Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 43 (1967-1968)
Heft: 1

Artikel: Lob der Kastanie
Autor: H.M.-A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1079739

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

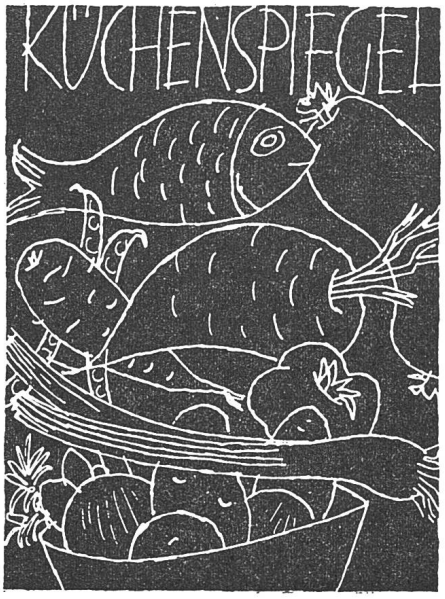
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 05.12.2025

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

Lob der Kastanie



Von H. M.-A.

Kastaniengerichte kocht, wer a) Lust danach, b) Zeit dafür, c) Ebbe in der Haushaltkasse hat. Bei mir treffen meistens die Fälle a) oder c) zu. Die nötige Zeit nehme ich mir in tapferem Anlauf und stelle jedes Mal fest, daß die mühselige Kastanie besser ist als ihr Ruf. Ich habe mir in einem Haushaltungsgeschäft eines der gebogenen, scharfen Kastanienrüstmesser erstanden, die wenig mehr als zwei Franken kosten und einem beim Einschneiden der harten braunen Schale enorm viel Kraft und Mühe sparen. Einer meiner lohnendsten Käufe! Das Wundermesser bewahrt die Hände vor jenen Scharten und Schwielen am rechten Zeigfinger, durch die sich die Hausfrauen meistens von den übrigen Berufstätigen unterscheiden.

Ich habe nicht besonders flinke Hände. Aber mit diesem Messer brauche ich nur sieben bis acht Minuten, um ohne Eile ein Kilo Kastanien vorzubereiten. Ohne jede Eile. Denn beim Hantieren mit scharfen Klingen ist Hast absolut verboten. Ich beobachte immer mit Befriedigung, wie behutsam und konzentriert etwa der Metzger mit seinem Riesenmesser umgeht, auch dann, wenn ihn ein Laden voll wartender Fünf-vor-Zwölf-Hausfrauen nervös machen könnte. – Es wird übrigens weise sein, den Kastanienschneider nicht offen in die Schublade zu legen, sondern ihm ein Stücklein Flaschenkork auf die Spitze zu stecken.

Gut geschnitten ist halb geschält. Am meisten erleichtern wir uns das spätere Schälen, wenn wir die Einschnitte kreuzweise über das runde Bäuchlein oder über das Schwänzlein-Ende der Früchte führen, und tief genug, daß auch die Unterhaut durchtrennt wird. Je länger die Schnitte, umso weiter öffnet sich die Schale nachher von selber.

Während des Einschneidens lasse ich eine Pfanne voll Wasser heiß werden. Die geschnittenen Kastanien kommen etwa acht Minuten ins siedende Wasser. Was dabei nun obenauf schwimmt, kann unbesehen fortgeworfen werden: es sind schlechte und verwurmte Exemplare.

Das Schälen ist dann bloß noch eine Frage der Temperatur. Solange die Kastanien naß und heiß sind, fahren sie fast von allein aus der Haut, wenn sie ein wenig gequetscht werden. Mit einem möglichst kleinen Messer nachhelfen! Ich habe schon mit der Stoppuhr gearbeitet. Die rascheste Schälmethode sieht bei mir so aus: Die heiße Pfanne mit den vorgeschwellten Kastanien und einer Schaumkelle steht links, das Abtropfsieb für das Fertigprodukt mitten im Schüttstein, das Abfallsieb rechts drüben. Mit der herausgefischten dampfenden Kastanie flüchte ich schnell ein bißchen unter den offenen Kaltwasserhahn, damit ich es aushalte, schäle unterwegs nach rechts zum Abfallsieb und deponiere die schön weißgelbe Frucht auf dem Rückweg im Schüttstein, bevor ich mir die nächste fische. Bei dieser Anordnung unterläuft es mir fast nie, daß ich anfange, die Abfälle zum Kochgut zu werfen, was mir sonst bei erhöhtem Arbeitstempo gerne passiert.

