

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 24 (1948-1949)
Heft: 10

Artikel: Kirschenzeit
Autor: Dengler, Hanna
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069375>

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](#)

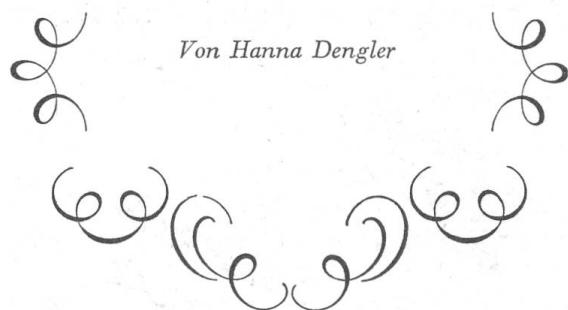
Download PDF: 16.02.2026

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



KIRSCHENZEIT

Von Hanna Dengler



Wieder lachen uns aus grünem Laub reife Kirschen entgegen. Die Sonne hat gesiegt, und das auch auf Kirschbäume verschwendete Licht hat nun in der vollendeten Frucht seine Erfüllung gefunden.

Ich denke zurück an meine Kinderzeit. Wir hatten viele Kirschbäume. Die besten Kirschenkunden waren aber wir Kinder. In keiner Zeit des Jahres wurde die «Rohkost» höher geschätzt als während der Kirschenzeit, zumal auch die Eltern großes Verständnis zeigten für diese einfache und bekömmliche Ernährung. Am Herd wurde in diesen Wochen wenig hantiert. So blieb für die Mutter genügend Zeit, den überquellenden Kirschensegen

für den Winter nutzbar zu machen. Wir saßen in den Zweigen und die Eltern meistens dabei, und dann wurde «Rohkost» geschmaust. Als Ergänzung gab es Schwarzbrot mit Butter, einen Teller währschaftreiche Hafersuppe, oft auch Strudel oder Wähe, oder die mit Begeisterung verzehrten Kirschenomeletten, die gerne gebacken wurden, wenn unverhoffte Besuche kamen, und das geschah — namentlich während der Kirschenzeit — recht oft. Große Umstände wurden dabei nicht gemacht. Unsere Gäste wußten, daß sie immer willkommen waren und zählten sich zur Familie gehörig.

Bei der Fülle unserer Kirschen blieb immer auch noch ein Teil der Früchte am Baum hängen, welche nach und nach als Dörrfrüchte auf dem Boden lagen. In trockenen Sommern genügte es, diese zusammengelesenen Kirschen noch kurze Zeit in der Sonne nachtrocknen zu lassen. Bei schlechter Witterung kamen sie in den sehr leicht geheizten Backofen. Dies ist wohl das einfachste Konservierungsmitte, und die Früchte erleiden die wenigsten Nährsalzverluste. Wenn die Spatzen und Amseln weniger gut erzogen sind als unsere einstigen, dann empfiehlt es sich allerdings, die Kirschen schon während der normalen Reife teilweise zu trocknen. Sie werden hernach in Säckchen aufgehängt und an einem luftigen, trockenen Ort, wie alle Dörrfrüchte, aufbewahrt. Im Winter finden sie dann Verwendung bei der Herstellung von Kuchen oder Fruchtsalat, mit oder ohne Beimischung von andern Früchten. Die Kirschen werden vor dem Gebrauch einen bis zwei Tage in Wasser oder Süßmost eingeweicht. Der zurückgebliebene Saft gibt

einen guten Punsch, mit Lindenblütentee und Zitronensaft vermischt.

Etwas wurde uns von Mutter aber von klein auf sehr eingeschärft, nämlich, daß wir keine Kirschensteine verschlucken dürfen. Bei allzu eifrigem Kirschenschmaus ließ sich das aber nicht immer verhindern. Ehe es dann zu dem Geständnis kam, daß es Bauchweh gegeben hat, wurde der Familientrick angewendet, der besonders auf unsere kleinen Kirschenbesucher großen Eindruck machte. Wir stiegen auf einen Tisch, manchmal auch auf die Holzbeige und sprangen von dort aus so oft auf den Boden hinab, bis man sich wieder wohler fühlte. Aber auch bei größter Vorsicht passierte es einige Male bei noch sehr kleinen Gästen, daß das Bauchweh eben doch nicht verschwiegen werden konnte. Dann wurde Kartoffelstock gekocht, nicht zu dick. Davon bekam der Patient in kleinen Abständen immer wieder einen Löffel voll zu essen. Der Kartoffelstock wickelt die Steine gut ein, so daß es keine großen Beschwerden gibt.

