

Zeitschrift:	Schweizer Spiegel
Herausgeber:	Guggenbühl und Huber
Band:	1 (1925-1926)
Heft:	10
Rubrik:	Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Bern

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: 20.02.2026

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



SCHWEIZER KÜCHEN SPEZIALITÄTEN

Alle Rezepte werden vor der Aufnahme in der Küche der Redaktorin persönlich ausprobiert



REZEPTE AUS DEM KANTON BERN

Berner Platte

Schweinsfüsse, Ohren, Zunge werden weichgekocht. Das Sauerkraut wird, wie üblich, gekocht und zwar mit Speck, Schinken und Berner Wurst. Den Speck und die Wurst richtet man an, sobald sie gar gekocht sind, also nach zirka einer Stunde. Sobald auch Sauerkraut und Schinken durchgekocht sind, wird mit Fleisch und Sauerkraut eine schöne Platte hergerichtet.

Das Sauerkraut wird in der Mitte der Platte hoch dressiert, und der geschnittene Speck, Schinken und die Wursträdchen zusammen mit den Schweinsfüssli, Ohren usw. im Kranz darum herum gelegt.

Hanny Huggler, Brienz.

Erbssuppe mit Gnagi nach Bernerart

Ein Gnagi (Ohr, Schnurre, Wädli, usw.) wird mit zirka 200 gr gelben Erbsen und 2½ Liter Wasser aufs Feuer gesetzt und 20 Minuten vorgekocht, dann über Nacht, wenn man das Gnagi kalt essen will, in die Kochkiste gesetzt. Am Morgen wird das Gnagi herausgenommen, die Suppe vor dem Essen nochmals erhitzt und die Erbsen, wenn nötig, durchpassiert. Will man dagegen das Gnagi warm essen, setzt man die Suppe erst am Morgen auf. Ohne Kochkiste Kochzeit 2½ bis 3 Stunden auf kleinem Feuer. Die Suppe wird mit gerösteten Brotwürfeli zu Tisch gegeben und ergibt mit dem Gnagi und Brot eine nahrhafte Mahlzeit.

Frau H. K. in Biel.

Lattich und Speck

Man rüstet sechs schöne Lattichstauden und kocht sie in strudelndem Salzwasser weich. Unterdessen schneidet man ½ Pfund Speck in mittelgrosse Würfel, lässt diese anbraten, gibt den gründlich vertropften Lattich, sowie etwas Pfeffer, und nach Belieben eine verschnittene Tomate, wenn nötig noch etwas Salz dazu. Nach zirka einer Viertelstunde richtet man das Gericht an und serviert es möglichst heiß.

Luise Spannuth.

Gedörrte süsse Aepfel (oder auch frische)

wie man sie im Berner Bauernhaus zubereitet.

Die Aepfel werden gut gewaschen und etwa 2 Stunden eingeweicht. Alsdann wird ein kleines Stücklein Butter heiß gemacht und die Aepfel darin mit viel Wasser aufgesetzt. Kochzeit zirka 2 Stunden. Eventuell muss Wasser nachgegossen werden, denn es soll viel Flüssigkeit daran sein. Bevor sie völlig weich sind, gibt man ein Mehleiglein, das mit Milch angerührt wurde, bei, kocht noch etwa 10 Minuten und richtet an. Die Sauce soll dickflüssig sein. Feiner können die Aepfel statt mit blossem Wasser mit halb Most, halb Wasser und einer Beigabe von Zucker aufgesetzt werden, dann fertig machen wie oben gesagt. Ich möchte deshalb dieses Rezept wieder in Erinnerung rufen, weil die süßen Aepfel mehr und mehr «aus der Mode» kommen und doch, auf obige Art zubereitet, ein ebenso gutes als auch billiges und nahrhaftes Essen abgeben.

M. Trachsel, in B.

Heitisturm

Auf 1 Liter Heidelbeeren rechnet man 50 gr Zucker, 100 gr Brotwürfelchen und $\frac{1}{4}$ Liter Milch. Die Beeren werden mit einem Stössel in einem Salatier zerstampft. Die in heissem Fett gerösteten Brotwürfelchen und der Zucker werden darunter gerührt, zuletzt die kalte Milch daran gegossen und mit der Masse vermengt.

Frau Schmalz-Herzog, Stalden im Emmental.

