

Zeitschrift: Emanzipation : feministische Zeitschrift für kritische Frauen
Herausgeber: Emanzipation
Band: 8 (1982)
Heft: 6

Artikel: Holunderküchlein
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-359772>

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: 06.03.2026

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



Holunderküchlein

Heute kommen Olga, Fernanda, Margrit und Ornella, meine Freundinnen zu Besuch. Ich will ein Festessen mit Holunderblüten kochen.

Schon früh am Morgen habe ich offene Holunderblüten gesammelt.

Jetzt richte ich einen Omeletten Teig. Ich brauche dazu:
3 Eier, 9 Esslöffel Mehl, 1 Glas Bier (oder Wasser) 1 Prise Salz,
Öl zum Braten, Zimt und Zucker zum Bestreuen.

Aus Eiern, Mehl, Bier und Salz bereite ich einen Teig, den ich gut verrühre und klopfe. In der Bratpfanne wird das Öl heiß.
Jetzt tauche ich die ganzen Blüten dolden in den Teig und brate sie im Öl auf beiden Seiten goldgelb.
Durchs Fenster sehe ich schon meine Gäste kommen. Zum Schluss bestreue ich die Küchlein mit Zimt und Zucker.

Aus Hexengarten überall