Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 31 (1955-1956)
Heft: 11

Rubrik: Kinderweisheit

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: 30.09.2025

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

Kinderweisheit

Mädeli durfte zu seinem Onkel ins Pestalozzidorf in die Ferien gehen. Als es nach ein paar Wochen wieder heimkam, staunte es lange, lange sein kleines Brüderchen, das unterdessen die ersten Worte auf seine Art hatte sprechen lernen, an und sagte ernsthaft: «Muetti, itz gloube ni sicher, üse Jürgli git en Ußländer.» N. S. in W.

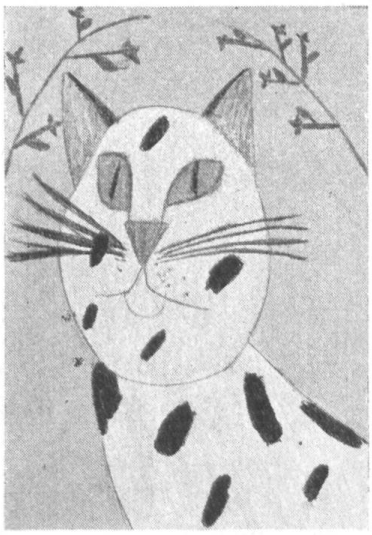
+

Wir haben einen 5½jährigen Ferienbub aus Uzwil. Es ist Aprikosenzeit und er springt als erster jeweils in den Garten, um die gefallenen Früchte aufzulesen. Heute bleibt er lange im Garten und ich höre ihn singen. Plötzlich kommt er freudestrahlend zu mir in die Küche, in der Hand zwei, frisch vom Baum gefallene Aprikosen. Ich erlaube ihm, beide für sich zu behalten, worauf er mir antwortet: «Jo weischt, i ha lang gnueg müesse underem Baum sitze und singe: Gott ist die Liebe, bis ers endli ghört hett und mer die zwee abegschiggt het.» A. D. in R.

—

Wir standen auf der Laube im ersten Stock unseres Bauernhauses, als unser fünfjähriges Gritli mit dem gleichaltrigen Fritz unseres Nachbars vom Spielen heimkam. Es wollte die lange Stiege zu uns auf die Laube heraufkommen, doch der Bub versperrte ihm den Weg und verlangte ein Müntschi als Zoll. Gritli gab ihm das Müntschi ohne weiteres und kletterte zu uns herauf. Oben lachten wir es aus, man gäbe doch einem Buben nicht so mir nichts, dir nichts ein Müntschi! Worauf es kurz entschlossen meinte: «Är chamer's ja de umegää!» W. B.-C. in W.

+



Die Mutter sieht, dass Ernstli beim Milchtrinken das Gesicht verzieht und frägt, ob er sich 's Müüli verbrennt habe. «Nenei, nume Zunge, der Hals isch no rouh.»

L. W. in B.

—

Meine Bekannten haben ein fünfjähriges Töchterlein, das eine von ihm heissgeliebte Katze besitzt. Kürzlich wollte das Kind für das Tierlein etwas erzwängen, was ihm von den Eltern abgeschlagen wurde. Als letzten Trumpf spielte die Kleine aus: «Schliesslich isch der Maudi (Kater) ou ä Mönsch!» L. P.

Menü-Pläne bei 30° am Schatten

Wenn das Thermometer in die Höhe klettert, sinkt der Appetit – umso mehr Beachtung gebührt dann unserem Speisezettel! Leichte, gesunde Menüs, viel Früchte und Salate – und zur Abwechslung einmal eine köstliche, erfrischende und farbenfroh garnierte MAGGI Sulze. Die Zubereitung ist ein Kinderspiel . . . Wer versucht eines dieser verlockenden Sulzgerichte? Die Rezepte – für 4 Personen berechnet – sind «erfunden» und ausprobiert in der Musterküche von Marianne Berger, Kempttal.

* * *

Gesulzter Hackbraten

300 g gehacktes Rindfleisch mit 2 eingeweichten Semmeln, 1 Ei, 1 gehackten Zwiebel, 3 klein geschnittenen Cornichons, fein verwiegtem Kerbel und Liebstöckel und 1–2 Teelöffel Fondor vermischen und in eine sehr gut gefettete Kastenform füllen. 45–60 Min. bei guter Hitze im Ofen backen, dann sofort stürzen und einen Tag kalt stellen.

Genau nach Vorschrift 1 l MAGGI Sulze zubereiten und mit 1 Gläschen Weisswein verfeinern. Erkalten, aber nicht erstarren lassen. Den Boden der gut ausgewaschenen, kalt ausgespülten Kastenform mit einer dünnen Lage Sulze bedecken und erstarren lassen. Mit Cornichons, Eischeiben und Spargelspitzen garnieren. Löffelweise mit kalter, flüssiger Sulze bedecken und erstarren lassen. Den Hackbraten der Länge nach in 3–5 Tranchen schneiden. Eine Tranche in die Form legen, garnieren, etwas Sulze darauf giessen und erstarren lassen. Die nächste Bratentranche darauf legen, und so die ganze Form auffüllen. Vollständig erstarren lassen und kalt stellen.

Vor dem Stürzen die Form schnell in heisses Wasser tauchen. Auf einer flachen Platte anrichten und mit Petersilie, Tomaten- und grünem Salat garnieren.

Schinken-Mousse mit Sulzgarnitur

¼ l MAGGI Sulze nach Vorschrift zubereiten, mit 1 Esslöffel Porto verfeinern, in eine kalt ausgespülte Form füllen und erstarren lassen.
350 g mageren Schinken mit dem Wiegemesser ganz fein hacken. In einer erwärmten Schüssel 50 g Butter schaumig rühren, den Schinken beifügen und mit dem Mörtel bearbeiten, bis eine gleichmässige Masse entstanden ist. Nach und nach 3 Esslöffel dicke Béchamelsauce beifügen und mitverarbeiten. Mit Fondor abschmecken. 2½ dl Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Schinkenmasse ziehen. In eine Glasschüssel füllen und mindestens 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
Die erstarrte Sulze hacken und diese Sulz-Perlen kranzförmig um die Schinken-Mousse anrichten.

*

Warmwetter-Süpplein

Auch im Sommer schmeckt ein leichtes Süpplein herrlich. Natürlich keine Crèmesuppen, wenn's heiss ist; dafür bereiten wir umso öfter MAGGI Eiermüscheli, die Lieblingssuppe der Kinder, oder MAGGI Julietta mit den zarten Gemüslein; ein andermal die delikate MAGGI Hühnersuppe mit Fideli, oder statt Suppe gibt's ein Tässchen der feinen MAGGI Hühnerbouillon.

* * *

Die ideale Lösung: GRIL!

Natürlich! GRIL, die neue, fettfreie Consommé aus bestem magerem Rindfleisch, ist an heissen Tagen ein besonderer Genuss! GRIL regt an, erfrischt und enthält pro Tasse weniger als 5 Kalorien! Versuchen Sie einmal GRIL eisgekühlt: mmh! wie köstlich das schmeckt!

Ein Tip

Denken Sie daran, dass Fondor nicht nur alle Speisen doppelt schmackhaft macht, sondern überdies noch appetitanregend wirkt. Deshalb Fleisch, Gemüse, Salate im Sommer erst recht mit Fondor verfeinern!

INSERAT