

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 35 (1959-1960)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Kirschenzeit  
**Autor:** H.D.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1073408>

### **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:** 15.01.2026

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

# KUCHEN-SPIEGEL



## *Kirschenzeit*

VON H. D.

*I*ch denke zurück an meine Kinderzeit. Wir hatten viele Kirschbäume. Die besten Kirschenkunden waren 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 unter den Bäumen und die Eltern meistens dabei, und dann wurden Kirschen im Überfluß geschmaust. Zur Ergänzung gab es Schwarzbrot mit Butter oder einen Teller währschafte Hafersuppe, oft auch Strudel oder Wähe, und am Abend die mit Begeisterung verzehrten Kirschenomeletten, die besonders 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. War es ein trockener Sommer, so 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 Konservierungsmittel, und die Früchte erleiden sehr wenig Nährsalzverluste. Wenn die Spatzen und Am-

seln weniger gut erzogen sind als unsere von damals, dann empfiehlt es sich allerdings, die Kirschen schon während der normalen Reife im Backofen zu trocknen. Sie werden hernach in Säckchen aufgehängt und, wie alle Dörrfrüchte, an einem luftigen, trockenen Ort 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 ein bis zwei Tage in Wasser oder Süßmost eingeweicht. Der zurückgebliebene Saft gibt einen guten Punsch, mit Lindenblütentee und Zitronensaft vermischt.

Etwas wurde uns von der Mutter von klein auf sehr eingeschärft, nämlich, daß wir keine Kirschensteine verschlucken dürften. Bei allzu eifrigem Kirschenschmaus ließ sich das aber nicht immer verhindern. Ehe es dann zu dem Geständnis kam, daß es Bauchweh gegeben hatte, wurde ein beliebter 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.

# Weleda Massage- und Haut- funktionsöl

Die natürliche Gesundheit der Hautfunktionen reicht nicht mehr für das ganze Leben. Dafür ist die Beanspruchung in Beruf und Haushalt zu stark. Man sollte deshalb früh genug durch eine helfende Pflege mit Weleda Massage- und Hautfunktionsöl nachhelfen.



Dieses Präparat dient zur Pflege und zum Schutze der Haut und enthält nur natürliche Pflanzenöle und heilsame, duftende Auszüge von Birke, Arnica, Rosmarin und Lavendel, auf welche der gesund empfindende Hautorganismus durch wohliges Körpergefühl reagiert. Auch bei Luft- und Sonnenbad zu verwenden.



50 ccm Fr. 3.10 150 ccm Fr. 8.40

Verlangen Sie die kostenlose Zustellung  
der Weleda-Nachrichten

**WELEDA® ARLESHEIM**

Übrigens gab es für die Kirschensteine noch eine bessere Verwendung als ein Aufenthalt in Kindermägen. Wenn eine Wärme flasche 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. Vorsorglicher Weise 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 ihre Wärme bewahren als ihre mit Wasser gefüllten Kolleginnen. Man kann die Steine auch in Stoffsäcklein statt in Wärmeflaschen einfüllen, und die Säcklein im Ofen wärmen.

Und unser altbewährter Kirschenentsteiner, dem ich mein ganzes Leben lang treu geblieben bin! Eine Gänsefeder 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 schneller besorgt das auch heute noch nicht das allermodernste Küchengerät.

Auch der Stiel der Kirsche fand gute Verwendung. Mit Zitronenschale oder einem Vanillestengel wurden die Kirschenstiele tüchtig ausgekocht und die Flüssigkeit zuletzt mit ein wenig Honig gesüßt. Das ist ein erprobter Hustentee, der auch beim hartnäckigsten Husten Linderung verschafft. Aber auch dem täglichen Haustee (bei uns war es Lindenblütentee) verleihen die Kirschenstiele ein feines Aroma.

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

## REZEPTE FÜR DIE KIRSCHENZEIT:

### *Ofenguck mit Kirschen*

Man kocht einen geschmeidigen Griesbrei und gibt nach dem Abkühlen Zucker, drei bis vier Eigelb, abgeriebene Zitronenschale und vier 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 verwendet man Brei, den man mit Zucker und Butterflöckli bestreut. Den Auflauf in mäßiger Wärme backen.

*Chriesiomelette*

Altes Brot wird in Milch eingeweicht und ausgedrückt; dann wird ein ziemlich dicker Omelettenteig gemacht, mit dem Brot, Zucker, Zimt und mit gewiegten Mandeln gut untereinander gemengt; hierauf kommen noch entsteinte 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 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, vier Eier, 60 g gemahlene Mandeln, Schale von einer halben Zitrone, 80 g fein zerstoßener Zwieback,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch oder Nidel, 500 g entsteinte, schwarze Kirschen.

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eigelb, Mandeln, Zitronenschale, Zwieback und Nidel beigegeben 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 geben und das ganze bei Mittelhitze in 20–30 Minuten fertig backen.

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

*Chriesitütschli*

Einige Kirschen werden an den Stielen zu Büschelchen gebunden, diese in einen Omelettenteig getaucht und schwimmend gebacken. In Zucker und Zimt wenden.

