Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 40 (1964-1965)
Heft: 11

Artikel: Kleine Familienfeste à la carte
Autor: Boller-Merz, Elisabeth
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1074444

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: 02.10.2025

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

KLEINE FAMILIEN-FESTE A LA CARTE

Von Elisabeth Boller-Merz

Kaum sind die letzten Lichter am Christbaum verglommen, erkundigt sich die achtjährige Eva nach dem Osterhasen und wie lange es noch gehe, bis er komme. An jedem Geburtstag, der in unserer Familie gefeiert wird, will sie wissen, wieviele Wochen sie auf den nächsten warten müsse. Aber nicht nur sie, auch ihre beiden älteren Brüder sind festfreudig – und welche Kinder wären es nicht! Dem Umstand, daß in unserer fünfköpfigen Familie die Geburtstage relativ selten sind und die Feste, die uns der Kalender zu feiern gestattet, sich in oft gar langen Abständen folgen, mußte darum abgeholfen werden. Es gibt ja im Lauf des Jahres mancherlei Ereignisse, die sich mit einiger Phantasie zu kleinen Festen ausbauen lassen, und so ergänzen wir das große und quasi offizielle Festmenu des Kalenders mit eigenen, selbst erfundenen und hergerichteten Freudenplättchen «à la carte».

Couronne de la fête des Rois – warum nicht, Herr Pfarrer?

Der 6. Januar steht als «Dreikönigstag» im Kalender, aber weil wir ihn, wie folgende Episode zeigt,

sozusagen unerlaubt feiern, zähle ich ihn auch zu den Festchen à la carte.

Heute gibt das Nachtessen nicht viel zu tun. Es besteht aus einem großen Dreikönigskuchen, viel Butter und Tee. Die Spannung, wer wohl heute das harte, kleine Männlein in seinem Kuchenstück finde, ist groß; alle beißen vorsichtig in das weiche, weiße Hefegebäck. Vater und Mutter sind selbstverständlich hors concours, das heißt, sie dürfen wohl essen, aber es ist nach einem ausgeklügelten Verfahren vorausbestimmt worden, welchem der Kinder sie ihre potentielle Königswürde abzutreten hätten.

Jenes Jahr war der damals neunjährige Beat König geworden. Ein sanfter, milder König, fürwahr, und hübsch sah er aus mit der golden leuchtenden Krone auf den braunen Locken. So sinnierte wenigstens die Königinmutter und harrte der Befehle ihres hohen Sohnes, der auf einem Berg von Diwankissen thronte. In diesem Moment läutete die Hausglocke. Ein seltener Gast: der Herr Pfarrer! Als er des gekrönten Beat ansichtig wurde, runzelte er die Stirn: «Das ist ein katholischer Brauch! Immer mehr lassen wir Protestanten uns verleiten, hier mitzumachen.»

Der König rutschte betreten von seinen Kissen und rupfte sich die Krone vom Kopf, und die Eltern murmelten etwas wie «nicht so schlimm» und waren froh, daß der Herr Pfarrer, offensichtlich schockiert von unserem Tun, seinen Besuch auf ein Minimum von Zeit beschränkte. Beat wurde dann zum zweitenmal gekrönt, stieg wieder auf seinen Thron und gab seine Befehle aus: wer abtrocknen, wer versorgen müsse und was für Spiele nachher gespielt würden. Wir haben seither an diesem katholischen Brauch festgehalten. Er ist Auftakt zu vielen andern vergnüglichen Spielabenden im Laufe des Jahres, und jedesmal fragt Beat verschmitzt: «Wüssed er no säbmol, wo de Herr Pfarrer cho isch . . . ?»

Das erste Picknick – Cervelats rôtis au feu

Es ist immer ein besonderer Tag, wenn wir nach dem meist strengen und langen Toggenburger Winter zum erstenmal wieder unsere Cervelats am Picknickfeuer bräteln. Nun hat dieses noch den Reiz der Neuheit, und die Eltern haben nichts zu tun, weder mit Feueranmachen noch mit Spießchenschneiden. Mit Feuereifer im wahrsten Sinne sind die Kinder da-

ALFRED EIDENBENZ

ONKEL ANSELMS
WUNDERSAME SCHWEIZERREISEN

Sieben Märchen für Gross und Klein

MIT 15 GANZSEITIGEN ILLUSTRATIONEN VON PAUL NUSSBAUMER

Gebunden Fr. 12.80

In diesem entzückenden Büchlein erzählt Onkel Anselm aus dem Zürcher Oberland den beiden Kindern Anneli und Frider aus der Großstadt sowie einem großen Zuhörerkreis die Märchen vom Berginli, einer Lokomotive der Bergbahn auf die Rigi, von der Hirschkuh im Bündnerland, vom Geischtli im Tessin, von den Seejungfern im Waadtland, vom Schuhschelm im Bernbiet, von Aenndli und Frider in Zürich, vom Fels und vom Wald hoch in den Bergen.
Ein Teil dieser Geschichten hat bereits im Radio und im Fernsehen grossen Erfolg gehabt.
Während die ersten Märchen schon für 5- bis 8jährige leicht verständlich sind, wenden sich die letzten an Kinder von 12 Jahren an. Sie sind aber alle auch ein Genuß für Erwachsene.

