

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 37 (1947)

Heft: 8

Rubrik: Aus der Küche

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: 13.01.2026

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

Noch immer wird für «d'Sasnachtchuechlet»

Eierhörl: Zutaten: 12—14 Esslöffel Rahm, $\frac{1}{2}$ Esslöffel Salz, 40 g Zucker, 1 kg Mehl. Der Zucker kann auch weggelassen werden. — Eier, Rahm, Zucker und Salz werden mit dem Schwingbesen gut verrührt, dann wird nach und nach das Mehl dazu gesiebt; es soll ein ziemlich dicker, aber elastischer Teig entstehen. Er wird auf dem Backbrett etwa 10 bis 15 Minuten geknetet, bis er einen gleichmässigen Schnitt und kleine Löcher aufweist. Man lässt ihn, mit kreuzweisen Einschnitten versehen, unter einer darüber gestellten Schüssel etwa eine halbe Stunde ruhen. Zum Auswalten nimmt man jeweils nur einen kleinen Teil, etwa einen Viertel des Teiges, auf das Brett und lässt den Rest inzwischen zugedeckt, damit er nicht austrocknet. Dieser Teil wird in fünf Stücke geschnitten und jedes Stück möglichst rund und dünn ausgewalzt. Zuletzt zieht man sie von Hand noch etwas aus, besonders den Rand. Man legt die fertig geformten Tüchlein auf den mit einem Tuch bedeckten Tisch; wenn kein Platz mehr ist, deckt man sie mit einem Tuch, um weiter Tüchlein darauf zu legen. So wird zugleich das Austrocknen der Tüchlein verhindert. — Das Backfett (sehr vorteilhaft ist auch Oel) wird in einer weiten, tiefen Fettwanne erhitzt, ein Tüchlein hineingelegt und mit zwei Holzstäbchen zusammengeschoben. Man wendet das Küchlein einmal; es soll hellgelb gebacken sein. Man lässt es gut abtropfen und legt es in einen mit Papier ausgeschlagenen Korb. Vor dem Servieren bestreut man sie mit gesiebtem Puderzucker. Die Oehrl schmecken zwei Tage alt am besten. Sie können in luftigem, trockenem Raum aber auch längere Zeit aufbewahrt werden. Das hier beschriebene Quantum ergibt zirka 40 Stück. Man kann natürlich auch nur die Hälfte des Materials gebrauchen, wenn man bloss etwa 20 Stück machen will.

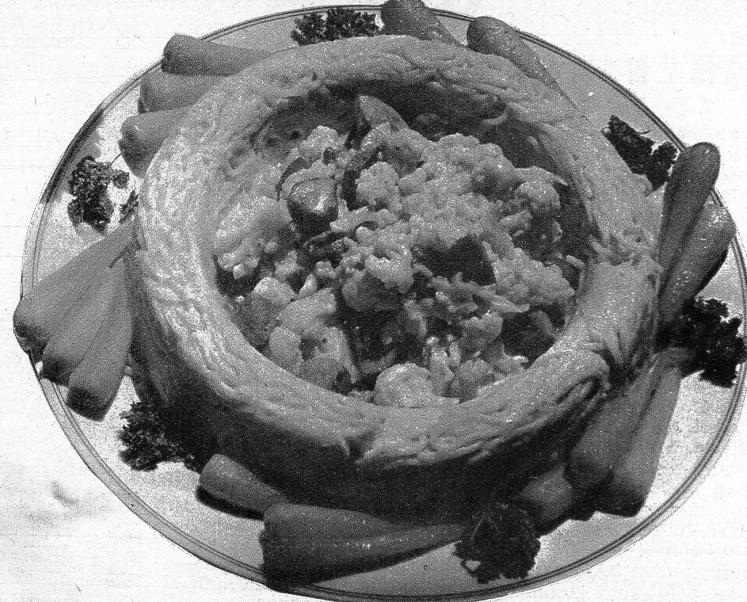
*

Schenkeli: Zutaten: 80 g Butter, 250 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, 5 Eier, 4 Esslöffel sauren Rahm, 500 g Mehl, etwas Backfett. Die Butter wird schaumig gerührt, dann der Zucker und nach und nach die Eier beigefügt und alles mindestens eine halbe Stunde gerührt. Dann gibt man die übrigen Zutaten und das Mehl dazu. Den Teig lässt man mindestens eine Stunde, oder noch besser über Nacht, an kühlern Orte ungedeckt stehen. Man formt vor dem Backen gut fingerdicke Rollen davon, auf leicht bemehltem Blech, und schneidet sie in etwa 6 Zentimeter dicke Stücke, also in der Länge, welche dann in heissem Fett oder Oel unter zeitweiligem Schütteln schön hellbraun gebacken werden. Das Fett darf beim Einlegen recht heiß sein. Die Flamme wird dann aber sofort wieder klein gestellt, damit die Schenkeli ja nicht zu braun werden, bevor sie aufgegangen sind. Backdauer etwa drei bis vier Minuten. Die Schenkeli sollen beim Backen der Länge nach aufspringen.

