Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 41 (1965-1966)
Heft: 9

Artikel: Beeren, Rahm und Märchenschlösser
Autor: Schneider-Gurtner, Ursula
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1079512

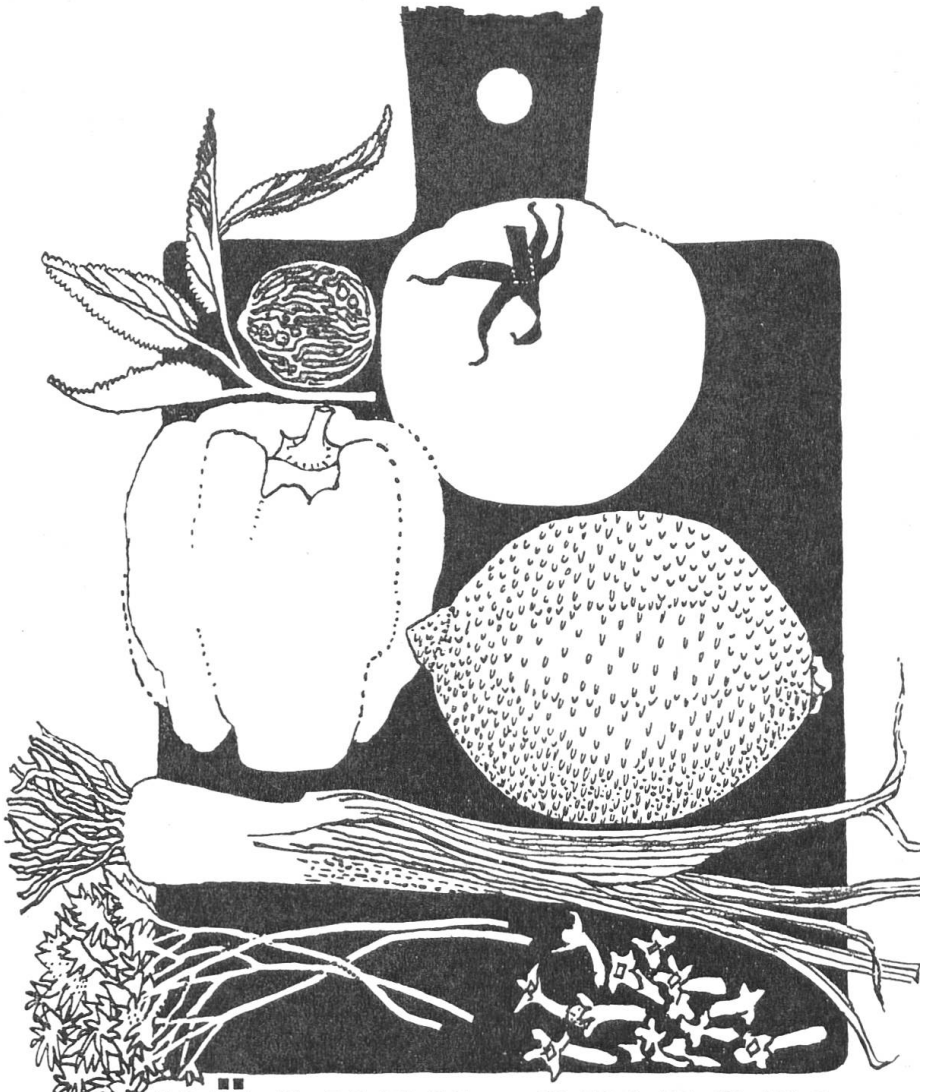
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 09.12.2025

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



KÜCHEN-SPIEGEL

BEEREN, RAHM UND MÄRCHENSCHLÖSSER

Von Ursula Schneider-Gurtner

Ein junges Ehepaar war bei uns zu Besuch. Nach einem Plauderstündchen verzog ich mich in die Küche, um eine Erfrischung zuzubereiten. Mein Mann hatte mir am Nachmittag aus unserem Gefrierfach einige Säcklein Beeren geholt, die ich nun lagenweise in die Coupegläser schichtete: erst Himbeeren, dann Brombeeren, eine Lage Walderdbeeren und zuoberst Heidelbeeren, gekrönt mit einem Berg Schlagrahm.