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH

ei. Die Würste werden kunstvoll eingekerbt, es bt Tulpen- und Spiralenwürste, und die Glut des rgfältig aufgeschichteten und ohne Papier angechten Feuers bräunt nicht nur die Cervelats, sonern wärmt auch unsere von der Kälte steifen Häne. Ringsum auf den Bergen liegt noch Schnee, und ir beraten, welche davon wir im Laufe dieses Jahes besteigen, welche größeren und kleineren Sonngstouren wir unternehmen möchten.

Viel heimzutragen gibt es heute nicht, ist doch er eben erst aper gewordene Boden noch tot. Doch va stopft den leer gewordenen Rucksack voll mit annzapfen, mit denen sie zu Hause spielen und baeln oder den großen Stubenofen anfeuern kann. Vir andern tragen die Freude über das erste Pickick mit uns. Von heute an setzt die Hausfrau so ft wie möglich ihre «Cervelats rôtis» aufs Sonntagsenu.

lat du jour am 21. Juni

Vie haben wir sie alle ersehnt, die langen Sommerbende, an denen man nach dem Nachtessen noch ederball spielen, tschuten, einen Spaziergang machen, etwas weiter entfernt wohnende Bekannte per Velo besuchen kann! Den Höhepunkt dieser schönen Abende bildet der 21. Juni – es darf je nach Witterung auch ein paar Tage früher oder später sein. Wir feiern den längsten Tag! Der Vater fährt mit uns hinüber an den Obersee, und auf der Terrasse des Hotel Bad in Schmerikon gibt's einen Kaffee Complet, jenes günstige Menu, bei dem man sich so lange und so gemütlich verweilen kann, und das auch kleinere Kinder dank täglicher Übung einigermaßen manierlich und ohne Hilfe zu essen verstehen. Die Serviertochter, eher gewohnt, Fischgerichte zu servieren, lächelt.

Hier dürfen wir wieder einmal einen richtigen Sonnenuntergang erleben, währenddem bei uns im Toggenburg die Sonne einfach gegen Abend hinter die Berge schlüpft und erst später die Dämmerung hereinbricht. Der See liegt da wie flüssiges Perlmutter. Schwäne kommen ans Ufer und recken ihre Hälse nach dem harten Brot, das ihnen die Kinder zuwerfen. Ein Mädchen aus einem dem «Bad» benachbarten Haus springt ins Wasser und schwimmt hinaus in den dunkler werdenden See. Die Kinder staunen, daß man so spät noch baden darf. Es ist

EPTINGER: wenig Kohlensäure! - das einzige Mineralwasser mit JUWO-Punkten - bequeme Auslieferung! - auch ohne Kohlensäure erhältlich!

Die besten Jahre
mit Granoton verlängern!
Natürliches Wirkstoff-Konzentrat
aus Weizenkeim-Vollextrakt
und Zitrusfrüchten
Granoton
Erhältlich in Reformhäusern,
Drogerien und Apotheken
BIOREX AG EBNAT-KAPPEL

Er ist tatsächlich besser!
SUPER ESPRESSO
50 g 2.30
150 g 5.70
KOFFEIN-FREI
50 g 2.75
150 g 6.90
MERCURE
SUPER ESPRESSO
sans caféine
CAFÉ INSTANTANÉ
MERKUR AG
Kaffeespezialgeschäft

schon herrlich, an einem See zu leben. Darin sind wir uns alle einig. Aber kann man es dann immer so intensiv, so bewußt genießen, wie wir heute? Und ein Fest daraus machen? Darüber philosophieren wir bei der Heimfahrt durch die helle Sommernacht.

... nach Großmutterart

«Grosi» kommt, nun gibt es wieder feine Essen und am Abend einen Jaß. Man könnte wirklich meinen, die Kinder müßten sonst Hunger leiden. Tatsache ist, daß ich mir während der vierwöchigen Anwesenheit meiner durch eine Arthrose stark behinderten Mutter mit der Menuzusammenstellung und dem Kochen ungleich mehr Mühe gebe als in den übrigen Sommermonaten, in denen häufig kalt gegessen wird und Tomaten, Gurken, Rüebli, Früchte alles roh und möglichst «nature», auf dem Speisezettel groß geschrieben sind. Nun wird wieder einmal gesotten und gebraten, all die Plättli, die ich selber dem Rezeptbuch meiner Mutter entnommen habe, und von denen ich weiß, daß sie ihr munden kommen auf den Tisch, danach glustige Desserts und täglich ein Käfeli, an dem die Kinder ab und zu auch teilnehmen dürfen. Die Großmutter selber trotz ihrer 83 Jahre noch sehr regen Geistes, politisiert und diskutiert mit dem Vater, erzählt Eva Geschichten, jaßt mit den Buben, sagt zehnmal im Tag zur Mutter «sitz au emol echli ab» und blüht auf wenn die Kinder sie drängen, von früher zu erzählen. Von den Petrollampen, vom ersten Telephon im Dorf, von Bergtouren in knöchellangen «Jüppen», von Schlittenpartieen. Ein kleines Stück lebendiger Geschichte.