Wenn schon die Energie zum Kastanienrüsten da ist, sollte man sie ausnützen und gleich ein für zwei Mahlzeiten ausreichendes Quantum vorbereiten. Hat doch die Kastanie die große Tugend, daß sie sich auch gekocht aufbewahren und aufwärmen läßt. Und dann können wir erst noch wählen zwischen einer gesalzenen und einer süßen Kastanienspeise.

Sicher gilt hier dasselbe Gebot wie für die Spargeln: Großzügiges Rüsten lohnt sich. Nur nicht mit einer langwierigen Schnitzoperation noch etwas Weißes aus jedem unschönen Stück heraus retten wollen. Angekränkelte Kastanien sind fast immer bitter und verderben das Gericht nur.

Schlimm wird es mit den Abfällen meistens gegen den März hin, wenn gewissenhafte Kastanien anfangen, Keime zu treiben. Mir scheint, sobald die Marronibrater aus dem Straßenbild der Städte verschwinden, ist das auch für die Haushaltungen ein sicheres Zeichen, daß die Saison zu Ende geht.

Beim Einkaufen müssen wir ein gewisses Mehrgewicht für Abfälle einberechnen. Die meisten Kochbücher geben für ein Hauptgericht 250 Gramm (ungeschält) als Menge pro Person an. Gemeint ist natürlich ein Halbpfund tadellose Ware, das heißt also etwa 300 Gramm brutto. Gedörrte Kastanien rechne ich eher weniger als 200 Gramm pro Person, und für eine bloße Garnitur genügt ungefähr die halbe jeweilige Menge.

Hie und da bieten die Gemüsegeschäfte «Maronen» neben «Kastanien» an. Die Maronen sind größer, süßer und etwas teurer. Sie sehen natürlich dekorativer aus als ihre bescheideneren Vettern.

Von den **Hauptgerichten** aus Kastanien verleidet sicher eines nie:

Gebratene Marroni

Dazu gehören Butter und Milchkaffee, Apfelmus oder -schnitzli sind eine gute Ergänzung. Wohl jeder Haushalt besitzt eine Brat- oder Grillpfanne. Zur Sicherheit wird sie vor Gebrauch nochmals gewaschen, damit gar keine Fettreste darin haften.

Die gewaschenen und kreuzweise eingeschnittenen Kastanien (900 Gramm ungerüstete Ware für drei Personen) in die Pfanne geben, mit einer guten Tasse Wasser begießen und zugedeckt kochen, bis das Wasser verdunstet ist. Offen unter häufigem Schütteln fertigbraten. Es dauert etwa eine halbe Stunde, bis die Schale sich löst und der Kern mehlig weich ist. – Da dies ein ländlich gemütliches Gericht ist,

Lob der Kastanie

darf es ohne weiteres in der Bratpfanne auf dem Tisch erscheinen.

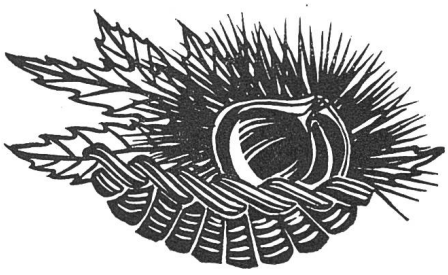
Größere Portionen müssen wir etwas länger auf dem Feuer lassen. Haben die Kastanien in der Pfanne nicht Platz, können wir sie in guter Hitze auf einem Backblech im Ofen braten. Auch hier ist es am besten, die Kastanien anfangs zu befeuchten und leicht zuzudecken – mit einem zweiten Blech oder mit Folie –, damit sie nicht austrocknen, noch bevor sie weich sind.