Da die Männer diese Götterspeise mit sichtlichem Genuß verzehrten, bat mich die jungverheiratete Bekannte um das Rezept.

«Das ist ganz einfach, du nimmst vier oder fünf Sorten Beeren ...»

«Halt», wurde ich unterbrochen, «woher nehme ich?»

Ich stutzte, überlegte, und plötzlich schien mir das Rezept gar nicht mehr so einfach. Schließlich ist nicht jede Familie so beerentoll wie die unsere, pflückt im Sommer Sonntag für Sonntag die winzigen Waldesfrüchte und kühlt einen großen Teil davon tief, um im Winter im Beerensegen zu schlemmen. Ich muß einschränkend bemerken: eine leidenschaftliche Sammlerin bin ich nicht – aber eine freudige Verwerterin. Mein Mann dagegen bückt sich

Ein englisches Dessert

Chivers Custard Powder mit Vanille Flavour. Zart, garantiert rein, ausgiebig, gar nicht teuer. Eine herrliche Vanille-Crème.
Rasch zubereitet.

Nur in guten Geschäften
Stofer
Pilz-Konserven AG, Pratteln

mit Hingabe stundenlang nach Erd-, Him-, Heidel- und Brombeeren, und die Buben helfen wacker mit.

Ein Heidelbeerfeld im Tessin, in das wir zufällig geraten, hatte vor Jahren – wir waren damals noch kinderlos – seine Sammelwut entfacht. Nach einer halben Stunde schmerzte mich der Rücken, und ich fand, daß wir genügend Beeren hätten, um vier statt nur zwei Personen zu sättigen. Mein Mann ging mit mir nicht einig. Er konnte nicht mehr aufhören, in ihm war ein Feuer entfacht, das seither jeden Sommer und Herbst lodert.

Im Frühling beginnt es zu glimmen. Wenn jemand von einem Ausflug erzählt, frägt mein Mann sicherlich: «Haben Sie dort auch Beeren gesehen?» Damit für ihn ein Schlag ja nicht wegen verworrener Ortsangabe unauffindbar wäre, trägt er meist einige Spezialkarten der Voralpen bei sich und kreuzt den angegebenen Platz an.

Wenn im frühen Sommer in fremden Gärten die Erdbeeren und Himbeeren blaßrote Bäcklein bekommen, wird rekognosziert. Dann und wann streikt das Auto auf einer steilen Bergstraße, so daß ich mit den Kindern stoßen muß. Das häufige Anhalten und Anfahren – stets wenn jemand etwas Rotes zu sehen glaubt – bekommt dem Wagen nicht eben gut. Aber dann und wann kann unserer Beerenlandkarte wieder ein Kreuz eingefügt werden.

Im Hochsommer gilt es ernst: mit vielen Milchkesselchen im Auto wird gestartet. Trotz der frühen Morgenstunde stehen in bekannten Beerengebieten schon einige Autos, und der Ausflügler, der erst am Nachmittag anrückt, trifft im schönsten Waldgebiet auf zwölfhundert Metern Höhe Parkplatzverhältnisse, als befände er sich mitten in der Großstadt.

Und nun ereignet sich etwas Seltsames. Was allen Luxusgütern nicht gelingt, bewirken die harmlosen, violettblauen Beeren: sie lassen uns neidisch werden, neidisch auf prallgefülltere Kessel der Mitsammler. Leidenschaft – auch wenn es nur jene des Beerensammelns ist – scheint den Humor zu rauben. So ärgerten wir uns einmal ganz gewaltig, als ein Senn, dem die eifrigen Pflücker nicht behagten, seine Schweine in den Beerensegen jagte. Erst zuhause ließ die Wut des Sammelns von uns ab, und wir konnten unsere Gemütsaufwallung belächeln.

