Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 19 (1943-1944)
Heft: 5

Artikel: "I chume für mii Buttermilch"
Autor: M.B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066594

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: 12.12.2025

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

Hanke

„I chume für mii ~~Butter~~milch“

Von M. B.

Jetzt wird das, was man im Sommer, während der großen Trockenheit, hat kommen sehen, zur Wirklichkeit — die Milch wird rar. Und weil wir doch auch noch Fett zum Kochen brauchen und hie und da eine Butterschnitte genießen möchten, so muß ein Teil des, neben dem Wasser, besten Getränkes auch noch verbuttert werden. Da hilft alles nichts: Wir müssen uns dreinfügen.

Etwas aber ist reichlich vorhanden — so reichlich sogar, daß man es ohne «Märkli» und ohne Einschränkung haben kann — dazu noch zu einem recht bescheidenen Preise. Denn:

BUTTERMILCH

gibt es in Hülle und Fülle, zu 25 Rappen der Liter! Naserümpfend stellen gar viele fest, daß sie mit Buttermilch nichts anfangen können, denn sie sehe aus wie geronnen, «süürelet», gebe den Speisen einen merkwürdigen Geschmack und niemand wolle sie gern essen, vom Trinken ganz zu schweigen. Milchkaffee könne man damit sowieso nicht machen, es wäre schade um das gute Kaffeepulver.

Das stimmt! Kaffee aus Buttermilch! Das wäre für mich und die Meinen so ziemlich das letzte, auf das wir verfallen würden. Warum behandelt man aber die Buttermilch, als ob sie «Ersatz» für Milch wäre? Das ist sie gar nicht. Ich habe nun seit den vergangenen Sommermonaten mit der Buttermilch gepröbelt und fand nach und nach heraus, wozu sie sich am besten verwenden läßt.

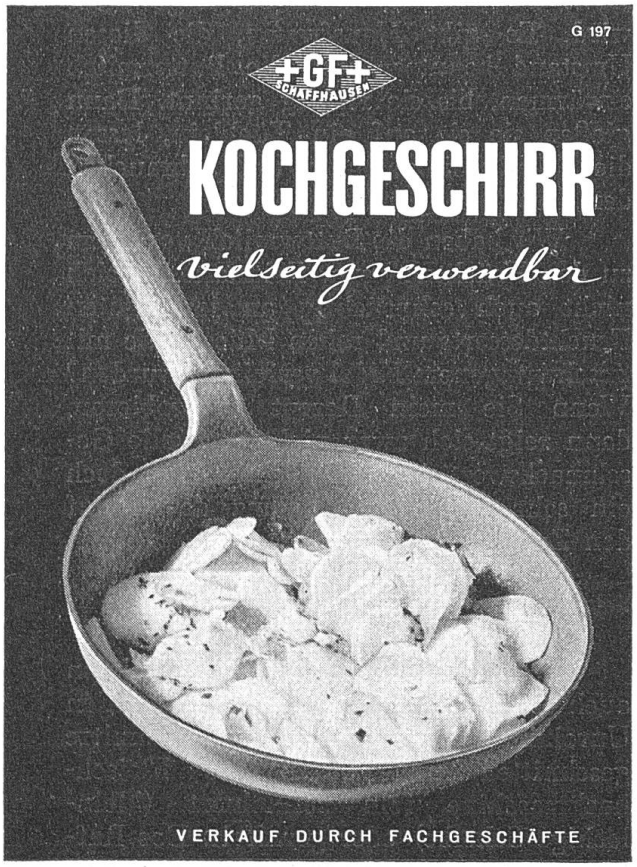
Sie sieht geronnen aus, und sie gerinnt auch rasch, wenn sie angewärmt wird. Es gibt Hausfrauen, die diesen Umstand benutzen und die Buttermilch erwärmen, bis sie richtig gerinnt. Dann gießen sie sie auf ein Tüchlein, lassen die Flüssigkeit abrinnen und gebrauchen den Rest als Quark.

Wir haben die Buttermilch vor allem zu den Früchten gern. Erinnern Sie sich nicht auch sehnsüchtig an jene guten Fruchtdesserts und rohen Müesli, die mit geschwungenem Nidel verfeinert wurden? Wenn Sie mein Rezept ausprobieren, dann zeigt sich zwar nicht der volle Geschmackswert jener Gerichte, aber doch ein sehr spürbarer Abglanz davon auf den Zungen der Esser.