Gesottene Kastanien

Sie wären ein Gegenstück zu unseren geschwellten Kartoffeln, sind bei Tisch jedoch eher umständlicher zu schälen als die gebratenen Kastanien, haben also schlechte Aussichten bei bequemen Essern. Und ich kenne mehr als einen Mann, der schon so etwas Harmloses wie eine Schwellkartoffel oder eine Orange nur zu sich nimmt, wenn eine hilfreiche Hand vorgehäutet hat!

Cheschtene mit Nydle

Das ist ein süßes Mittagessen, das bei uns immer wieder verlangt wird. Als Abendessen dürfte das Gericht etwas schwer verdaulich sein.



Es können ohne weiteres gedörrte Kastanien verwendet werden. Ihr Geschmack ist ein bißchen weniger fein als der von frischen Kastanien. Auch ist es bei gedörrten schwieriger, sie sowohl gleichmäßig weich zu bekommen als auch schön ganz zu behalten. Aber beide Nachteile wirken sich bei diesem Rezept kaum aus.

Für drei gute Esser rechne ich 500 Gramm gedörrte Kastanien, am Vortag eingeweicht, dann von Hautresten befreit, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Tassen Wasser (eventuell vom Einweichwasser), 1 Prise Salz, 1—2 Deziliter Rahm, leicht geschlagen und nach Belieben mit etwas Vanillezucker vermischt.

Ich röste den Zucker braun, koche ihn mit dem Wasser auf und füge das Salz dazu. Dann gebe ich die Kastanien bei und lasse sie zugedeckt weichkochen, was bis zu zwei Stunden dauern kann. Wenn nötig, ergänze ich die Flüssigkeit. Zuletzt gebe ich den Rahm dazu.

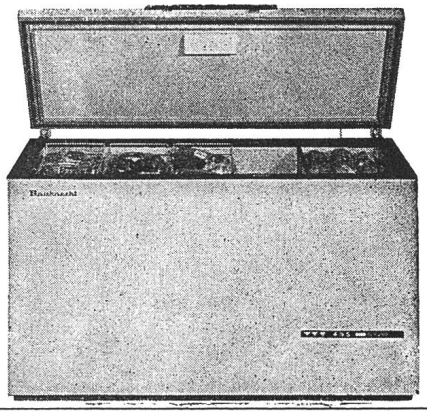
Statt Rahm zu verwenden, kann man auch aus zwei Löffel Mehl und einem Deziliter Milch oder Wasser ein Teiglein anrühren und zehn Minuten mitkochen lassen; dann verfeinert man am Schluß mit einem Stück Butter.

Ich ergänze das Gericht mit Apfelkompott und serviere Milchkaffee oder Tee dazu.

Kastanien als **Garnitur** sind ein Inbegriff für Herbst- und Wintergerichte. Und glücklicherweise führt uns die

Bauknecht-Gefriertruhen

– alle mit 70 Liter Schnellgefrierfach
– höchste Kälteleistung (—34 °C) bei geringem Stromverbrauch



Bauknecht

Fabrik und Generalvertrieb
Elektromaschinen AG
5705 Hallwil Telefon 064 54 17 71

Die beliebten Jugendbücher von Ralph Moody

Diese spannenden Bücher werden von manchem 80jährigen noch gerne gelesen.

Schweizer Spiegel Verlag Zürich

Bleib im Sattel

Vater und ich waren Siedler
im Wilden Westen
Mit 20 Bildern von Edward Shenton
10.–13. Tausend. Gebunden Fr. 14.80

Ralph bleibt im Sattel

Wir Sieben ohne Vater
im Wilden Westen
7.–9. Tausend. Mit 23 Bildern von Edward Shenton.
Gebunden Fr. 14.80

Ralph unter den Cowboys

Mit 22 Bildern von Edward Shenton
Gebunden Fr. 15.20.
5.–7. Tausend

Ralph der Amerikaner

204 Seiten, 18 Illustrationen.
Leinen Fr. 14.80
Neue Landschaften und neue Milieus: Arizona, New Mexico, Kansas, Nebraska. Der junge Mann Ralph beweist seine Kühnheit in Erfolg und Mißgeschick, atemraubenden Abenteuern und unermüdlicher, harter Arbeit.

kalte Jahreszeit von selber zu den schmackhaftesten Kombinationen. Die Mühe des Kastanienkochens lohnt sich aber nur, wenn der sanfte, süße Geschmack der erstaunlich vielseitigen Frucht durch die begleitenden Aromen hervorgehoben wird. Wo es bloß darum geht, kräftig den Magen zu füllen, kann der Zweck wahrhaftig müheloser erreicht werden.