Doch – ich habe es schon gesagt – ich bin nicht ein solcher Beerennarr wie mein Mann. Nach zwei, drei Pflücksonntagen muß ich mir all die leckeren Coupes vor Augen zwingen, die uns und unsern Gä-

sten so schmecken, um den Kessel nicht bald wegzustellen. Manchmal schalte ich unter einem Strauch eine private Verschnaufpause ein und träume. Von unsern Märchen- und Phantasiecoupes, die aus dem Gedanken heraus entstanden sind, den Kindern das gesunde Früchte- und Beerenessen besonders verlockend zu machen.

Dornröschenbecher

Unsere Kinder mögen die sauren Johannisbeeren nicht. Weil sie aber viele Märchen kennen und ihnen innig zugetan sind, habe ich den Dornröschenbecher erfunden. Zwei Drittel gut gezuckerte Johannisbeeren werden mit einem Drittel Brombeeren gemischt und in ein Coupeglas gefüllt. Das sind die roten Rosen und die blauen Kletterwinden, die das Schloß, in dem Dornröschen seinen hundertjährigen Schlaf schläft, überwuchert haben. Auf die Beeren dressiere ich einen Kranz Schlagrahm – marmorweiße Schloßzinnen in unserer Phantasie. In den Rahm wird, Spitze nach oben, ein Biscuitcornet gesteckt: das ist der Schloßturm. Als besondere Attraktion gilt ein Ansteckfähnchen zu alleroberst. Dornröschens Schicksal spielt sich – zum wievielten Male wohl? – vor den Kinderohren ab ... und die verhaßten Johannisbeeren verschwinden ganz schmerzlos.

Schneekönigingglas

Weil ich das gute Dornröschen der Johannisbeeren wegen nicht allzu oft strapazieren möchte, serviere ich zur Abwechslung den Schneekönigingbecher. Auf den Grund des Glases lege ich – welches Vergnügen für die Kinder – eine Kugel Vanilleglace. Darauf schichte ich gezuckerte Johannisbeeren – die Rosen, welche die Schneekönigin mit ihrem eisigen Atem erfrieren ließ. Mit Brombeeren fülle ich auf und lasse dadurch die dunkle Winternacht vor den Augen der Kinder erstehen. Das Schloß der Schneekönigin ist – ähnlich wie beim Dornröschenbecher – ein mit steifem Schlagrahm überzogenes, Spitze nach oben gerichtetes Biscuitcornet. Und wieder verschwinden die «Meertrüübeli» widerstandslos.

Coupe Frau Holle

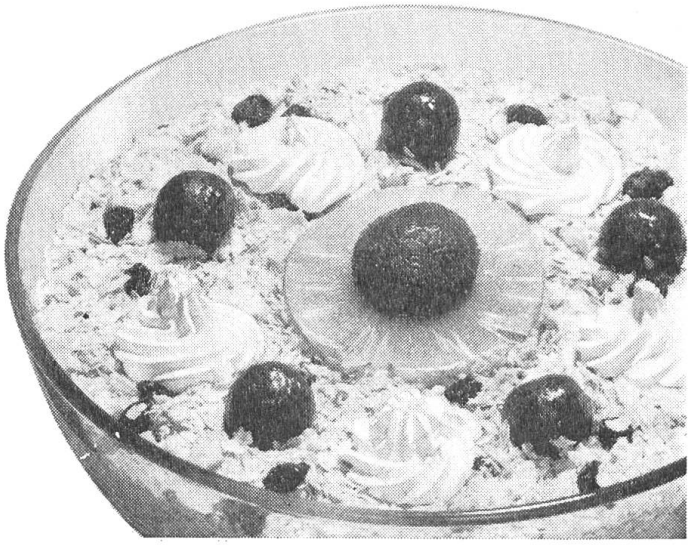
Wenn die ersten Schneeflocken fallen, feiern wir dieses ersehnte Ereignis mit der Frau-Holle-Coupe. Zu-

Ein Birchermüesli wie noch nie!