*Chriesirösti*

1 kg Kirschen, 250 g feingeschnittenes Brot, etwas Zimtzucker, 40 g Butter. Das Brot in Butter rösten, Zucker und Zimt kurz mitrösten, die Kirschen beifügen und weich dämpfen.

Sie beide brauchen  
warum?

**Païdoflor**



**Aktive „Darmpolizei“ hilft Ihre Verdauung regulieren!**

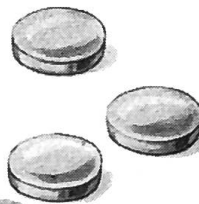
PAIDOFLORE enthält lebensfähige Zellen von *Lb. acidophilus*. Diese Kulturen spielen eine überaus wichtige Rolle bei der Wiederherstellung und Aufrechterhaltung einer gesunden Darmflora. Als einziges Präparat dieser Art weist PAIDOFLORE die für deren Fortpflanzung benötigten Nähr- und Wachstumsstoffe auf.

Ob Sie an Verstopfung leiden, an Durchfall, Aufstossen, Entzündungen, Appetitlosigkeit oder an Darmstörungen jeglicher Art — ob Ihre Leiden chronisch seien oder akut: PAIDOFLORE stellt den naturgewollten Zustand Ihrer Verdauungsorgane auf schonende Weise wieder her. PAIDOFLORE ist kein Reizmittel, sondern ein Naturprodukt! Daher hilft PAIDOFLORE Säuglingen wie Erwachsenen auf gleich zuverlässige Weise (Pfl/d/1).

PAIDOFLORE erhalten Sie in Apotheken und Drogerien in Hülsen zu 20 Tabletten.



Drum beuge vor — nimm **Païdoflor**



Normal-Dosis pro Tag: Erwachsene 3–6, Kinder 2–3 Tabletten. Trocken kauen. Säuglinge (bis zu 1 Jahr) 1 Tablette, zerdrückt und im trinkwarmen Schoppen oder Brei aufgelöst (nicht kochen!).

IKS No. 25.955

# Nichts könnte einfacher sein



Etwas Einfacheres als 77er Gewebepflege kenne ich nicht. Zwischen Waschen und Bügeln taucht man die Gewebe in ein Bad, das man je nach Stoffart (siehe Gebrauchsanleitung) aus 1—2 Kaffeelöffeln

Stärke 77 pro Liter Wasser anmacht. Das ist alles. — So einfach die Anwendung, so vielfältig und wunderbar die Wirkung! «77» hat genau die gleichen Eigenschaften wie die Appretur, die neuen Geweben eigen ist und sie füllig, formfest, schmutzabstossend und strapazierfähig macht.



Grosse Tube Fr. 2.— Jetzt mit FLICID-Zusatz: keimtötend und Schweissgeruch hemmend!



Ah!

qu'il est bon,  
le



## Chriesisturm

500 g Kirschen, drei Eßlöffel trocken geröstetes Mehl, zwei Eßlöffel Zucker. Die Kirschen, am besten schwarze Basler Kirschen, abstielen, rasch mit kaltem Wasser überbrausen, gut abtropfen lassen und dann mit Mehl und dem Zucker vermischen (nicht kochen). Als Abendessen mit Kräutertee bei Kindern sehr beliebt. Das gleiche Gericht kann auch mit Heidelbeeren zubereitet werden.

## Kirschenauflauf

500 g entsteinte Kirschen, drei Weggli, etwas Zucker, zwei Eier, eine Tasse Milch mit lauwarmem Wasser.

Die Weggli in Milch und Wasser einweichen, ausdrücken und verrühren. Den Zucker mit den Eigelb schaumig rühren, mit den Weggli vermischen. Die Kirschen darunter geben, zuletzt das geschwungene Eiweiß unter die Masse ziehen. In die ausgebutterte, feuerfeste Form füllen und bei Mittelhitze 45 Minuten backen. Der Auflauf kann warm oder kalt gegessen, und nach Belieben mit Vanillesauce serviert werden.

## Kirschen-Pastete

Man belegt eine niedere, bebutterte Auflaufform aus Blech oder feuerfestem Glas mit ungefähr 20 Zentimeter Durchmesser mit einem guten Kuchenteig. Dann mischt man eine Dritteltasse Zucker mit fünf gestrichenen Eßlöffeln Mehl und anderthalb Eßlöffeln Zitronensaft oder zwei Eßlöffeln Kirsch. Diese Mischung über anderthalb bis zwei Pfund entsteinte Kirschen streuen und alles gut vermengen.

Nun gibt man die Kirschen auf den Teig, streut Butterflöckchen darüber und läßt alles eine Viertelstunde stehen, bevor es mit Teig zugedeckt wird. Der Deckelrand wird an den unteren Teigrand gut angedrückt (eventuell durch Befeuchten der Ränder mit Wasser), damit beim Backen kein Saft herausfließen kann. Den Teigdeckel einige Male mit einer Gabel einstechen, so daß der Dampf entweichen kann. Die Pastete in den sehr heißen Ofen schieben, die Hitze nach zehn Minuten reduzieren und das Gebäck nach ungefähr vierzig Minuten herausnehmen.

Am kräftigsten wird diese Pastete mit Weichselkirschen.