Limmatspritzer

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **103 (1977)**

Heft 37

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Gomfi

«Gomfi» sagt der Ueli Beck, und «Gumfi» sagte seine Tante. Aber beide meinen Konfitüre. Und Ueli Beck schwelgt in Erinnerungen an seine Jugend und an die Einmachzeit der Mama. Kriegszeit vielleicht ausgenommen, denn: «Während des Zweiten Weltkrieges, da war das Einmachen nicht mehr eitel Freude. Sorgenfalten durchfurchten Mutters Stirn und glätteten sich erst nach zwei bis drei Tagen, wenn jeweils feststand, dass die Konfitürenmasse nicht hoffnungslos dünnflüssig geblieben war. Gespräche wie: Hast du genug Zukker – ja, ich musste auch Ersatz nehmen – das gute Opecta ist auch nicht mehr, was es war – ich nehme einfach etwas Kandiszucker; was man auf die Märkli kriegt, reicht ja wirklich nicht weit – ich kenne einen, der kennt einen, der eventuell ein paar Kilo Zucker ohne Märkli . . . – es gibt ja auch noch Saccharin – usw. usw.

Item, Krieg oder Frieden: Gomfi gehört auf den Beck –, pardon: aufs Brot vom Beck natürlich. Ueli Beck hingegen bäckt nicht; er hat vielmehr das Vorwort geschrieben zu einem soeben im Handel aufgetauchten Buch, das da heisst «Aufs Brot gestrichen . . .» Untertitel: «Ein Konfitüre-Büchlein.» Autor: Paul Alfred Sarasin, langjährig Redaktor in Zürich. Zeichnerin: Lis Boehner. Verlag: Orell Füssli.

Ja, Moment, kann man ein ganzes Buch über Konfitüre . . . ?

Ehrfurcht vor Mutters Gomfitopf

Der Beweis liegt attraktiv vor mir. Man kann. «Thema mit Variationen» heisst Sarasins erstes Kapitel. Da berichtet er etwa darüber, wie er die Adresse eines Kochs erhielt, der ein ausgesprochener Konfitüre-Liebhaber sei. Er suchte den Mann eines Morgens auf, beobachtete, wie er sich den Zmorgetee zubereitete, und fragte: «Was essen Sie dazu?» Der Koch: «Käse.» Doch doch, er liebe Konfitüre innig, aber vor allem am Abend. Er bereitet alle möglichen Konfitüren selbst zu, häufig nach Rezepten von Grossmama. Er hat auch eine Konfitüre erfunden, eine mit Datteln. Der Dattelgomfi-Erfinder heisst übrigens Bruno Honegger und lebt in Zürich.

Ebenfalls in Zürich, in der Konditorei Sprüngli am Paradeplatz, hat Sarasin im Archiv prächtige alte Koch- und Rezeptbücher durchstöbert, alle mit spitzen deutschen Buchstaben handgeschrieben und durchsetzt mit Mundart- und Fachausdrükken, bei deren Entzifferung zum Glück eine erfahrene Archivarin zuverlässige Helferdienste leistete. Aber es geht natürlich nicht nur um Zürcher Konfitüre. Es kommen da beiläufig auch Assyrer, Römer und Chinesen vor. Und Berner, und alles, was halt so unter «Mensch» eingereiht ist.

Sarasin hat sogar mit einem Königshaus Kontakt aufgenommen. Ein Bekannter hatte ihm nämlich eine Seite aus einer deutschen Zeitschrift zugespielt, worin von der schwedischen Königin Silvia die Rede war. Sie habe sich – hiess es da – kürzlich wieder einmal auf dem Landgut Stenhammar mit den Pächtersfrauen zu einem Nachbarschafts-Tratsch getroffen und ihnen ein Rezept für Marmelade aus Sumpfbrombeeren verraten. Sie selbst hätte es ausprobiert und für gut befunden.

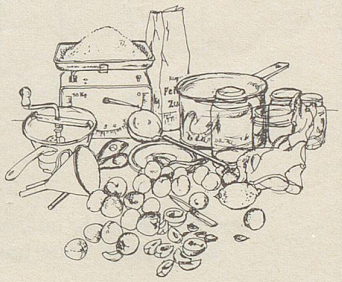
Flugs schrieb Sarasin an ihre Majestät Königin Silvia, «Kunigliga Slottet, Slottsback» in Stockholm, und bat sie um ihr Rezept mit der genauen Angabe, ob es sich um gelbe oder rote Brombeeren handle und ob diese wild oder in Gärten wüchsen. Nach zweieinhalb Wochen kam (alleweil, alleweil!) die von einer Sekretärin geschriebene Antwort, die Königin könne dem Wunsch «aus prinzipiellen Gründen» leider nicht entsprechen. Schade! schreibt Sarasin. Aber: man müsste die königliche Konfitüre ausprobiert haben, um zu wissen, ob «schade» das richtige Wort ist . . .