Die Erfahrung hat mich gelehrt, daß die klassischen, bekannten Begleitspeisen wirklich die geeignetsten sind: alle Kohlarten, ganz besonders Rotkraut und Rosenkohl; alles geräucherte Fleisch wie Speck, Schinken, Rippli, Neuenburgerwurst; und alles, was ein glücklicher Jäger etwa heimbringen könnte, Hasen, Enten, Wildbret; ferner Schaffleisch und Gans; eingebeiztes Fleisch. Als weitere Garnituren passen Äpfel und Preiselbeeren neben die Kastanien.

Auf der Suche nach interessanten Zusammenstellungen bin ich auch schon danebengeraten. Lauch und Fenchel zum Beispiel übertönen das Kastanienaroma meines Erachtens mehr, als daß sie es zur Geltung bringen. Auch Anis, der in älteren Kochbüchern als Gewürz für Kastanien auftaucht, scheint mir eher unglücklich. Mit besonderem Schrecken erinnere ich mich an eine riesige Schüssel voll Kastanien mit Kohl, gewürzt mit Kardamom, die bei niemandem Gnade fand. Dabei stammte das Rezept aus einer imposanten amerikanischen Zeitschrift und tönte überaus verheißungsvoll. Meine Esser aber taten keinen Wank; sie jammerten bloß über den penetranten Armeleutegeruch im Haus.

Am einfachsten, allerdings auch etwas unscheinbar, ist eine Beigabe von Kastanien, die neben einem Braten in der Sauce weichgeschmort wurden. Frische geschälte Kastanien brauchen meist nur noch 20 Minuten. Gedörrte, die am Vortag eingeweicht wurden, können hier gut verwendet werden, da der Braten ja selber auch viel Zeit, mindestens anderthalb Stunden, braucht.

Festlicher wirkt natürlich ein Kranz oder ein Inselchen schöner, ganzer Maronen, die für sich allein gekocht wurden. Zum Beispiel:

A la Diable

Frische, geschälte Kastanien in gesalzenem Wasser oder – besser – in Bouillon sehr sanft weichkochen, vorsichtig abtropfen, mit etwas Salz und wenig Cayennepfeffer bestreuen. Eine oder zwei Minuten in Olivenöl braten.

Gedämpfte Kastanien

Für vier Personen nehmen wir 1 Pfund frische Kastanien, geschält, 40 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Zucker, zirka 2 Tassen Bouillon, Salz, Zitronensaft, eventuell ein Stück Sellerie.

Wir rösten den Zucker in der Butter gelb, wälzen die Kastanien darin, geben die Bouillon dazu, würzen und lassen während ungefähr zwanzig Minuten sanft weichkochen. Nicht rühren, höchstens schütteln! Nach Belie-

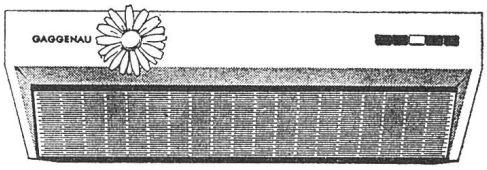
Als beliebte Vorspeise rate ich zu Pilzschnitten. Auf gerösteten, warmen Brotschnitten Champignons oder Steinpilze émincés (küchenfertig geschnitten); dazu etwas mit dem Dosenwasser aromatisierte Rahmsauce. – Ganz fein!