Die ganze Familie freut sich auf das neue

Matzinger Bircher müesli

So fein im Geschmack, so wertvoll
und so praktisch.
Als bekömmliche Abendmahlzeit,
als Zwischenmahlzeit und als
Dessert mit Früchten.



GETREIDEFLOCKEN AG LENZBURG

zu Hause....
auf der Reise....
nach dem Essen....

FERNET BRANCA

ÜBERALL BELIEBT SEIT 1845

Wer sein Ziel erreichen will,
darf nicht zu früh müde werden. Er sollte dafür sorgen, daß ihm – trotz aller Belastungen des modernen Lebens – ausreichende Kraftreserven zur Verfügung stehen.

OKASA
gibt frischen Schwung
Das weltbekannte Tonikum OKASA finden Sie auch in Ihrer Apotheke.
E. TETTAMANTI & CO., ZÜRICH

unterst im Glas liegen zerdrückte Meringueschalen und grobgehackte Haselnüsse oder Mandeln – das ist die steinige Erde. Dann fülle ich das Glas bis ungefähr zur Hälfte mit gemischten Früchten, Erdbeeren, Himbeeren, kleingeschnittenen Äpfeln, Birnen und Aprikosen, mit dem, was mir gerade zur Verfügung steht. Das sind die bunten Herbstblätter. Aufgefüllt wird mit gezuckerten Heidelbeeren, welche die dunkel dräuenden und den Kindern doch so willkommenen Schneewolken darstellen. Und darauf thront, wie könnte es anders sein, Frau Holle in Form eines Schlagrahmberges, ihre Kissen mit den wirbelnden Federn schüttelnd.

Coupe Däumelinchen

Kindereinladungen: Wonne der Kinder – Alptraum der Mütter. Um die Zvierirunde nicht allzu geräuschvoll werden zu lassen – wir wohnen in einem Block! – erzähle ich während des «Belegte-Brötchen-Ganges» das Märchen vom Däumelinchen. Anschließend serviere ich Coupe Däumelinchen als Dessert. Ich habe gezuckerte Brombeeren mit etwas flüssigem Rahm vermischt und einzelne Erdbeeren, Himbeeren, Apfelstücklein, Rosinen und Haselnüsse dazugefügt und damit das Glas gefüllt. Sein Inhalt stellt den See dar mit all seinen Fischen, Krebsen, Fröschen und Kaulquappen. Zuoberst schaukelt eine halbe Aprikose, worin ein Zuckerpüppchen liegt – ich habe es in einer Konditorei gekauft. Dieses schlafende Däumelinchen in seinem Fruchtschiffchen entlockt den Kindern staunende Ah und Oh. Und während der Erzählung des Märchens waren sie mucksmäuschenstill...

Sterntalerbecher

Das Glas wird zu einem Drittel mit dicker Vanillecreme gefüllt: soviel Gold hat das arme Mädchen schon erhalten. Dann vermische ich Walderdbeeren und Aprikosenstücklein mit gezuckerten Heidelbeeren – das sind die Goldstücke, die immer noch durch die dunkle Nacht wirbeln. Das Ganze krönt eine Schlagrahmwolke. Dieses Märchen hat mir meine Großmutter auf mein Verlangen hin unermüdlich erzählt. An sie muß ich immer denken, wenn ich die Vanillecreme einfülle. An sie muß ich auch denken, wenn ich Holunderhustensirup nach ihrem Rezept rühre.

