Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 32 (1942)

Heft: 14

Rubrik: Zeitgemässe Kochrezepte

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: 29.11.2025

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

Ein uralter Osterbrauch ist das Scheibenwerfen, wie es, teilweise zwar schon zur Fastnachtszeit, im katholischen Bünden, im Basler Jura, im Sernftal und in Schwyz betrieben wird. Eine runde, gezackte oder viereckige Buchenholzscheibe wird am Osterfeuer am Rande angebrannt und in grossem Bogen in die Luft hinausgeschleudert. Dazu ruft man eine Widmung, z. B.:

"Schybe, Schybe über der Rhy! Wem soll die Schybe, Schybe sy?

Die Schybe soll N. N. und ihrem Liebste sy!"

Im Prättigau singt man dazu einen Fruchtbarkeitszauberspruch:

"Flack us, Flack us! Ueber alli Spitz und Berg us! Schmalz in der Pfanna, Chorn in der Wanna, Pflug in der Erde, Gott alls grote loht Zwüschet alle Stege und Wege!"

Aehnliche Fruchtbarkeitszauber sind vielerorts gebräuchlich während des Osterfestes. So befehlen im katholischen Jura die Eltern beim Osterfeuer, das von der Jugend übersprungen wird, ihren Kindern:

Vous sauterez bravement haut, Que notre chanvre vienne haut!"

oder auch:

Sautez, sautez les filles! Plus vous sauterez, Plus le chanvre veut devenir grand!"

Durchsichtig ist auch jener im Wallis bestehende Brauch, der an Frauen kinderloser Ehepaare um die Osterzeit vollführt wird. Beim ersten Glockenschlage wird in eine Spritze aus einem Bache Wasser gefasst und von einem in Ziegenoder Schaffell verkleideten und maskierten Burschen der Frau in den Schoss gespritzt, damit sie Nachwuchs bekomme.

Im sanktgallischen Rheintale soll auch der wahrscheinlich von Bayern herkommende Brauch heimisch sein, dass der Bauer nach der Osterzeit mit seiner Frau auf den Wintergewächsacker gehe, um sie dort zu begatten: so trage der Acker reichlicher Korn. Es bedeutet dies auch einen leicht durchsichtigen Analogiezauber.

Im Solothurnischen werden um Ostern die Brüche (Hernien) geheilt. Man schneidet einen Widenast soweit

durch, dass der mit einem Bruche Behaftete durchschlüpfe kann. Alsdann bindet man die durchschnittenen Telle zusammen. In dem Masse, wie nun in der Folge die W wieder zusammenwächst, soll auch der Bruch heilen.

Im Kanton Luzern macht sich der mit Gliederschmer Behaftete um Karfreitag Mitternacht einen Ring aus sieh Sargnägeln, den er um das schmerzende Glied legt: so w

er geheilt.

Ebenda besteht noch, wie auch im Kanton Freiburder Brauch der "Palmenweihe" um Ostern. Am frühr Morgen schon ziehen die Knaben mit Wägelchen in Wälder, wo Stechpalmenzweige, Wacholder-, Föhren- 11 Weisstannenzweige und solche des Sevibaumes geh werden. Auch eine Haselrute darf nicht fehlen, denn Legende erzählt: "Einmal, als das Christuskind im Gr spielte, kroch eine giftige Schlange heran und züngelte 🛚 ihm. Die Muttergottes brach eine Haselrute am na Strauch und schlug damit nach der Schlange. Auf ersten Streich fiel diese tot hin und seitdem ist die Haw staude geheiligt." Die "Palmen" bringt man heim. I ist unterdessen ein Tännchen von der Rinde befreit worde An seine Zweige werden nun in Kugeln die Palmen gehängt, mit Aepfeln und bunten Papierbändern verz und zur Kirche getragen, wo der Pfarrer die Messe li Die Palmen werden nachher das ganze Jahr aufbewa Sie beschützen das Haus und seine Bewohner vor Under und auch die Haustiere haben an dem Segen teil wenn den Palmen in die Ställe gehängt werden.

Die meisten dieser vielen verschiedenartigen Osla bräuche stehen noch im Zusammenhang mit der vorch lichen Zeit. Sie zeigen die Naturverbundenheit insbesond unserer ländlichen Bevölkerung die viel stärker als Städter mit jenen Mächten verwachsen sind, die die Ja zeiten regulieren. Mit Fruchtbarkeitsriten, Analogieza und Magie werden Leben, Gesundheit und Hab und geschützt, wird die Macht des Bösen abgewendet.