Stofer
Champignons

sind bevorzugt, weil aus der
Pilz-Konserven AG, Pratteln

die Perfektion im Reich der Frau

GAGGENAU



Die meistgekaufte Küchenabzugshaube modern, formschön, technisch vollkommen. In jeder Küche leicht zu montieren (unabhängig vom Entlüftungskamin). Küchendunst und Kochgeruch gehen nicht über den Herd hinaus. Helles Flutlicht beleuchtet den Herd. **Kein Fettfilm mehr auf den Küchenmöbeln. Niemand riecht mehr, was Sie kochen.**

Auskünfte und Prospekte durch: Tel. 051 / 71 66 51
Gaggenau Apparate AG 8105 Regensdorf

«Nein, danke -

ich rauche nicht mehr und fühle mich wohl dabei.»
«Wie haben Sie dies bei Ihrer Leidenschaft zur Zigarette fertiggebracht?»
«Ganz einfach und mühelos mit

NICOSOLVENS

der ärztlich empfohlenen Nikotin-Entgiftungskur. Bitte denken auch Sie an Ihre Gesundheit und machen Sie es wie ich.»

Aufklärende Schriften unverbindlich durch die Medicalia, 6851 Casima/Tessin

RUHIG schlägt Ihr Herz mit

Zellers
Herz- und Nerventropfen

Dragées: Dose (60 Drag.) Fr. 3.60
Kurpackung (350 Drag.) Fr. 18.–

Flüssig: Fr. 4.40 und Fr. 8.20
Kurpackung (4 gr. Fl.) Fr. 27.–

Erhältlich in Apotheken und Drogerien

Lob der Kastanie

ben träufeln wir Zitronensaft darüber. Etwas Sellerie gibt, mitgekocht, ebenfalls ein gutes Aroma. Wer für Rosinen schwärmt, fügt eine Handvoll bei.

Mit Rotkraut zusammen macht dies eine vollständige, billige Mahlzeit aus. Vielleicht braten wir dann ganz am Schluß noch ein paar Speckscheiben und legen sie zuoberst, oder aber etwas Speck wird mitgekocht. Für diese Zusammenstellung sind gedörrte, eingeweichte Kastanien ebenfalls gut verwendbar; weil die Kochzeit dann sowieso länger ist, wird auch ein größeres Stück Speck noch weich (etwa 75 Gramm pro Person).

Apfelringe, Halbäpfel oder Schnitze sind fein dazu. Wir können aber auch zwanzig Minuten vor dem Anrichten Apfelschnitze mit wenig Zucker direkt zu den Kastanien geben. – Oder zur Abwechslung leeren wir einmal eine Zwiebelschwitze über die gedämpften Kastanien.

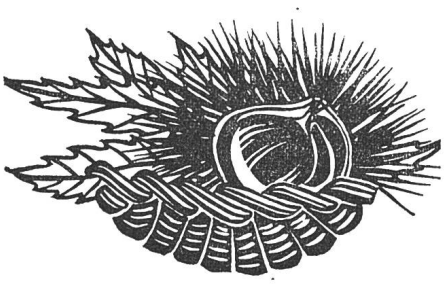
Nieren mit Kastanien

In England habe ich gelernt, daß diese Kombination sehr erfolgreich sein kann. Es brauchen nicht Kalbsnieren zu sein. Rinds-, Schaf- und Schweinsnieren, gut gewässert oder in Milch eingelegt, haben durchaus keinen unangenehmen Geschmack.

Zutaten für vier Personen: 3—4 Nieren, 1 Dessertlöffel Mehl, Butter oder Fett zum Braten, Gewürz, etwas Bouillon oder Wasser oder Weißwein; eine gute Handvoll geschälter Kastanien; nach Belieben eine Zwiebel, 250 Gramm Pilze; geröstete Brotschnitten und Kresse oder gebratener Speck zum Anrichten.

Der Metzger rüstet die Nieren und halbiert sie. Die Hausfrau gibt ihnen zuerst noch ein Bad, tropft sie im Sieb sehr gründlich ab, trocknet sie, bestreut sie mit Mehl, bräunt sie auf allen Seiten, würzt und löscht mit wenig Flüssigkeit ab. Ich habe schon mit allen möglichen Weinresten abgelöscht, auch schon mit einem Restchen Bier oder sogar mit trockenem Vermouth, und ich bin jedesmal zufrieden gewesen. Nach dem Ablöschen kom-

men die Kastanien dazu, werden gut daruntergemischt und zugedeckt während etwa zwanzig Minuten geköchelt.



