

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 25 (1949-1950)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Von Weihnachtsbrezeln, Graswürmlein und Brienzer Chrapfen  
**Autor:** M.B.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1069026>

#### **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:** 14.01.2026

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



# KÜCHEN-SPIEGEL

\*\*\*

**Von Weihnachts-  
brezeln, Graswürmlein  
und  
Brienzer Chrapfen**

*Von M. B.*

\*\*\*

Das Berner Oberland besteht nicht nur aus Fremdenkurorten. Und wenn schon mehr oder weniger alle Bewohner dieser Gegend, wie man so nett sagt, von den Fremden leben, so haben sie doch mit beachtenswertem Eigensinn die Kunst verstanden, so etwas wie ein Privatleben zu behalten. Man sagt nicht umsonst, in jedem Berner stecke ein Bauer — in jedem Oberländer steckt demnach ein Bergbauer, und der kommt immer wieder und manchmal auf recht deutliche Art zum Vorschein.

Und darum werden überall dort, wo der Hauptverkehr nicht abschleifend

wirkte, wo die «Fremden» Fremde geblieben und nur Saisongäste sind, mit Freuden, aber recht einfach die winterlichen Feste gefeiert. Und da bis weit ins letzte Jahrhundert hinein das Neujahrsfest das eigentliche Hochfest war, während die Weihnachtstage als Nebensache behandelt wurden, wird auch heute noch in stillen Dörfern und Weilern dem neujährlichen Festmahl weit aus mehr Ehre angetan als dem Weihnachtssessen.

Am Heiligabend wird der Christbaum angezündet, die Kinder beschert, und dann sitzt man in der Stube, lässt die Kerzen halb herunterbrennen, plaudert, singt und freut sich an der Freude der Kinder. Fast überall ist recht beizeiten Feierabend, denn am Weihnachtstage ist der feierliche Kirchgang Brauch und Sitte. Damit auch die Frauen gehen können, wird vielerorts als traditionelle Hauptspeise Sauerkraut mit Geräuchertem, dazu meist vorher noch eine gute Fleischsuppe mit eingeschnittenem Weißbrote aufgestellt; denn so ein Sauerkrautgericht kocht langsam und sicher gar, wenn man dafür gesorgt hat, daß weder das Feuer unter dem Topf noch die Flüssigkeit im Topfe ausgehen. Als letztes, bevor sie ihr Heim verläßt, legt die Hausfrau noch rasch das geräucherte Fleisch auf das

## Leber-Galle krank?

Verstopfung mit «**Helvesan-1**» zu Fr. 3.50 den Stuhl täglich auflockert und zugleich «**Helvesan-11**» für die kranke Leber-Galle nimmt, kann die Gesundheit neu gefunden werden. Man ersetze einen Teil der täglich benötigten Flüssigkeit mit «**Leber-Galle-Tee**» aus der Apotheke oder Drogerie.

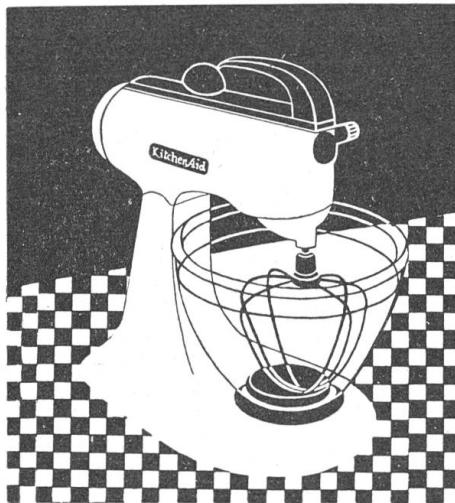
Postversand durch **Lindenhof-Apotheke**, Rennweg 46, Zürich 1

**Kräuterpillen „Helvesan-11“ und „Leber-Galle-Tee“**

# KitchenAid

## die große Entlastung für die Hausfrau

« Meine Köchin würde davonlaufen, hätten wir keinen KITCHEN AID mehr », schreibt eine Hausfrau, die seit 18 Jahren einen KITCHEN AID besitzt. Wenn Sie die Küche selber besorgen, dann wird Sie diese Anschaffung noch mehr freuen. Dank der exklusiven Rührmethode mengt der KITCHEN AID z. B. einen luftigen Kartoffelstock (passieren überflüssig) in kürzerer Zeit, als man zum Essen der Suppe benötigt. Eischnee, Schlagrahm zaubert er in einer Menge und Qualität hervor, wie Sie solche kaum je gesehen haben. In 2 Minuten macht er einen sammetweichen Rührteig, eine Gleichschwer- oder Biskuitmasse in 4 bis 5 Minuten. Zudem können Sie die Vielseitigkeit des KITCHEN AID nach Belieben erweitern durch 10 Zusatzgeräte wie Fleischhacker, Gemüseschneider, Büchsenöffner, Passe-vite usw. 3 Modelle von Fr. 320.— an.



