

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 102 (1976)  
**Heft:** 32

**Illustration:** "Nein, ich bin nicht Hausfrau [...]"  
**Autor:** Farris, Joseph

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 30.03.2025

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

chen und Jasminblüten trug. Als dann alles so gut gegangen war, hatte sie es wohl vergessen, und beim Winken und Grüssen kam es dann zum Vorschein.» Ach, wie peinlich, und doch – wie so ganz und gar menschlich, was da dieser neugebackenen Königin passiert ist!

Kleine Zwischenfrage: War die Reporterin der Schweizer Illustrierten der Braut so nahe, dass sie das vorwitzige Tüchlein sehen konnte, oder bediente sie sich eines Feldstechers?

Und eine letzte Frage: Ist es solches, was man in der Journalistenschule von Ringier lernt, – brauchen wir unbedingt eine Regenbogenpresse made in Switzerland?  
Annemarie A.

## Die Sachertorte

Sie hat in diesem Jahr irgendeinen Geburtstag gefeiert, die Sachertorte, es mag ihr hundertster gewesen sein. Zu meiner Zeit hatte sie nur unter dem Guss einen dünnen Anstrich von Konfitüre, jetzt gibt es anscheinend – eigene Erfahrung habe ich schon längst nicht mehr – auch in der Mitte so einen Anstrich. Und nun sei gestanden, dass ich nie ein Liebhaber der echten Sachertorte

war. Es ist zuviel Mehl in dem Rezept, und daher war sie, wenn meine Erinnerung nicht trügt, sehr trocken. Bei uns gab es zwei Rezepte von Schokoladetorten, das eine hatte auch Mehl, aber nicht soviel wie die Sachertorte, das andere, weit geschätztere, hatte überhaupt kein Mehl. Es war eine grossartige Torte, unvergleichlich besser als die damals manchmal als Geschenk ins Haus fliegende echte Sachertorte. Man sagte, sie sei nach einer Woche genauso gut wie am ersten Tag. Das glaube ich wohl, kann es aber nicht bestätigen, denn es war ihr bei uns nie beschieden, eine Woche zu dauern.

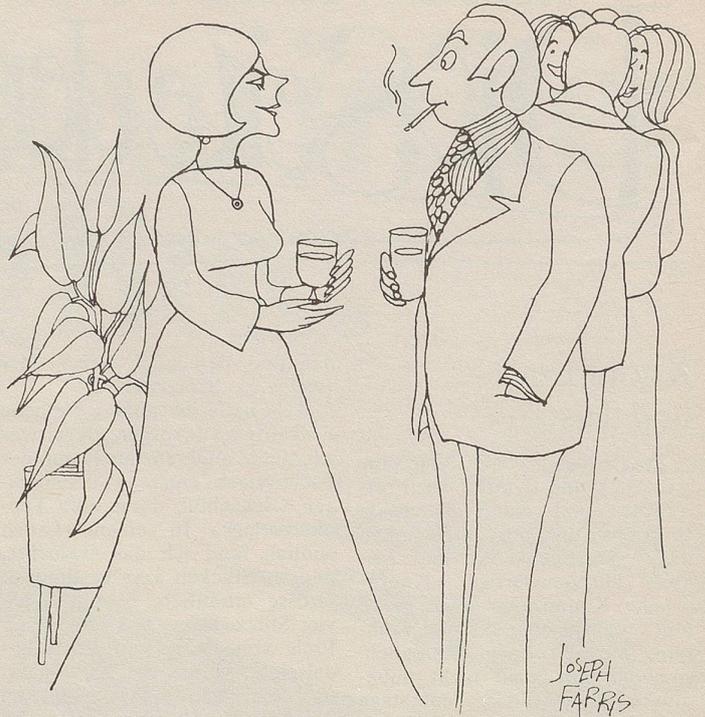
Das Beste an der Sachertorte dürfte der Guss gewesen sein, denn im Haushalt kannte und kennt man auch heute nur selten die Couvertüreschokolade, die einzige, mit der man einen richtigen Guss verfertigen kann. Eingeweihte Freunde verschaffen mir jedes Jahr zehn Kilo dieser Couvertüreschokolade, die man in den Geschäften kaum findet, und das sind dann neun sehr beliebte Weihnachtsgeschenke. Ein Kilo behalte ich, um die altösterreichischen Schokoladewürste daraus zu machen, deren Rezept auf Wunsch und sogar gereimt bei mir zu erfragen ist.

Die Tochter des guten Wiener Schriftstellers Felix Salten erzählte mir, wie sie und ihr Bruder als Kinder zum erstenmal zu Sacher mitgenommen wurden. Als Dessert gab es die Sachertorte, und die Kinder taten, was auch wir immer taten, sie lösten den Guss ab, assen pflichtschuldigst die trockene Torte und freuten sich auf den Guss. Doch als sie mit der Torte fertig waren, kam der Kellner und nahm ihnen die Teller samt dem Guss weg. Ein wahrhaft erschütterndes oder, wie man heute so untreffend sagt, unwerfendes Kindheitserlebnis.