Falls man Pilze beigeben möchte, werden sie in dieser Zeit gerüstet, separat gedünstet und ein paar Minuten mit allem übrigen fertiggekocht, allerdings dann abgedeckt, sonst ziehen sie zuviel Saft. Die Zwiebel kann man entweder für sich dünsten und dann den Nieren beifügen oder auch mit der Bircherraffel direkt ins Gericht raffeln.

Ich serviere die Speise auf Brotcroûtons, mit frischer Kresse oder Specklocken – oder beidem – garniert.

Kastanienpüree

Es scheint in der Schweiz wenig bekannt zu sein. Dabei ist es zu Hasen- oder Schweinspfeffer, zu Wild und Wildvögeln eine ausgezeichnete Beigabe.

Am feinsten natürlich aus frischen Kastanien, darf es ruhig auch mit gedörrten versucht werden (zwölf Stunden einweichen). Es kommt wohl darauf an, daß das Püree nicht etwa trokken, sondern cremig und ganz sammetig gleichmäßig ist und daß nicht zu große Mengen berechnet werden. Ein Pfund frische Kastanien kann für drei Personen wohl genügen.

Die geschälten Kastanien kocht man mit einem Stück Sellerie zusammen in halb Milch, halb Wasser zugedeckt solange, bis sie zerfallen. Dann gießt man die Flüssigkeit ab, es ist sowieso meist nicht viel übrig, püriert Kastanien samt Sellerie mit dem Passevite oder im Mixer, gibt das Püree in die Pfanne zurück und bringt es mit warmer Milch, mit Rahm, Butter oder guter Bouillon auf die gewünschte Flüssigkeit. Feln wird das Püree auch, wenn man ein paar Löffel der Sauce daruntermischt, die zum betreffenden Fleisch gehört. – Man würzt noch etwas nach, auch mit Pfeffer und Muskat, und serviert das Püree gut verrührt und heiß.

Falls Resten bleiben, geben sie den Grundstock zu einer

Kastaniensuppe

Wir strecken und verändern sie, indem wir Rüebli, Lauch, Sellerie (Stangen oder Knolle), Zwiebel, Peterli, alles feingehackt, in Butter anziehen lassen. Hinzu kommen die Kastanien und die nötige Menge Flüssigkeit, zu welcher auch eine Tasse heiße Milch gehören sollte, und etwas Gewürz.

Seit es süßes Kastanienpüree in Büchsen zu kaufen gibt, ist es keine besondere Heldentat mehr, **Kastaniendesserts** auf den Tisch zu bringen. Die üblichen Kombinationen mit Schlagrahm und Meringueschalen erweitere ich gerne mit einer Unterlage von feinem Apfelmus. Auch mehrstöckige Zusammenstellungen wie Apfelmus – dicke Schokoladecrème – Vermicelles, oder Vanillecrème - Konfitüre - Meringues - Vermicelles können sehr gut sein. Jedenfalls ist Vanille ein guter Freund der Kastanie. Von den Konfitüren werden Erdbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren, auch noch Kirschen am ehesten in Frage kommen. Hat man keine Kinder am Tisch, kommt Kirsch in die Vermicellesmasse; er kann notfalls durch Maraschino oder Curaçao ersetzt werden.

Es ist kaum zu verwundern, daß nur selten von Kastanienaufläufen, -kuchen und -torten die Rede ist. Sie sind für den heutigen Geschmack einfach zu schwer und geben, seit man kein Kastanienmehl mehr kaufen kann, ziemlich zu tun. Und so atemraubend gut, daß sie den Arbeitsaufwand lohnten, sind sie auch wieder nicht.

Soll ich noch bekennen, daß meine Kastanienmanie mich sogar dazu führte, mich an Marrons glacés zu versuchen? Aber ich habe es wieder aufgegeben! Ohne ein Spezialthermometer

Was damals für die Mutter
eine Sensation war, ist heute
für die Tochter selbstverständlich:
Schnell und gesund kochen
mit dem Flex-Sil-Dampfkochtopf

Erhältlich in den Grossenbacher-Ladengeschäften Basel, Petersgasse 4
Zürich, Löwenstrasse 17
in allen Filialen der Ostschweiz
und in vielen guten Fachgeschäften.
Wo, sagt Ihnen gerne die
Grossenbacher Handels AG
9008 St. Gallen, Tel. 071/24 23 23

Lob der Kastanie

für Zuckersirup und ohne große Routine ist man nie sicher, ob das Endprodukt nicht fadenziehend-klebrig oder völlig weiß und blind sein werde, oder ob statt der gewünschten Herrlichkeit nicht bloß eine besonders aufwendige Art von Caramels herauskomme. Es gibt nun einmal Gebiete, die wirklich den Fachleuten reserviert bleiben!