Holunderhustensirup

Ich stehe am Herd unserer Miniatur-Wohnblockküche. Die schwarzen klebrigen Holunderbeeren versuchen ständig, der Pfanne zu entfliehen. Nach dem Erkalten passiere ich sie durch ein feines Tuch. Ich gebe ein Kilo Saft und ein Kilo Kandiszucker in die Pfanne. Das ganze lasse ich zwanzig Minuten kochen, in dieser Zeit etwa hat sich der Kandiszucker aufgelöst. Man darf die Pfanne nicht verlassen, da Holunder gerne in die Höhe steigt. Der Sirup wird in Flaschen gefüllt. Man trinkt ihn im Winter mit warmem Wasser verdünnt oder löffelweise unverdünnt.

Coupe Gotthard

Sie hat immer wieder riesigen Erfolg bei den Kindern! Ich mische jeweils die vorrätigen Beeren und fülle sie lagenweise mit geschlagenem Rahm in das Glas. In unserer Phantasie sind es Bergblumen und ewiger Schnee. Auf diese Herrlichkeit setze ich für jedes Kind ein Plastikauto, das eben dabei ist, den Paß zu überqueren, um in den Süden zu fahren.

Mäuseparade

Einmal hatte sich bei uns eine Maus eingeschlichen. Nichts war vor ihr sicher, und nie erwischten wir sie!

9 ... weil wir nicht nur verkaufen sondern selber fabrizieren, bieten wir Sicherheit. Bitte Dokumentation anfordern. Postkarte oder Tel. genügt.

BONO-Küchen

Bono-Küchen AG
5013 Niedergösgen
064 41 14 63

A L F R E D E I D E N B E N Z

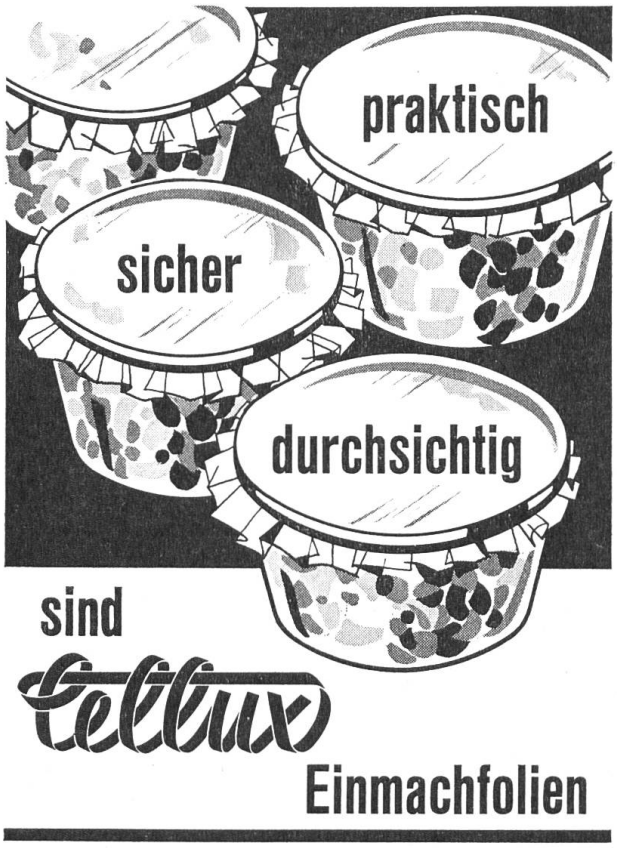
ONKEL ANSELMS WUNDERSAME SCHWEIZERREISEN

Sieben Märchen für Gross und Klein
Mit 15 ganzseitigen Illustrationen von Paul Nussbaumer
Gebunden Fr. 12.80

Die «Neue Zürcher Zeitung» schreibt: «Heimatkundliche Neugier wird im Vorbeigehen befriedigt und mehr noch geweckt. Als treibende Kraft ist jedoch überall die reine Lust am Erzählen spürbar. Damit zeigt sich der kleine Band überraschend der grossen und wunderbaren Reise Niels Holgerssons artverwandt, der es sich bescheiden, aber durchaus eigenständig an die Seite stellt.»

