bekleidet, erklärte, er habe es sich zur Regel gemacht, Geschäft und Privatleben streng auseinanderzuhalten. «Ich erzähle meiner Frau nie etwas von meinen beruflichen Schwierigkeiten», sagte er, «es ist nicht nötig, daß auch sie noch damit belastet wird.» Einen kurzen Augenblick lang war ich versucht, Gefallen an dieser Vorstellung zu finden: der Ritter des 20. Jahrhunderts, der seine Angebetene zwar nicht vor Lindwürmern und Drachen, dafür vor möglichst vielen Problemen bewahrt, weil, wie mein Partner weiter ausführte, «die Zeit, die man zusammen verbringt, zu kurz ist, als daß man sie mit dem Ballast beruflicher Unannehmlichkeiten anfüllen dürfte.» Wie wenig das jedoch mit Ritterlichkeit zu tun hat, wurde mir klar, bevor mein Tischgenosse den Nachsatz angehängt hatte: «Natürlich erwarte ich von meiner Frau, daß auch sie mich mit ihren Haushaltsorgen verschont.»

Wie manches Mal habe ich nicht schon den Abend mit Ungeduld erwartet, nur um irgendein Ungemach berichten und damit abladen zu können! Wie mancher Ärger ist nicht schon wie eine Seifenblase geplatzt, sobald ich ihn erzählen konnte! Und mit wie manchem Problem meines Alltags bin ich erst fertiggeworden, nachdem ich es in ausgiebigem Zwiegespräch beredet hatte! — «Hüten Sie sich, Ihrem Gatten bei seiner Rückkehr mit Ihren häuslichen Sorgen in den Ohren zu liegen!» heißt es jeweils in den Ratschlägen an junge Ehefrauen. Der Rat mag zum Teil berechtigt sein, weil die Frauen, die ihren Tag isoliert, nur in Gesellschaft von Kindern, verbringen, vielleicht eher dazu neigen, in ihrer Mitteilsamkeit das Maß zu verlieren, sobald sie einen erwachsenen Zuhörer finden. Aber tut es ihnen nicht gerade dieser Isoliertheit wegen gut, wenn sie von den Schwierigkeiten erfahren, denen der Mann bei seiner Arbeit begegnet?

Mir scheint, wir laufen immer mehr Gefahr, unsere Arbeit als bloße Fron aufzufassen, als ein zweites Leben sozusagen, das uns während so und so vielen Stunden wöchentlich aufgezwungen wird und dem wir so rasch als möglich entfliehen — in das private, das «eigentliche» Leben. Die Wochenende werden zu paradiesischen Inseln, die man nur erreicht, indem man zuvor durch einen fünftägigen enervierenden Sturm segelt. — Wo der Beruf keinerlei Erfüllung bringt, mag diese Sicht eine Art Notlösung sein. Richtiger dünkt mich, wenn man seine Arbeit als eine gewichtige Realität seines Lebens akzeptieren kann. Wer das tut, wer sich mit den Problemen, die sie ihm aufgibt, stets neu und ernsthaft auseinandersetzt, wird diese Auseinandersetzung schwerlich immer mit dem Stundenschlag abbrechen können, sie wird ihn oft auch nach Büroschluß noch beschäftigen. Reden schafft Distanz, es klärt und kann zu neuer Einsicht verhelfen. Daß man, so einem der Sinn danach steht, über das reden darf, was einen den ganzen Tag beschäftigt, das scheint mir eine der Grundbedingungen einer ehelichen Gemeinschaft zu sein.

*Heidi Roos-Glauser*

# Senf wird hoffähig

Nach einem Kampfe mit den Engländern, noch vor der Belagerung von Orléans und der Befreiung Frankreichs durch die Jungfrau, kam der Dauphin, der spätere Karl VII. von Frankreich, in die durch die Qualität ihrer Schweinsfüsse berühmte Ortschaft Sainte-Méneihould. Das Land war allenthalben verwüstet, und das Städtchen und seine Bewohner hatten sehr unter Brandschatzung und Zerstörung gelitten, so dass es allerlei Mühe kostete, einen Imbiss für die königlichen Gäste zu besorgen. Schliesslich gelang es den unzertrennlichen Gefährten des Dauphins, La Hire, Dunois und Xantrilles, drei magere Hühner und vier Schweinsfüsse aufzutreiben. Da sie bei der Suche auf die Frau eines Kleinschmiedes gestossen waren, welche sich bereit erklärte, die Funktion der Köchin zu übernehmen, lag nun die Möglichkeit, die ermatteten Glieder durch ein kräftiges Mahl wieder einigermassen zu stärken, in nicht allzuweiter Ferne. Die Frau legte die Schweinsfüsse, nachdem sie sie gut eingefettet hatte, auf den Holzgrill, dessen Flammen das Zimmer behaglich wärmten, würzte sie und wandte sich nun den Hühnern zu, die sie in zwei Teile zerschnitt, in geschlagenem Ei und zerhackten Kräutern drehte. Alsdann setzte sie sie aufs Feuer und liess sie in einer Pfanne langsam bruzzeln. Jetzt war der Moment gekommen, wieder zu den Schweinsfüssen zu sehen und, als das geschehen war, machte sich die Frau daran, eine Sauce zuzubereiten, die sie scharf mit Senf würzte.Bald waren die Fleischstücke durchgebraten und die Sauce gar, so dass sie schnell die Gedecke auflegte und zu Tisch bat. Die Füsse, goldbraun gebraten, servierte sie direkt vom Grill, das Hühnerfleisch übergoss sie mit der Sauce und bot es dergestalt den hohen Gästen. Das Gericht fand grossen Beifall, und nach Beendigung des Krieges liess Karl «Poulet à la Sainte-Méneihould» mit der scharfen Senfsauce immer wieder auf der königlichen Tafel erscheinen, nicht nur als Erinnerung an den Sieg über die Engländer, sondern auch weil es ihm besonders gut schmeckte.

Auch Karls Sohn, der als Ludwig XI. über Frankreich geherrscht hat, war ein Freund des Senfs. 1477 liess er sich von einem Apotheker aus Dijon zwanzig Pfund zum persönlichen Gebrauch kommen. Er liebte es, sich inkognito bei einfachen Pariser Bürgern zum Essen einzuladen, und brachte dann stets einen kleinen Topf Senf mit, um damit die Gerichte zu verfeinern.

Noch eine Stufe höher stieg das Ansehen des Senfkörnleins, als der Papst besonderen Gefallen an ihm fand. Das war bei Johannes XXII. der Fall der seit 1312 Kardinal-Bischof von Porto war und 1316 in Lyon mit der höchsten kirchlichen Würde bekleidet wurde. Er hat als erster Papst in Avignon residiert und sich ausgezeichnet, sowohl durch profundes theologisches Wissen, als auch als Reorganisator der Finanzen und der Kanzlei des Heiligen Stuhls. Damit er stets mit gutem Senf versorgt war, ernannte er einen Neffen zum päpstlichen Senflieferanten und stiftete — zur Ermunterung der Senffabrikanten — einen Orden, dessen Halskette mit einem kleinen Senftopf geschmückt war.

Auch in unserer Demokratie gehört der Senf auf jeden Tisch. In der praktischen, hygienischen Tubenpackung bietet uns Thomi + Franck gleich vier Sorten an: mild in der blauen, mit Meerrettich in der roten, extra pikant in der gelben und als Diätprodukt in der grünen Tube.

**Thomi + Franck AG Basel**

Seit über 100 Jahren
im Dienste der Tischkultur