Übrigens gab es für die Kirschensteine noch eine bessere Verwendung als ein Aufenthalt in Kindermägen. Wenn eine Wärmeflasche nicht mehr dicht war, wurde sie einmalig mit getrockneten Kirschensteinen statt mit Wasser gefüllt. Diese einverleibten Steine blieben dann immer in der Flasche, die wie gewöhnlich im Ofen erhitzt wurde. Vorsorglicherweise kam die Schraube — wie auch bei der mit Wasser gefüllten Flasche — immer erst zum Schluß darauf. Jeden Winter wurde aufs neue festgestellt, daß die Kirschenstein-wärmeflaschen viel länger die Hitze halten als ihre mit Wasser gefüllten Kolleginnen. Man kann die Steine auch in Stoffsäcklein statt in Wärmeflaschen einfüllen, und diese im Ofen erwärmen.

Und unser altbewährter Kirschenentsteiner, dem ich mein ganzes Leben lang treu geblieben bin! Eine Gänselfeder wurde unten gerade abgeschnitten. Nach dem Reinigen stößt man sie am Stielende in die Kirsche hinein und am andern Ende kommt dann der Stein heraus. Besser und

Sommerszeit — Einmachzeit!



Die Einmachflaschen „Bülach“ eignen sich besonders gut zum **Heißeinfüllen von Früchten**. Verlangen Sie in Ihrem Laden die **blaue Broschüre „Einmachen leicht gemacht“**. Preis 50 Rp. Auch direkt von uns gegen Briefmarken.

Glashütte Bülach



Süßmost



kalt serviert, ein Hochgenuß!



schneller besorgt das auch heute noch nicht das modernste Küchengerät.

Auch der Stiel der Kirsche bekam seine gute Verwendung. Mit Zitronenschale oder Vanille wurden die Kirschenstiele tüchtig ausgekocht und mit ein wenig Honig gesüßt. Das ist ein erprobter Hustentee, der auch beim hartnäckigsten Husten Linderung verschafft. Aber auch dem täglichen Haustee verleihen die Kirschenstiele ein feines Aroma.

Wie ein teures Vermächtnis nimmt man solche kleinen Erinnerungen an eine glückliche Jugendzeit mit hinaus ins Leben, die alle Mühsale der harten Gegenwart leichter ertragen lassen.

Gute Rezepte für die Kirschenzeit:

OFENGUCK MIT KIRSCHEN

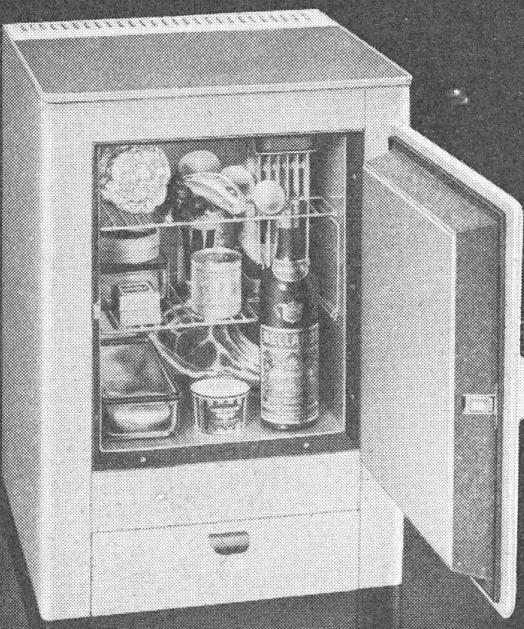
Man kocht einen geschmeidigen Grießbrei und gibt nach dem Abkühlen Zucker, 3

bis 4 Eigelb, abgeriebene Zitronenschale und 3 bis 4 Eßlöffel gemahlene Mandeln oder Haselnüsse dazu. Zuletzt zieht man den Eiweißschnee darunter und füllt die Masse in eine gebutterte Auflaufform, abwechselnd mit entsteinten Kirschen. Als oberste Lage nimmt man Brei, den man mit Zucker und Butterflöckli bestreut. Dann bäckt man den Auflauf bei Mittelhitze.

CHRIESIOMELETTE

Altes Brot wird in Milch eingeweicht und ausgedrückt; dann wird ein ziemlich dicker Omelettenteig gemacht, mit dem Brot, Zucker, Zimt und mit gewiegt Mandeln gut untereinander gemengt; hierauf kommen noch ausgesteinte Kirschen darunter, etwa soviel, daß sie die Hälfte des oben angegebenen Teiges ausmachen.