S C H W E I Z E R S P I E G E L V E R L A G Z Ü R I C H 1

Hüt
choch ich
öppis guets
ERNST
Spezialgriess-Spaghetti
in der neuen Packung
jetzt noch besser und
ausgiebiger
Robert Ernst AG Kradolf



Eines Tages überraschten wir sie im Kartoffelkörbchen. Das Körbchen an eine lange Schnur binden und über den Balkon sachte hinuntergleiten lassen war eines. Auf dem Gras angekommen huschte unsere Maus aus dem eigenartigen Lift auf Nimmerwiedersehen davon. Zu Ehren dieses Ereignisses mußte natürlich ein Extradessert ersonnen werden. Wir kreierten die Mäuseparade.

In eine breite Schüssel kommen lagenweise Brombeeren, eine dickflüssige Vanillecreme und Himbeeren, bis die Schale voll ist. Zuoberst sollten Brombeeren liegen. Diese Unterlage versinnbildlicht all die guten Sachen, in denen die Maus bei uns geschwelgt hat. Ich öffne nun ein Glas Williamsbirnen. In die Birnenhälften stecke ich zwei Mandelohren und zwei Rosinenaugen. Eine in Streifen geschnittene Hälfte ergibt die Schwänzlein. Diese Mäuschen werden nun auf die Brombeeren gesetzt und verschwinden in den Kindermäulchen fast so schnell wie die richtige Maus im Gras. –

Das Dösen unter dem schattigen Strauch hat meinem Rücken wohl getan. Und weil ich, aus dem Traumland mit seinen Märchenschlössern zurückgekehrt, mich nun wieder dem nüchternen Geschäft des Sammelns widme, will ich einige Tips zur Früchteverwertung verraten. Meine bevorzugten Beerensorten zum Einfrieren sind: alle Erdbeersorten, – die Walderdbeeren behalten das Aroma am kräftigsten – Garten- und Waldhimbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren und Garten- und Waldbrombeeren. Den restlichen Platz im Tiefkühlfach fülle ich mit Aprikosen, Birnen und mit billigen entsteinten und halbierten Zwetschgen, für den bei uns so beliebten Zwetschgenkuchen.

Die frisch gepflückten Beeren werden erlesen und in Plastikbeutel gefüllt. Die oft empfohlenen Paraffinbecher eignen sich weniger, da die Fruchtsäure bei langer Lagerung das Paraffin auflöst. Sind die Beutel voll, füge ich je nach Menge drei bis sechs Löffel Zucker bei, blase ein wenig in den Beutel, und rüttle die Beeren leicht durcheinander, damit sich der Zukker gleichmäßig verteilt. Dann binde ich die Säcklein mit einem Bindfaden zusammen und lasse sie einfrieren. Monate später werden die tiefgekühlten Beeren bei Zimmertemperatur einige Stunden aufgetaut oder – in einer Schüssel in warmes Wasser gestellt.

Und dann sind der Phantasie keine Schranken mehr gesetzt . . .

FÜR MUTTER UND KIND

Die drei herrlichen Bilderbücher von
ALOIS CARIGIET und SELINA CHÖNZ

Schellen-Ursli

Ein Engadiner Kinderbuch
Mit 20 siebenfarbigen Bildern. 75.-86. Tausend.
Format 24,5 x 32,5 cm
Fr. 15·90

Flurina und das Wildvöglein

Schellen-Urslis Schwester.
Ein Engadiner Kinderbuch mit siebenfarbigen Bildern und vielen Zeichnungen.
40.-54. Tausend. Format 24,5 x 32,5 cm. Fr. 13.90

Der grosse Schnee

Ein Engadiner Kinderbuch mit achtfarbigen Bildern und vielen Zeichnungen.
Format 24,5 x 32,5 cm
26.-36. Tausend. Fr. 13.90

Ausgewählt von
ALLEN GUGGENBÜHL

Versli zum Ufsäge

16.-19. Tausend. Fr. 4. 50
76 meist schweizerdeutsche Gedichte, die von vier- bis neunjährigen Kindern bei festlichen Anlässen vorgetragen werden können.