Lass etwas für Gomfi übrig!

Nun, auch ohne königlichen Beitrag gibt's der Konfitürenrezepte genug, genug liebenswürdig präsentiertes Historisches, Konfitüre in der Literatur (in «Anna Karenina» von Tolstoi zum Beispiel), Begriffserklärungen wie das Festhalten vom Unterschied zwischen Konfitüre und Marmelade, wie's bei unserer Konservenindustrie üblich ist. Bitte? Doch, so ist das: Konfitüren sind ganze oder halbe mit Zucker eingekochte Früchte, Marmeladen aber passierte, mit Zucker eingekochte Früchte. Und Gelees sind mit Zucker eingekochte Fruchtsäfte. Im Gastgewerbe am meisten verlangt, auch das erfährt man, sind bei uns Konfitüren und Marmeladen aus Erdbeeren, Erdbeeren und Rhabarber gemischt, Himbeeren, Aprikosen, schwarzen oder roten Kirschen, Brombeeren, Orangen, und natürlich «der unsterbliche Quittengelee».

Zitat aus einem alten Kochbuch von 1871: «Alle in Zucker eingemachten Früchte sind bekannt dafür, dass sie leicht Uebersäuerung des Magens bewirken. Doch gehört auch manches auf Rechnung der grossen Quantitäten, welche von diesen Leckereien nicht selten verschluckt werden; denn es gibt in der Tat solche Delikatessen darunter, dass selbst die heiligsten Schwüre der Enthaltsamkeit gebrochen werden!» Jaja, aber Sarasin hält da fest: 100 Gramm Konfitüre enthalten 270 Kalorien. Beachtlich, beachtlich! Indessen: 100 Gramm Salami bieten 550, 100 Gramm Schokolade 600, 100 Gramm Baumnüsse gar 705 Kalorien! Und wer das alles nicht lassen kann, muss halt von Zeit zu Zeit fasten nach dem alten Spielkasinosatz: «(Kalo-)rien ne va plus!»

Und die Parade der Konfitüren! Aus grünen Tomaten, aus Trauben, aus Rosenblüten, aus Rüebli, aus Kürbis, aus Hagebutten, aus Feigen, aus Bananen, und das alles schön rezeptiert, schön schweizerisch auch aus Baumnuss. Und Dr. Rudolf Trüb vom «Idiotikon», dessen Redaktion am Zürcher Seilergraben angesiedelt ist, gibt als Mitarbeiter am «Sprachatlas der deutschen Schweiz» einen bis jetzt unveröffentlichten Ueberblick über die Bezeichnungen für «Konfitüre»



Was man für Gomfiherstellung braucht

je nach Gegend, teils neuere, teils ältere Ausdrücke: von Gomfi über verschieden ausgesprochene Gonfitüre bis zu Hung, Latwäri, Saft, früher da und dort auch Mues, Iigmachts und gar Gschlaargg. – Ueberdies empfiehlt einer 1871 eine Uhr für die Küche, ob's nun ums Einkochen oder ums Eiersieden geht. Denn: «Das Rechnen nach Vaterunser, wie es viele Köchinnen machen, ist zu variabel. Die Gemüthsart hat einen zu grossen Einfluss auf das Tempo.»

Im Vorwort des reizvoll illustrierten Bändchens gibt Ueli Beck zu, dass dank den enormen Fortschritten der Gomfi-Industrie kaum mehr ein Unterschied zwischen Büchse und Hausgemachtem festzustellen ist. Aber: «Und trotzdem geht, was ein passionierter Gomfikonsument ist, mit Ehrfurcht hinter einen schönen Topf aus Mutters Küche.»

berner oberland

GSTAAD

1100–3000 m . . .

. . . das kleine Chaletbergdorf mit dem grossen Herzen . . .

. . . sucht:

nette grosse und kleine Gäste, die sich gerne im Hotel oder in Chalets und Wohnungen verwöhnen lassen, freundlich und zuvorkommend bedient und im Ort herzliche Aufnahme finden möchten. Bild-Zuschriften nicht nötig – kommen Sie selbst.

Sie erhalten kostenlos alle nötigen Prospekte und Programme durch das Verkehrsbüro 3780 Gstaad
Telefon 030 / 4 10 55
Telex 33767 P.V.

SISCA

LA VÉRITABLE
CRÈME DE CASSIS
DE DIJON

Import: Berger & Co. AG. 3550 Langnau