

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 103 (1977)
Heft: 37

Rubrik: Limmatspritzer

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: 24.01.2026

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

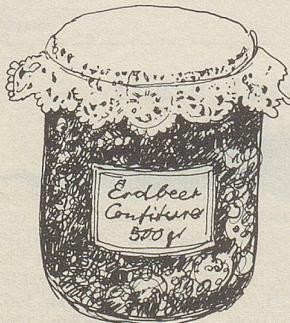


Gomfi

«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 Zucker – 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 Boehmer. Verlag: Orell Füssli.

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



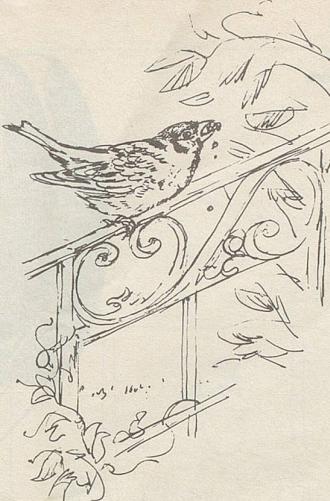
Ehrfurcht vor Mutters Gomfitopf

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 Zmorgeetee zubereite, 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 Fachausrücken, 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 Nachbarschaftstratsch 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, «Kuni-



Lass etwas für Gomfi übrig!

glica 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...

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 Konserverindustrie 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 Schwire 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 Überblick 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.»

SISCA
LA VÉRITABLE
CRÈME DE CASSIS
DE DIJON

Import: Berger & Co. AG. 3550 Langnau