So ist die Anwesenheit der invaliden Großmutter ein permanentes Fest, aus dem die Rücksichtnahme und die Hilfsbereitschaft der Kinder wie von selbst hervorwachsen. «I fröi mi scho, bis s Grosi wider chund», erklärt darum Eva, die ewig festhungrige, beim Abschied und macht damit der Großmutter selbst die größte Freude.

Myrtilles à la crème

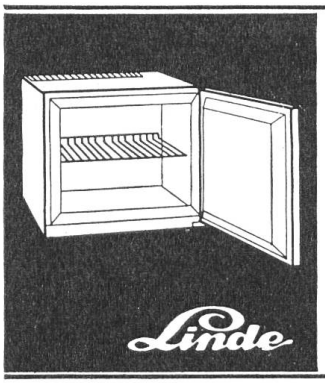
Habt ihr die Kessel bereit? Heute gehen wir in die Heidelbeeren! Das Auto ist vollgestopft mit Kesseln, Proviant und Kindern. Nachbarskinder kommen mit, je mehr Pflücker, desto schneller sind die Kessel voll, desto lustiger ist das Wetteifern.

Heidelbeerplätze gibt es viele, aber wir suchen mmer denselben auf, weil er so romantisch ist und inen so wohlklingenden Namen hat: Salomon-Tempel. Am Waldrand lassen wir das Auto, am Rand nseres Jagdgebietes die Kessel stehen. Jedes hat eine eigene Pflückmethode, jedes zählt gewissenaft, wieviele Plastikbecher voll es findet. Doch nicht alle haben die gleiche Ausdauer. Der Vater, lem die Beeren zu weit unten wachsen, ist dispeniert, Beat klettert nach den ersten zwei Bechern auf einen Baum, Eva muß immer wieder wissen, wieviel lie andern schon gesucht haben. Noch niemand hat Thomas seinen ersten Rang im Pflücken je streitig gemacht. Er ist unschlagbar. Jedes darf das «Heubeerifest» so gestalten, wie es ihm am besten zusagt; lank der Beharrlichkeit des Siegers (und der Mutter, die schon als Kind leidenschaftlich gern Beeen suchte und in Erinnerungen schwelgt) sind am Abend die mitgebrachten Kessel voll. Meist werden ie ergänzt durch einen Becher Himbeeren, einen Becher Preiselbeeren, und der Vater hat beim Herumstreifen und Meditieren die ersten Pilze gefunlen. Zu Hause werden die Beeren erlesen – wer hat o viele Blättchen mitgepflückt? – und ergeben zuammen mit einem Kännchen voll Nidel das herrichste aller Sommernachtessen und die Krönung des Tages.

Gelée de cornouilles oder das Tierlifest

ist es nicht seltsam? Ein Tierlibaum stand neben lem Haus im Freiamt, in dem die Mutter ihre Kindeit verbrachte, und beschattete die wichtigen Gepräche, die sie mit ihren Gespanen führte, und ein Tierlibaum steht neben dem Haus im Toggenburg, h dem die Kinder aufwachsen, und dient ihnen als Schattenspender, Klettergerüst und freigebiger Lieerant von «Tierli». Kornellkirschbaum heißt er lchtig, und man findet ihn eher selten. Er erfreut ins im Frühling wochenlang mit seinen zartgelben Blüten und trägt jedes Jahr trotz seines hohen Alers Unmassen von jenen dattelförmigen, kleinen, oten Früchtchen, eben den Tierli, die roh kaum eßar sind, nach einem schwiegermütterlichen Rezept ekocht jedoch einen aromatischen Gelée ergeben. Der Tierlibaum steht am Schulweg, und Ende August, wenn seine Früchtchen zu reifen beginnen, opfen sich die Schulkinder ihre Taschen damit oll. Gar verlockend rot leuchten die Tierli aus dem

Ihr modernes Heinzelmännchen – der Linde-Heimgefrierer



Das ist die Linde-Tiefkühlbox LGA 50. Inhalt 50 Liter. Temperatur zwischen –18 und –24° C. Stufenlos regelbar. Kann auf oder unter jeden Kühlschrank gestellt werden. Abmessungen: 47,5 cm hoch, 60 cm tief, 53 cm breit. Linde-Heimgefrierer gibt es von 50–710 Liter Inhalt.