Verlangen Sie bitte ausführliche Prospekte, Referenzen oder besichtigen Sie den KITCHEN AID in einem führenden Fachgeschäft. — Bezugsquellenangabe prompt durch die Generalvertretung für die Schweiz

PAUL WINTERHALTER, ST. GALLEN  
Rorschacherstr. 48, Telephon (071) 2 27 23

nun schon seit einer oder zwei Stunden sachte kochende Kraut. Wenn sie heimkehrt, braucht sie nur noch die vorbereiteten Kartoffelhälften obenauf in den Sauerkrauthafen zu geben. Als weihnächtliches Dessert gibt es zumeist gschwungene Nidle mit selbstgemachten Brezeli.

Hier das

### Brezelirezept,

so wie es meine Großmutter mir aufgeschrieben hat:

Zutaten:

1 Pfund Mehl  
4—5 Eigelb (je nach Größe)  
250 g Zucker  
250 g Butter oder stark butterhaltiges Fett  
oder halb Öl, halb Butter  
1 Prise Salz  
1 Teelöffel Vanillezucker oder die feingewiebene Schale einer halben Zitrone  
1 gehäufter Suppenlöffel Kartoffelmehl  
(Fécule).

Zubereitung:

Butter und Eigelb schaumig rühren, dann den Zucker hinzufügen. Man röhrt langsam weiter, bis sich das Ganze zu einer feinen, schaumigen Masse verbunden hat. Daraufhin gibt man Salz, Fécule, die Vanille oder Zitronenschale bei und röhrt weiter (nie schlagen!). Erst zum Schluß wird das Mehl langsam, nach und nach daruntergemischt. Je nachdem das Mehl die Feuchtigkeit aufnimmt oder nicht, hört man mit der Beigabe auf, bevor alles aufgebraucht ist, oder fügt dem angegebenen Quantum noch vorsichtig etwas zu. Dies ist sehr wichtig; bei aller Bäckerei sollte auf das durchaus nicht immer gleiche Verhalten des Mehles Rücksicht genommen werden.

Der Teig ist von richtiger Konsistenz, wenn er sich ohne Mühe und ohne zu kleben oder zu zerbröckeln zwischen bemehlten Handflächen und Teigbrett in die Länge rollen lässt. Man nimmt immer nur eine gute Handvoll Teig aus der Schüssel, rollt mit den Handflächen einen zirka 3 cm dicken «Tradet», den man mit einem scharfen Messer in nicht mehr als zentimeter-

dicke Scheiben schneidet. Die meisten Frauen formen diese Scheiben von Hand zu Kugelchen — ich erspare mir diese Prozedur, seitdem ich entdeckte, daß die Brezel nicht im geringsten an Güte verlieren, wenn man die Scheiben, so wie sie sind, ins Eisen legt.

Und nun das Brezeleisen. Ob es sich um ein altmodisches, mit Holzkohlen geheiztes und Kopfschmerzen produzierendes Ungetüm, ob es sich um ein sogenanntes Gaseisen mit Gußaufsatz oder um das hochmoderne elektrische Eisen handelt, immer gilt der eine Grundsatz: Nie, nie soll die Backfläche mit Wasser gereinigt werden! Und immer muß sie, sobald das Eisen warm ist und bevor man die ersten Brezeli backt, mit gutem Öl bepinselt oder besser noch mit einer Speckschwarze abgerieben werden. Zwischen die Backflächen meines Eisens lege ich vor dem Wegräumen ölfetränktes Papier. Ein gutgefettetes Eisen ist Voraussetzung, will man nicht die ersten vier bis sechs Backeten mit viel Mühe und Ärger loskratzen. Die allerersten Brezeli kleben zumeist ein wenig — das kommt davon, weil man nicht lange genug wartet und den Teig ins ungenügend oder noch ungleich durchhitzte Eisen gibt.

Das Backen: Man bäckt je nach persönlichem Geschmacke die Brezeli heller oder dunkler; ich backe immer auf beide Arten, weil bei uns auch die Eßgeschmäcklein nicht über einen Leisten geschlagen sind. Auf einer langen Platte liegt das Rollholz, und immer, wenn ich wieder vier gebackene Brezeli vom Eisen nehme, lege ich sie auf das Holz. Dadurch werden sie im Erkalten hübsch gewölbt.