Das Prager Kochbuch, das ich, nebst verschiedenen andern, sorgsam hüte, kennt nicht weniger als fünf Rezepte dessen, was man Sachertorte nennt, und eines davon sei hier in echtem Prager Stil zitiert. Dass ein Dekagramm zehn Gramm sind, wird man wohl verstehen:

14 Dekagramm Butter werden erst allein, dann mit 14 Dekagramm Zucker, 5 Dottern, 14 Dekagramm Mandeln (ungeschält gerieben) und 18 Dekagramm erweichter Schokolade abgetrieben, zuletzt der Schnee von 5 Eiklar leicht dazuverührt. In gebutterter Form langsam 1 Stunde gebacken, empfiehlt es sich, die Torte 2 Tage vor dem Gebrauch zu backen und erst dann mit Schokoladeglasur zu übergiessen.

Auch die andern vier Rezepte sind bei mir zu erfragen. Sie benötigen wohl Mehl, aber, wie mir



«Nein, ich bin nicht Hausfrau. Sind Sie ein Hausmann?»

scheint, nicht soviel wie die echte hundertjährige Sachertorte.

In manchen Zürcher Konditoreien habe ich sogenannte Sachertorten entdeckt, die, meiner bescheidenen Ansicht nach, besser sind als die echte und gar nicht nötig hätten, den Namen Sacher auf den Guss zu schreiben.

N. O. Scarpi

## Bring ihr eine Erdbeere!

Was, Ihre Frau steht nicht gerne auf? Sie ist am Morgen manchmal so verschlagen, müde und bedrückt? Ueberhaupt, Ihre Ehe ist langweilig, festgefahren im alten Geleise? Man ruht sich aus, keiner strengt sich an? Es gefällt Ihnen so? – Gut, dann lesen Sie bitte nicht weiter.

Und sonst? Ja, sonst wüsste ich Ihnen einen Tip:

Bringen Sie Ihrer bessern Hälfte den Kaffee ans Bett! Ich weiss, ein Schweizer muss einen grossen Anlauf nehmen, um über den eigenen Schatten zu springen. Aber es würde sich lohnen. Sie müssen's ja niemandem erzählen und nicht jeden Tag tun. Ich kann aus eigener Erfahrung ver raten, es wirkt Wunder.

Wir haben einen Hund, der meinem Mann jeden Morgen die nötige Bewegung verschafft, zwanzig Minuten zum Waldrand und zurück, noch vor dem Essen. Da war ich doch heute morgen wieder einmal so richtig... (siehe oben) und entsprechend hässig. Mein Mann übrigens eigentlich

auch, aber was macht er? Wie er vom Hundespaziergang zurückkommt, legt er mir mit spitzbübischem Lächeln eine riesige, saftige, aromatische rote Wald erdbeere auf den Frühstücksteller. So wenig und doch so viel.

Probieren Sie es doch auch! Wetten wir, Ihre Frau wird Ihnen ein besonders feines Mittagessen kochen, über Ihre übliche Verspätung hinwegsehen und den ganzen Tag lang guter Laune sein. Sie haben keinen Hund und wohnen nicht am Waldrand? Macht nichts, Liebe macht erfinderisch.

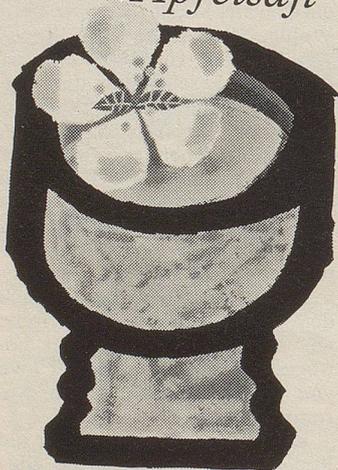
Marianne

## Was noch fehlte

Etwas fehlt auf der Frauenseite des Nebi, und ich möchte hiermit diese klaffende Marktlücke füllen. Es ist die Mode, die so gänzlich fehlt. Wie schön und erhehend ist es doch, wenn wir während einer Saison von irgend etwas schwärmen können, von dem wir dann nach einem halben Jahr treulos verächtlich schreiben: Wie konnten wir nur, a) diese grässlichen, schlampigen langen Röcke, oder aber b) diese superkurzen Miniröcke, oder auch c) diese wirklich uneleganten Hosenröcke tragen!

Das Thema ist schier unerschöpflich, und ich bewundere die zum Teil schon sehr bejahrten Modeberichterstatte rinnen, die unentwegt, Jahr für Jahr in der grössten Hitze nach Paris reisen und uns dann in langen Artikeln

## Fabelhaft ist Apfelsaft



ova **Urtrüeb**  
bsunders guet