* * *

3—4 mittelgroße Äpfel, es kann auch Kochobst sein, werden von allen Unreinigkeiten befreit, in große Schnitze geschnitten und durch die Fleischhackmaschine fein zerkleinert (kleinlochige Scheibe) oder geraffelt. Das Raf-

Roco Conservenfabrik Rorschach A. G.



feln ist nur dann notwendig, wenn keine Maschine zur Verfügung steht. So man hat, zerkleinert man gleichzeitig eine oder zwei Birnen, das spart Süßstoff. Traubenkunsthonig oder Zucker, gestreckt durch in sehr wenig warmem Wasser aufgelöstes Saccharin, wird den Früchten beigegeben und der Brei tüchtig verrührt. Nun gießt man etwa einen halben Liter Buttermilch dazu und läßt das Gericht stehen, bis es serviert wird, da die Buttermilch die Früchte vor dem Braunwerden bewahrt. Unmittelbar vor dem Auftragen nochmals tüchtig rühren.

Man kann dieses «Müesli» durch Beigabe von Kastanien- oder Haferflocken nahrhafter machen. Wir essen es, um unsern «Glust» nach etwas Süßem zu stillen, aber es hat auch Nährwert.

Alle Früchte und Beeren können dazu verwendet werden.

* * *

Blut- und Leberwurst sind couponsfrei; wenn richtig gewurstet wurde, gut, aber etwas «verleidig». Zur Abwechslung rüste ich hie und da eine Menge Kleinzwiebeln, brate sie langsam mit der Wurst an, gebe etwas Fleischextrakt oder Würfel dazu und, solange es möglich ist, einige frische Petersiliensträußchen. Dann lösche ich statt mit Wasser mit Buttermilch ab, gieße hie und da noch zu, bis die Zwiebeln gar sind — sie brauchen längere Zeit als die Würste, sollten somit etwas eher angebraten werden — schmecke ab und serviere mit «Berner Orangen nature».

* * *

Im Hirsotto, statt Milch oder halb Milch, halb Wasser, geht die Buttermilch ganz gut. Hirsotto würde bestimmt viel lieber gegessen, wenn es saftiger gekocht würde. Leider kochen viele Frauen die Goldhirse gleich wie Reis, der nicht naß sein soll. Das ist ein Fehler. Hirsotto ist viel besser, wenn es fast flüssig bleibt,

sehr langsam auf kleiner Flamme gekocht wird und die Beigabe an geriebenem Käse nicht erst bei Tische erfolgt. Der etwas eigentümliche Geschmack der Hirse und die Buttermilch vertragen sich ausgezeichnet.

* * *

Man sollte meinen, die Buttermilch würde in Massen gekauft. Dem ist aber nicht so. Ich war zuerst während vielen Wochen die einzige Kundin im Milchladen, die regelmäßig Buttermilch holte. Sie hat nämlich einen Nachteil: man muß sie an den meisten Orten vorher bestellen und selber abholen. Und, trotz allen Einschränkungen und dem Seufzen der Frauen über die Not der Zeit läßt man sich noch allzusehr davon abhalten, etwas zu verwenden, das Mühe macht. Die Buttermilch kommt aus den Molkereien in Halbliterflaschen abgefüllt. Entweder kann man sie im Laden in das eigene Gefäß umschütten lassen oder ein für allemal das Flaschenpfand hinterlegen und die Milch im Glas heimtragen.

Ich habe zwei Bitten:

1. Probieren Sie es im eigenen Interesse einmal mit der Buttermilch. Wenn wir sie direkt verwenden, so ist das gescheiter, als wenn sie den Umweg über die Tiermast macht.

2. Sintemal wir Schweizer sind und Schweizerdeutsch reden, sagen Sie nicht: «I möcht en Liter Buttermilch!» sondern: «I chume für mii *Ankemilch!*» Oder sagen Sie vielleicht auch «Schinken» statt «Hamme», «Butter» statt «Anke»? Wenn das der Fall ist, dann tun Sie den ersten Schritt zur Besserung, indem Sie es mit «*Ankemilch*» probieren!

Lösung der Denksportaufgabe von Seite 11

Der Pfarrer kann eine Beerdigung nicht 14 Tage im voraus ansetzen, es wäre denn, er wäre ein Hellseher.

Duftender Ceylon-Tee

Zarte, aromatische Teeblätter aus den gepflegten Kulturen Ceylons geben jene goldene Farbe und den herrlichen Duft, der dem „Merkur"-Tee eigen ist.

Unsere „Goldspitzen" sind besonders ergiebig.

Merkur

5% Rabattmarken

Würzen will verstanden sein!

Gerade heute, wo so vieles knapp ist, habe ich in der Küche stets die Tube mit dem guten „Helvetia"-Tafelsenf zur Hand. Er hilft mir über manche Klippe hinweg. Viele Speisen verbessere ich durch einen „Schuß Helvetia-Tafelsenf" gewaltig... Ich kann ihn aus meiner Küche einfach nicht mehr wegdenken. Auch zu Wurst und Käse schmeckt „Helvetia"-Tafelsenf herrlich. Die wertvollen Rezepte aus dem „Erfahrungs-Austausch" (gratis erhältlich) sind so durchdacht und gut!