Mit einem Löffel gibt man von der Masse in die Omelettenpfanne und bäckt



Die Vorteile des Kühlschranks

ODAG
Royal

Vollautomatisch, motorlos, geräuschlos, geringer Stromverbrauch

Innenraum: elox. Peraluman, säurefest

Verstellbare Traggitter, rationelle Raumverteilung

Eisschubladen

Moderner, äusserst praktischer Türgriff

Der Haushaltungs-Kühlschrank **ODAG Royal** verkörpert beste Schweizer Präzisionsarbeit und ist somit aussen und innen ein Produkt von hoher Qualität, seit vielen Jahren in tausenden von Haushaltungen bewährt.

ROYAL CO. A.G. ZÜRICH
Abteilung Kühlschränke, Kreuzplatz, Tel. 327355

sie in Butter gut durch, dann kehrt man mit einem Pfannendeckel, bäckt auch die andere Seite langsam, bis sie schön braun ist, und streut Zucker darüber.

CHRIESITOTSCH

Zutaten: 80 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eier, 60 g gemahlene Mandeln, Schale von einer halben Zitrone, 80 g fein zerstoßener Zwieback, $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Nidel, 500 g ausgesteinte, schwarze Kirschen.

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eigelb, Mandeln, Zitronenschale, Zwieback und Nidel dazu gemischt und der steife Eierschnee sorgfältig darunter gezogen. Die Hälfte der Masse wird in eine ausgebutterte Springform oder Auflaufform gefüllt, im mittelheissen Ofen leicht gebacken und herausgenommen. Dann zuerst die Kirschen und hierauf die zweite Hälfte der Masse darüber gegeben und das Ganze bei Mittelhitze in 20—30 Minuten fertig gebacken.

Wenn sterilisierte Kirschen verwendet werden, kann an Stelle der Milch auch der Fruchtsaft gebraucht werden.

CHRIESITÜTSCHLI

5—6 Kirschen werden an den Stielen in Büschelchen gebunden, diese in einen guten Omelettenteig getaucht und schwimmend gebacken. In Zucker und Zimt wenden.

«Kennen wir unsere Heimat?»

Lösung von Seite 49

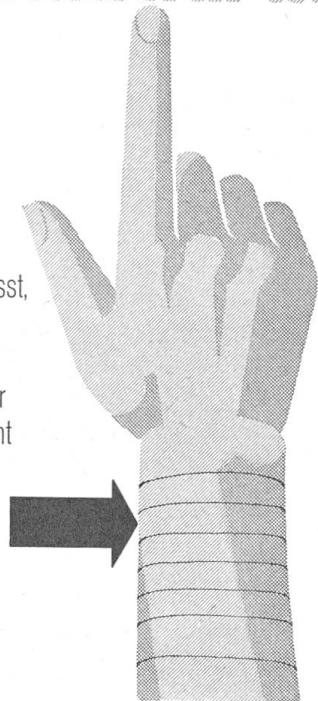
1. Hopfenblatt und Fruchtstand.
2. Wanderfalke.
3. Kopf einer Libellenlarve mit vorgestreckter Fangmaske.

Lösung der Denksportaufgabe von Seite 50

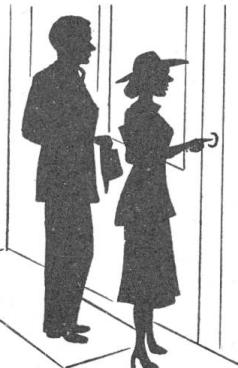
Es ist vollkommen unsinnig zu fragen: «O wie was?», nachdem die Sekretärin begriffen hat, daß sich der Name mit O schreibt.



Dieser neue Verbandstoff ist in der Farbe der Haut angepasst, hat festkantige Ränder, wirkt stets sauber und ist doch nicht teuer

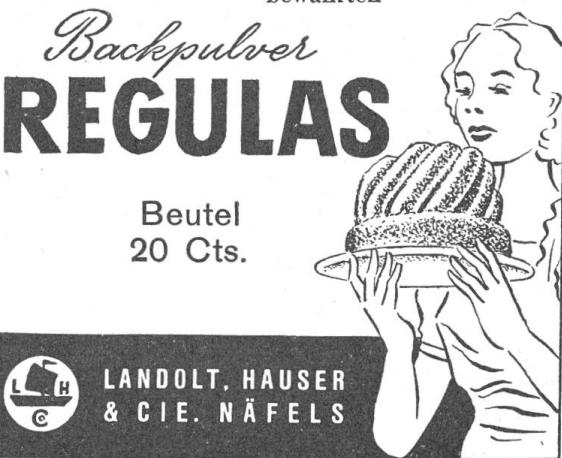


FLAWA, SCHWEIZER VERBANDSTOFF UND WATTEFABRIKEN AG. FLAWIL



*Wenn
Besuch
kommt...*

oder zu einem Festtag backt die Mutter einen feinen Kuchen mit dem bewährten



 LANDOLT, HAUSER & CIE. NÄFELS