Schiterbigi

Eine Auflauf- oder Puddingform wird mit Butter ausgestrichen. Den Boden und Rand der Form belegt man mit gerösteten Brotstengelchen. Dann kommt eine Lage gekochter Apfelschnitzte darüber, hierauf wieder eine Lage Brotstengelchen und so fort bis die Form gefüllt ist. Hernach wird 1 Ei mit 1 Löffel Milch und 1 Löffel Zucker gut verrührt und sorgfältig am Rand der Form hineingegossen. Die Masse kommt noch kurz in den Ofen bis der Eierguss geronnen ist und eine Kruste um das Ganze bildet. Die Schiterbigi wird auf eine Platte gestürzt und warm serviert.

Frau Schmalz-Herzog, Stalden i.E.

Birnen im Omelettenteig

Gedörzte Birnen werden weich gekocht und nachher eine um die andere in ziemlich dickem Omelettenteig gewälzt und in heissem Fett schön goldgelb gebacken.

Hanny Huggler, Brienz.

Krapfen

Zutaten für den Teig: 1 kg Mehl, 200 gr Fett, 3 dl Milch und eine schwache Hand voll Salz.

Fülle: 2 kg gedörzte Birnen, 1 $\frac{1}{2}$ kg Nüsse. Die Birnen werden gewaschen und weichgekocht, die Nüsse enthüllt, und beides zusammen durch die Maschine getrieben. Nach Belieben füge man ein wenig Zucker bei.

Zubereitung der Krapfen: Milch, Wasser und Fett wird mit dem Salz aufs Feuer gesetzt, bis sich das Fett aufgelöst hat, nachher gibt man alles in eine Schüssel zum erkalten. Dann wird das Mehl langsam hineingegeben und gut gewirkt. Der Teig wird 3 Minuten ausgewallt, die Hälfte des ganzen

Teigstückes mit der Fülle bestrichen, die andere Hälfte darüber gelegt und ringsum mit einem Kuchenrädchen abgerollt. Mit einem dreikantigen Stab drückt man Viercke ab und rollt sie mit dem Rädchen ebenfalls ab. Man bäckt die Krapfen schwimmend im Fett hellbraun. Vor dem Backen empfiehlt es sich, die Krapfen einige Stunden an kühlem Orte liegen zu lassen, damit sie beim Backen nicht aufspringen.

Hanny Huggler, Brienz.

Griebeinkuchen

500 gr Mehl, 250 gr Zucker, 250 gr Grießen, 3 Kaffeelöffel Zimtpulver, Weinbeeren, 1 Kaffeelöffel Backpulver, Flüssigkeit halb Milch, halb Wasser, Salz. Die Grießen werden durch die Maschine gelassen, Mehl, Zucker, Zimt, Weinbeeren und das Backpulver werden gut damit gemischt, nachher mit halb Milch halb Wasser zu einem Teig verarbeitet und 1 $\frac{1}{2}$ cm dick ausgewallt. Ein mit Fett bestrichenes Kuchenblech wird damit ausgelegt und im Ofen gebacken.

Hanny Huggler, Brienz.

Bernerbrot

Zutaten: 3 dl Rahm, 2 Eier, 250 gr Zucker, 375 gr Mehl, $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver, 3 bis 4 Esslöffel Konfitüre.

Zubereitung: Die Eier werden mit dem Zucker und dem Rahm schaumig gerührt, das Backpulver mit dem Mehl vermischt in die gerührte Masse gesiebt und gut verarbeitet. Mit der Hälfte dieser Masse füllt man eine kleinere Springform, streicht Konfitüre darüber (Zwetschgen-, Aprikosen-, Erdbeer- od. Johannisbeerkonfitüre). Man gibt die Form zirka 20 Minuten in den Ofen, dann deckt man die Teigsschicht sorgfältig mit dem Rest des Teiges zu. Das Bernerbrot wird bei Mittelhitze gebacken und schmeckt einige Tage alt am besten.

P. Sch.

Käsetörtchen

Vier Esslöffel voll geriebenen Emmentalerkäse, 1 Löffel Mehl, 4 Eier und 1 Löffel Zucker werden mit $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm vermischt, in bestrichene Törtchenformen gefüllt, so dass diese etwas über die Hälfte voll sind. Bei ziemlicher Hitze werden sie eine halbe Stunde gebacken und warm aufgetragen.

Luise Spannuth.

Unsere Leserinnen sind freundlich aufgefordert, Rezepte von Küchenspezialitäten aus ihrer Landesgegend einzusenden. Diese werden in der Küche der Redaktorin durchgekocht und, soweit sie zur Veröffentlichung geeignet sind, gedruckt und honoriert. Die nächsten Nummern bringen Spezialitäten aus den Kantonen Tessin und Aargau.