*

Schlupfküchlein (Schlüferli). Zutaten: 150 g Zucker, eine kleine Prise feines Salz, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 3 Eier, 4 Löffel Rahm, 30 g leicht geschmolzene Butter, 400 g Mehl, mit einer Messerspitze Backpulver vermischt. — Alle Zutaten, ausser dem Mehl, werden zusammen mindestens 20 Minuten gerührt, dann siebt man das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazu, je nach der Grösse der Eier braucht man vielleicht etwas mehr oder weniger Mehl; es soll ein fester aber noch feuchter Teig sein. Er wird zugedeckt eine Stunde an die Kühle gestellt. Dann wält man ihn $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick aus, schneidet ihn mit dem Teigrädchen in 6 bis 7 Zentimeter breite Streifen, und diese in längliche schräge Vierecke. In deren Mitte macht man einen kleinen Einschnitt, zieht vor dem Einlegen in das heisse Backfett ein Ende hindurch, und bäckt die Küchlein hellgelb. Backdauer etwa drei Minuten. Man lässt sie gut vertropfen und bestreut sie mit Puderzucker. Diese Zutaten ergeben etwa 50 Küchlein.

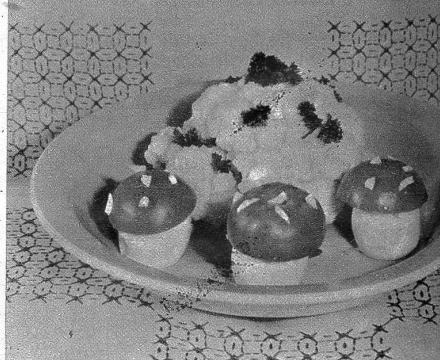
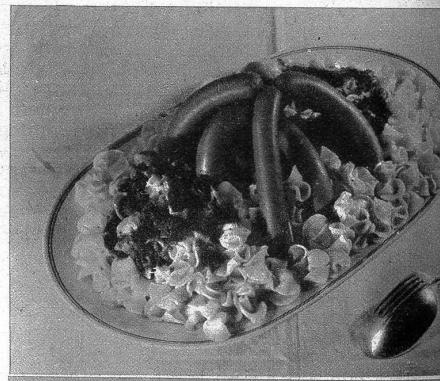
J. r.



Wenn Besuch kommt

Das Garnieren der Platte und Auftragen ist wohl ebenso wichtig, wie das gute Kochen. Es kann ein Gericht noch so fein gekocht sein, wenn man dasselbe einfach auf die Platte gibt und so freudlos auf den Tisch stellt, dann ist der Appetit schon um einiges gesunken. Daher lachte man darauf, auch bei einfachen Gerichten, denselben eine bestimmte Note zu geben; das ist oft viel wichtiger, als die teuren Sachen, die man lieblos behandelt. Koche mit viel Liebe, Verstand, und wenig Gewürz — dann sollte es auf jeden Fall gelingen.

1 Spaghettiring, gefüllt. 250 g Spaghetti, wie üblich in viel Salzwasser weichkochen. Die Teigwaren dürfen nicht gebrochen werden. Wasser abschütten. Zwei ganze Eier mit zwei Esslöffeln Milch verquirlen. Würzen mit Salz und Muskat. Unten die Spaghetti mengen und nochmals drei Minuten auf das Feuer geben. Aufpassen, dass das Eiweiß nicht gerinnt. Mit 50 g geriebenem Käse vermischen. Eine Reisform mit Fett ausfetten. Die Spaghetti hineingeben, indem man den Ring mit der andern Hand immer schiebt. Sofort auf eine runde Platte stürzen. Zur Füllung wurden Rosenkohl, Blumenkohl, in Würfel geschnittener Cervelat, alles mit einer Weissweinsauce gebunden, verwendet. Den Rand garniert mit in Fett gedämpften, ganzen, kleinen Rüebli.



könnte einer solchen Platte widerstehen?

3 Blumenkohl, gedämpft, und dazu harte Eier und Tomaten! Den Blumenkohl gut waschen und einige Minuten in klarem Salzwasser liegen lassen. Nachher in Salzwasser, dem man einige Tropfen Zitronensaft beigefügt hat, weich garen. Damit nicht die ganze Wohnung nach Blumenkohl riecht, legt man in das Wasser eine harte Brotrinde. Unterdessen werden die Eier (pro Person eines) hartgesotten; kalt abspülen, schälen und unten einen Boden schneiden, damit die Eier stehen. Je eine Tomatenhälfte aufsetzen, mit dem Abfall des Eiweißes Punktli aufsetzen und eine gute Tomatensauce, in der zwei Esslöffel getrocknete Steinpilze gekocht wurden, servieren. Mit Geschwätz nicht zu verachten.