Trotzdem unsere Ostern ein christliches Fest sind mit Recht Anspruch erhebt als Symbol einer höheren tur, guckt da und dort ein Zipfel atavistischer und p tiver Natur- und Weltanschauung hervor. Er hat sich Brauchtum in unsere Zeit hinübergerettet und sich Empfinden angepasst — und darum wäre es zu bedat wenn die Osterbräuche verloren gingen. Sie bedeuten bodenständiges Stück unserer selbst.

ZEITGEMÄSSE KOCHREZEPTE

Nussbrot.

1 Ei, 3 dl Milch, 200 g Zucker, 125 g ganze
Nusskerne, 2 Handvoll Weinbeeren, 500 g Mehl,
1 Päckli Backpulver.
Die Zutaten werden 15 in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und Salz beitügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen in Gemüsebrühe gekocht und mit einer für der Milch verklopfen und seiner

Die Zutaten werden in einer angegebenen Reihenfolge miteinander verrührt. Zuletzt siebt man das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazu. Die Masse wird in einer Springform während $1-1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken.

Birecake.

12 gedörrte, ganze Birnen, 1 Tasse Hafer-flocken (Hirse), 34 Tassen Zucker, 1 Messer-spitze Nelkenpulver, 1 Löffel Kakao, 1 Tee-löffel Zimt, 1 Prise Salz, ½ Tasse Mehl 1 Päckli Backpulver, 1 Tasse Milch.

ohne das Einweichwasser durch die Hackmaschine treiben. Die übrigen Zutaten werden in der angegebenen Reihenfolge zu den Birnen gemischt und die Masse in einer gut ausgefetteten Cakeform gebacken (1—1½ Stunden).

Chabischäs.

Gefüllte Kartoffeln.

Kartoffeln, 1 Löffel Fett, 2 Löffel Petersilie, Zwiebel, 1 Löffel Brösmeli, gehackte Pilze, Ei, Gemüsebrühe.

Bei jeder Kartoffel oben und unten je eine Bei jeder Kartoffel oben und unten je eine Scheibe wegschneiden, aushöhlen, füllen und auf jede Kartoffel ein Butterflöckli geben. In eine Bratkasserolle stellen wir die gefüllten Kartoffeln und giessen die Gemüsebrühe neben die Kartoffeln. Im Ofen abgedeckt oder auf der Platte zugedeckt weichkochen, ca. 3/4 Std. Füllung: Die Zutaten im Fett gut durchdämpfen und erst am Schluss das Ei beigeben. An Stelle der Pilze können auch Speckwürfeli, Fleischresten oder ein gedämpftes Gemüse

Fleischresten oder ein gedämpftes Gemüse verwendet werden.

Kartoffelklösse.

600 g rohe Kartoffeln, 400 g in der Schale gekochte, 1—2 Eier, 20 g Mehl, Salz, 1 Löffel

A kleiner Kabiskopf, ½ Liter Wasser, 50 g
Käse, 2 Eier, ½ Liter Milch, 1 Prise Salz.

Der Kabiskopf wird zerteilt, die Blätter
gewaschen und im Salzwasser kurz gekocht.

Dann füllt man sie lagenweise mit dem geriebenen Käse in eine befettete Auflaufform. Die

würfeli in die Mitte. Die Klösse werden 15 ll

belsauce, nur werden mit den Zwiebeln st noch Gewürzkräuter gedämpft.

Reisfleisch.

Reisfleisch.

½ Löffel Fett, 400 g Kalbfleisch, 5 d Weser, 200 g Reis oder Hirse, 600 g Erbell Rübli oder 600 g Rüben, Sellerie, Lauch Fleischwürfel anbraten, klein geschnitten (Enniker with Freischwürfel anbraten, klein geschnitten (Enniker) with Freisch wird der State der S Gemüse mitdämpfen, ablöschen, Reis 25 vor dem Anrichten zugeben. Kochzeit ¾

Rohe Apfeltorte.

1 kg Aepfel, Zucker, etwas Wasser, Zitze saft, Zimt, 10 Zwieback, ½ Liter Vamilsei aus Puddingpulver hergestellt.

aus Puddingpulver hergestellt.
Einen Springformrand auf eine Tortenstellen und den Rand sowie den Boden mit Zwieback auslegen. Ein Apfelmus hesbund dieses in die Form giessen, die etwakaltete Vanillesauce darübergiessen und erkalten lassen. Den Springformrand dund wegheben. Die Torte kann noch Früchten garniert werden.

(Rezepte aus "Zeitgemäss kochen", aus mengestellt von den Elektrizitätswerken Kantons Zürich.)

Kantons Zürich.)