Verlangen Sie Informationsmaterial durch

Gesellschaft für Linde's Eismaschinen AG Verkaufsbüro Schweiz, Eugen Häni Grabenring 20, Allschwil BL, Tel. 061/39 14 26

Gutschein
für Prospekt über Linde-Heimgefrierer
Name:
Ort:
Straße:

3

E. Mettler-Müller AG Rorschach

Besuchen Sie unser renoviertes
Restaurant im 1. Stock
jetzt besonders komfortabel und behaglich

BUFFET
H B
ZURICH

grünen Laub heraus. Wie aber komme ich zu meinem Gelée? «Söll ich enes säge wägem Tierlifäscht?» erkundigt sich Eva. Natürlich! Wir bitten die Kinder, den Baum und die Früchte in Ruhe zu lassen und versprechen ihnen dafür ein Versucherli vom Gelée, den wir zu kochen gedenken.

Es ist so weit. Die Gläser sind gefüllt mit dunkelrotem, durchsichtigem Gelée. Am Mittwochnachmittag kommen die Kinder. Ich habe zwei große Platten voll mit Butter und mit Gelée bestrichene Brote gerichtet, in hohen Krügen steht Hollundersirup bereit. Die Speisung findet im Gärtchen vor dem Hause statt, Brote und Sirup verschwinden im Handumdrehen, und die Kinder bestätigen, daß der Tierligelée «würkli guet» sei. Nachher spielen sie bis gegen Abend, indes ich befriedigt den Rest des also geretteten Gelées in meinem Vorratskasten versorge.

Bettagsfeier und Champignons hachés à la ménagère

Jeden Bettag veranstalten drei benachbarte Gemeinden eine Feier auf dem «Köbelisberg», einer aussichtsreichen Erhebung, auf der die drei Dörfer aneinander grenzen. Wir brechen schon am Morgen auf, und außer dem Rucksack werden, weil ja die Pilzsaison schon begonnen hat, Körbe, Messer und ein Pilzbuch mitgenommen. Wir gehören zu den ersten, die am Nachmittag auf dem Platz eintreffen, der für die Feier bestimmt ist, eine gegen Norden von einem amphitheaterähnlich gewölbten, sanft ansteigenden Abhang begrenzte Alpweide. Unten steht das Rednerpult, und die Musikgesellschaft gruppiert sich um ihren Dirigenten. Wir genießen die Rundsicht und sehen von allen Seiten Menschen zuströmen, Frauen in der Toggenburgertracht, Familien, Kinder, Einzelgänger, Gruppen von Jugendlichen, die an der Feier teilnehmen wollen. Man setzt sich ins Gras, und immer farbiger wird der Hügel. Wie schön tönt hier unter freiem Himmel das «Großer Gott, wir loben dich ...», und gute und treffende Worte findet der junge Pfarrer zum heutigen Tag!»

«Gäll, Mami, aber jetz gömmer no go Pilz sueche!»

Ja, so haben wir es bisher immer gehalten. Wir haben Glück. Wir finden große Mengen von Parasols, Reizkern, Stoppelpilzen, Bovisten, von all jenen schönen Sorten, bei denen eine Verwechslung fast ausgeschlossen ist. Zwei Kameraden der Buben helfen beim Suchen und helfen später auch beim Rüsten und beim Essen. Der Küchentisch ist fast zu klein für all die eifrigen Rüster. Was brauche ich noch? Frische Butter, Knoblauch, Zwiebel, Peterli, Mehl, Salz – es gibt ein würziges, farbiges Mischgericht, und wenn ich gefürchtet habe, die große Pfanne voll finde keinen Absatz, habe ich mich getäuscht.

*

Diese kleinen Feste à la carte lassen sich natürlich beliebig verändern, vermehren, ausbauen. Jede Familie wird eine andere, ihren Eigenarten und Gewohnheiten entsprechende Auswahl treffen. Von den aufgezählten sind bei uns die meisten zur Tradition geworden, sie bilden willkommene Zäsuren im Ablauf des Jahres, und die Kinder wachen darüber, daß sie nicht vernachläßigt oder gar vergessen werden. Nicht immer passen sie der Hausfrau ins Programm, oft wäre das «Normalmenu» in jeder Beziehung ringer. Aber die Mutter wird für ihr bereitwilliges Umstellen und Mitmachen durch frohe und zufriedene Gesichter entschädigt, und sie nimmt die Mühe des «à la carte»-Servierens gern auf sich, wenn es dafür am Abend heißt «da isch e schöne Tagsi» – ganz abgesehen davon, daß sie selber gern ab und zu à la carte ißt und lebt.