Heile heile Säge

Alte Schweizer Kinderreime, herausgegeben von
ADOLF GUGGENBÜHL
17.-20. Tausend.
Broschiert Fr. 4.30

S Chindli bättet

Schweizerdeutsche Kindergebete. Ausgewählt von
ADOLF GUGGENBÜHL
11.-14. Tausend
Broschiert Fr. 3·90
Ausser den bekannten Morgen-, Abend- und Tischgebeten enthält diese Sammlung zwei schweizerdeutsche Fassungen des Unser Vater.

ANGELA KOLLER und VÉRONIQUE FILOZOF

Hannibal, der Tolggi

Die reizende Geschichte eines geplagten Spielzeugbären für 5- bis 12jährige
3.-8. Tausend.
Mit 28 schwarz-weissen und 4 mehrfarbigen Illustrationen. Halbleinen.
76 Seiten. Fr. 11.65

LIS WEIL

Bitzli und der grosse Wolf

Ein charmantes Bilderbuch mit 40 mehrfarbigen Zeichnungen. Fr. 12.80
Bitzli, der kleine Hund mit den Lampi-Ohren, kommt mit Anneli und Andri aus den Bergen in die grosse Stadt und erlebt hier sehr viel Lustiges und Unheimliches.

DREI BÜCHER VON Dr. med. HRIST. WOLFENSBERGER

Liebe junge Mutter

Die Betreuung und Erziehung von Kindern bis zu zwei Jahren.
4.-6. Tausend. Fr. 5.40

Der Verfasser versteht es, der jungen Mutter jene Zuversicht zu schenken, die nötig ist, um ihrer neuen Aufgabe gerecht zu werden.

Wenn Dein Kind trotzt

Ein Wegweiser zur Ueberwindung von Erziehungsschwierigkeiten bei Kindern im 3. bis 6. Jahr

4.-6. Tausend. Fr. 5.40

Antworten auf unbequeme Kinderfragen

Eine Hilfe für Eltern zur sexuellen Aufklärung der Kinder bis zu den Pubertätsjahren.
4.-6. Tausend. Fr. 5.80.

Aufklärende Gespräche über die Herkunft des Menschenlebens, Zeugung, Schwangerschaft und Geburt, gehören zu den unabdingbaren Erziehungspflichten der Eltern.

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH 1

Glauben Sie, 2

dass

er Sie verführen kann?

Kann der Clown, der in seiner stimmungsvollen Aufmachung für den Zirkus wirbt, Sie so beeinflussen, dass Sie wider Ihren Willen in die Vorstellung gehen? Natürlich nicht.
Und ebensowenig kann man Ihnen durch Reklame Dinge verkaufen, die Sie nicht mögen. Übrigens will die Werbung Sie gar nicht dazu verleiten. Werbung will Sie informieren und überzeugen.
Die Reklame gehört in unser Leben so gut wie die Elektrizität, das Flugzeug und das Telefon. Denn sie ist der moderne Weg unserer Wirtschaft, «Nachrichten» über Produkte an interessierte Kreise zu vermitteln.

Was alles gehört zur Werbung? Die Packung zum Beispiel – sie wirbt ja für ihren Inhalt. Auch das Schaufenster, das Plakat, der Prospekt, der Werbefilm.
Am sympathischsten von allen Werbemitteln ist den Leuten aber das Inserat – eine Umfrage hat dies klar ergeben. Es überfällt den Leser nicht mit seiner Werbebotschaft: er kann es dann lesen, wann es ihm passt. Interessiert ein Produkt ihn wenig, so überblättert er das Inserat. Anderes dagegen liest er aufmerksam. Was ihm besonders verlockend erscheint, schneidet er aus, um es mit Konkurrenzangeboten zu vergleichen.

Inserate erschliessen den Markt