Vignette Hanni Sandmeier

*Cenovis
ist eine vitaminreiche
Pflanzenwürze.
In Tuben oder flüssig.
Überall erhältlich.

Mein Mann ist als Assistenzarzt bis zu 80 Stunden in der Woche im Spital tätig. Letzthin fragte mich eine Bekannte: «Wie bringt ihr es nur fertig, etwas wie ein Familienleben zu haben? Kennen eure Buben den Vater überhaupt noch?»

Oh doch, wir bringen es sehr gut fertig! Manchmal denke ich, daß wir es sogar schöner haben als andere Familien, wo der Vater mehr zu Hause ist und doch weniger mit Frau und Kindern zusammen unternimmt. Es liegt wohl daran, daß wir jeden Augenblick gemeinsamer Freizeit bewußt genießen und ausnutzen. Ich stelle meinen ganzen Tagesablauf auf diese kostbaren Stunden ein, und meinem Mann gelingt es meistens, auch wenn er müde ist, sich ganz auf uns einzustellen, sobald er heimkommt.

So weit es irgendwie geht, schließen wir unsere beiden kleinen Buben bei der Gestaltung unserer Freizeit mit ein. Sie haben sich daran gewöhnt, am Nachmittag sehr lange zu schlafen, und dafür sind sie dann manchmal um zehn Uhr abends noch auf und bauen mit dem spät heimgekommenen Vater eine neue Eisenbahnanlage. Sie verwinden es leichter, an einem Dienstsonntag ohne den Vater ausziehen zu müssen, wenn sie dafür am Abend vorher mit beiden Eltern im Rosengarten hinter einer Glace gesessen sind und dem Promenadenkonzert zugehört haben, wenn die andern Kinder längst im Bett lagen.

Wir kennen noch einen anderen Trick, um einen Sonntag zu retten, an dem der Vater ans Telefon angebunden ist: Wir bummeln am Morgen, bevor der telefonische Dienst beginnt, zusammen in die Stadt und genießen in unserem bevorzugten Tea Room (mit Blick auf die Bahnhofgeleise!) ein ausgiebiges Café complet.

Im Frühling, wenn es einen an allen Haaren ins Freie zieht, fahren wir manchmal mitten in der Woche über Vaters Mittagszeit auf den nächsten Hügel vor der Stadt und picknicken im Gras. Und wenn an einem Sommerabend der Vater einmal nicht gar

so spät heimkommt, reicht es noch zu einer Partie Federball am Waldrand.

Richtige Ferien aber, wo wir den ganzen Tag zusammen sein können, sind für uns ein solches Fest, daß uns sogar ein tagelanges Regenwetter nichts anhaben kann.

Oh ja, wir haben trotz der großen beruflichen Beanspruchung des Vaters ein sehr schönes Familienleben. Voraussetzung dazu ist allerdings, daß ich den Haushalt und seine Ansprüche bewußt hintenansetze. Wenn ich am Wäscheabnehmen bin, und mein Mann kommt früher heim als erwartet, dann lasse ich eben die Wäsche hängen und gehe mit auf einen Bummel — auch wenn das Wetter unsicher ist, und ich damit rechnen muß, bei meiner Heimkehr nasse Leintücher vorzufinden. Schließlich: Was ist wichtiger?

M. K.-W. in B.

Die Lehrerin erzählt im Examen den Zweitkläßlern die Geschichte vom Strubelpeter. Der anwesende Inspektor stellt den Schülern die Frage, warum der Strubelpeter so unordentlich sei und seine Haare nie schneiden lasse. Darauf platzt Marcel spontan mit seiner Antwort heraus: «De Coifför isch halt efang tüür, und jetz hät er scho wider uufgschlage.»

F. W. in W.