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: 01.08.2025

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 Ziegen- oder 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 durchschlüpfen kann. Alsdann bindet man die durchschnittenen Teile gut zusammen. In dem Masse, wie nun in der Folge die Weide wieder zusammenwächst, soll auch der Bruch heilen.

Im Kanton *Luzern* macht sich der mit Gliederschmerzen Behaftete um Karfreitag Mitternacht einen Ring aus sieben Sargnägeln, den er um das schmerzende Glied legt: so wird er geheilt.

Ebenda besteht noch, wie auch im Kanton *Freiburg* der Brauch der „*Palmenweihe*" um Ostern. Am frühen Morgen schon ziehen die Knaben mit Wägelchen in die Wälder, wo Stechpalmenzweige, Wacholder-, Föhren- und Weisstannenzweige und solche des Sevibaumes geholt werden. Auch eine Haselrute darf nicht fehlen, denn die Legende erzählt: „Einmal, als das Christuskind im Grase spielte, kroch eine giftige Schlange heran und züngelte nach ihm. Die Muttergottes brach eine Haselrute am nahen Strauch und schlug damit nach der Schlange. Auf den ersten Streich fiel diese tot hin und seitdem ist die Haselstaude geheiligt." Die „Palmen" bringt man heim. Dort ist unterdessen ein Tännchen von der Rinde befreit worden. An seine Zweige werden nun in Kugeln die Palmen angehängt, mit Aepfeln und bunten Papierbändern verziert und zur Kirche getragen, wo der Pfarrer die Messe liest. Die Palmen werden nachher das ganze Jahr aufbewahrt. Sie beschützen das Haus und seine Bewohner vor Unbill und auch die Haustiere haben an dem Segen teil wenn von den Palmen in die Ställe gehängt werden.

Die meisten dieser vielen verschiedenartigen Osterbräuche stehen noch im Zusammenhang mit der vorchristlichen Zeit. Sie zeigen die Naturverbundenheit insbesondere unserer ländlichen Bevölkerung die viel stärker als die Städter mit jenen Mächten verwachsen sind, die die Jahreszeiten regulieren. Mit Fruchtbarkeitsriten, Analogiezauber und Magie werden Leben, Gesundheit und Hab und Gut geschützt, wird die Macht des Bösen abgewendet.

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

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 in einer angegebenen Reihenfolge miteinander verrührt. Zuletzt siebt man das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazu. Die Masse wird in einer Springform während 1—1½ Stunden gebacken.

Birecake.

12 gedörrte, ganze Birnen, 1 Tasse Haferflocken (Hirse), ¾ Tassen Zucker, 1 Messerspitze Nelkenpulver, 1 Löffel Kakao, 1 Teelöffel Zimt, 1 Prise Salz, ½ Tasse Mehl 1 Päckli Backpulver, 1 Tasse Milch.

Die Birnen über Nacht einweichen und dann 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—1¼ Stunden).

Chabischäs.

1 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 Eier mit der Milch verklopfen und Salz beifügen. Diese Eiermilch über den Kabis giessen und im Ofen gratinieren.

Gefüllte Kartoffeln.

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

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. ¾ 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 verwendet werden.

Kartoffelklösse.

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

Die rohen Kartoffeln werden geraffelt und sofort mit dem Kartoffelschnee und den andern Zutaten vermischt. Von dieser Masse formt man ziemlich grosse Klösse und gibt ein geröstetes Brotwürfeli oder ein gebratenes Speckwürfeli in die Mitte. Die Klösse werden 15 Min. in Gemüsebrühe gekocht und mit einer Kräuterzwiebelsauce serviert.

Kräuterzwiebelsauce. Gleich wie eine Zwiebelsauce, nur werden mit den Zwiebeln auch noch Gewürzkräuter gedämpft.

Reisfleisch.

½ Löffel Fett, 400 g Kalbfleisch, 5 dl Wasser, 200 g Reis oder Hirse, 600 g Erbsli und Rübli oder 600 g Rüben, Sellerie, Lauch.

Fleischwürfel anbraten, klein geschnittene Gemüse mitdämpfen, ablöschen, Reis 25 Min. vor dem Anrichten zugeben. Kochzeit ¾ Std.

Rohe Apfeltorte.

1 kg Aepfel, Zucker, etwas Wasser, Zitronensaft, Zimt, 10 Zwieback, ½ Liter Vanillesauce aus Puddingpulver hergestellt.

Einen Springformrand auf eine Tortenplatte stellen und den Rand sowie den Boden mit dem Zwieback auslegen. Ein Apfelmus herstellen und dieses in die Form giessen, die etwas erkaltete Vanillesauce darübergiessen und alles erkalten lassen. Den Springformrand öffnen und wegheben. Die Torte kann noch mit Früchten garniert werden.

(Rezepte aus „Zeitgemäss kochen", zusammengestellt von den Elektrizitätswerken des Kantons Zürich.)