Helvetia-Tafelsenf

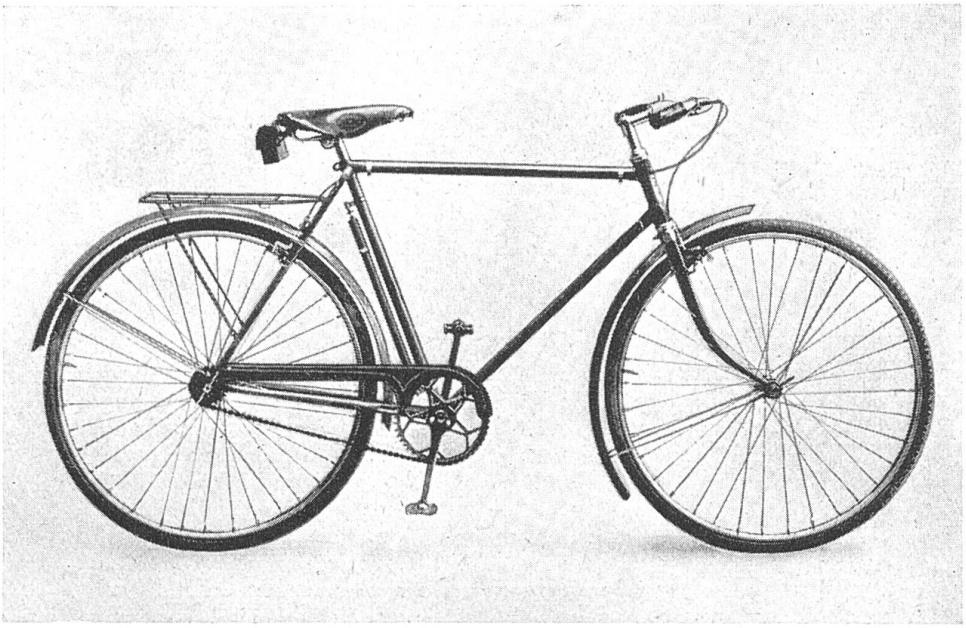
60 Rp. große Tube

Kleine Ursache, große Wirkung

Nährmittelfabrik „Helvetia" Zürich 4

Aktiengesellschaft A. Sennhauser

WETTBEWERB für die



Dieses schöne Velo als Geschenk

oder ein erstklassiger Photoapparat im Werte von 300 Franken

winken auf Ostern jedem Knaben und Mädchen, das sich an unserem Wettbewerb zur Sammlung neuer Abonnenten beteiligt.

Wie meldet man sich an?

Ihr schreibt uns einfach (an den «Schweizer-Spiegel», Hirschengraben 20, Zürich) eine Postkarte, daß Ihr bei dem Wettbewerb mitmachen wollt. Dann erhaltet Ihr unentgeltlich das nötige Werbematerial zugeschickt, einige Probenummern, Prospekte und Bestellkarten.

Wie wirbt man?

Natürlich nicht in fremden Häusern, sondern bei *Bekannten und Verwandten.* Wendet Euch an Eure Großeltern, Eure Onkels und Tanten, an die Freunde Eurer Eltern, an Eure Nachbarn. Erzählt Ihnen, was für eine schöne Zeitschrift der «Schweizer-Spiegel» ist und ermuntert sie, denselben zu abonnieren.

Jungen

Wer erhält das Velo oder den Photoapparat?

Jener Knabe oder jenes Mädchen, das uns bis zum 5. April die meisten Bestellungen vermittelt, erhält den ersten Preis. (Nach Wahl ein Velo oder einen Photoapparat.) 4×¼jähriges Abonnement gilt bei der Zählung als ein ganzjähriges Abonnement, ebenso zwei halbjährige. Wer am meisten ganzjährige Abonnements vermittelt, dem winkt der Preis.

Trostpreise für die Nichtgewinner

Ihr müßt nicht denken: «Ich werde doch nicht jener sein, der am meisten Abonnenten wirbt, also hat es für mich keinen Sinn, überhaupt zu beginnen.» *Unter allen jenen Teilnehmern,* die nicht den ersten Preis gewinnen, auch *wenn sie nur ein einziges* ganzjähriges Abonnement gemacht haben, wird außerdem nochmals ein Velo oder ein Photoapparat ausgelost.

Weitere Trostpreise

Aber das ist noch nicht alles. Außerdem erhalten jeder Knabe und jedes Mädchen, die überhaupt mitmachen, für jedes Abonnement, das sie einschicken, einen schönen Trostpreis: *Einen Preis bekommt Ihr also auf alle Fälle.* Wenn Ihr noch etwas wissen wollt, so fragt uns ungeniert. Wartet nicht auf morgen, schickt die Postkarte gleich jetzt!

Schweizer Spiegel

VERLAG AG. ZÜRICH
HIRSCHENGRABEN 20