Erst zwischen Weihnachten und Neujahr fängt im Berner Oberland die eigentliche Guetze richtig an. Verhabne Chuechli, die sogenannten Kneuplätze, werden gemacht, auch die Schlüpfchuechli sind vielerorts noch in hohen Ehren, und vor allen Dingen werden Graswürmli und in der Brienzer Gegend die Brienzer Chrapfen in reichlichen Mengen hergestellt.

**Vom Guten das Beste:**

**Spezialhaferflöckli**

in Paketen zu 250 und 500 Gramm

Ein herrliches Produkt der altbekannten Hafermühle

Robert Ernst AG., Kradolf



**Helen Guggenbühl**

**Wie führe ich meinen**

**Haushalt**

*Geb. Fr. 14.80*

Dieses Buch ist das Ergebnis einer 25jährigen Erfahrung einmal in der eigenen Haushaltung mit Kindern, dann als Redaktorin des praktischen Teils des «Schweizer Spiegels». Die Verfasserin zeigt in anregender Weise und an vielen Beispielen, worauf es beim Haushalten ankommt, und warum die Arbeit der Hausfrau schön und interessant ist. Ein ideales Geschenk für Verlobte, Neuvermählte sowie für erfahrene Hausfrauen.

*Schweizer Spiegel Verlag, Zürich 1*





*Eleganz und Feinheit...!*  
vereint in diesem entzückenden  
Modell aus **reiner Seide**  
Fr. 49.50

*Andere beliebte Qualitäten:*  
Interlock, Baumwolle Fr. 17.50  
Flanellette, Baumwolle  
ab Fr. 19.50  
Reine Wolle, Fantasie-  
Strickart Fr. 28.50

**Wollen-Keller**  
Strehlgasse 4 & Bahnhofstr. 82  
ZÜRICH 1

### *Graswürmli*

sind ähnlich wie die Schenkeli, doch wird dem Teig etwas weniger Fett und dafür mehr Mehl gegeben. Man rollt ihn mit dem Holz aus und schneidet etwas mehr als bleistiftdicke, ungefähr 18 cm lange Streifen aus. Das tut man mit dem Teigrädchen, so daß dieses Gebäck, wenn im Fett schwimmend gebacken, gar nicht zu Unrecht den Namen Graswürmli trägt. Da die dünnen Streifen rascher durchbacken, sind sie auch viel weniger schwerverdaulich als die recht fettig werdenden Schenkeli.

Die Brienzer Chrapfen aber sind ein herrliches, aus verschiedenen Gründen recht sympathisches Gebäck. Wer einen kühlen Vorratsraum besitzt, kann mit ihnen wintersüber jedem unerwarteten Besuch gelassen entgegensehen. Denn einmal vorbereitet, kann man sie jeweils nur noch holen und rasch in der gewünschten Menge im schwimmenden Fette backen und knusperig auf den Tisch stellen.

### *Brienzer Chrapfen*

#### Zutaten:

Ein guter Mürbeteig. Dürre Birnen, gehackte Baumnüsse, Zucker, Zimt und Nelkenpulver.

#### Anfertigung:

1 kg dürre Birnen, je bessere, desto lieber, werden über Nacht eingeweicht. Man entfernt Stiel und Blume, kocht die Birnen weich und hackt sie fein. Mit dem Einweichwasser, das zugleich das Kochwasser war, vermischt man so viel Zucker, wie der Geschmack es diktirt, läßt zum Sirup einkochen und vermischt die Gewürze damit. Man gießt das Ganze in die Schüssel mit den feingehackten Birnen und fügt etwa einen Drittel des Gewichtes an ebenfalls feingehackte Baumnüsse dazu. Mischen.

Diese Paste wird gleichmäßig, und nicht dicker als 5—6 mm, zwischen die zwei gleich großen, möglichst im Geviert dünn ausgerollten Teile Kuchenteig gestrichen. Dann werden mit dem Teigrädchen 10 auf

16 cm messende Rechtecke geschnitten, die Enden derselben fest angepreßt und die Chrapfen auf einem mit Tüchern belegten Brett an die Kälte gestellt. Man kann, wenn man will, vier und mehr Schichten — immer mit Leinenzwischenlagen — machen. Wirklich kalt und luftig aufbewahrte Brienzer Chrapfen bleiben 4—6 Wochen frisch und backbereit. Sie werden in sehr heißem Fett schwimmend gebacken und leicht abgekühlt, aber frisch gegessen.

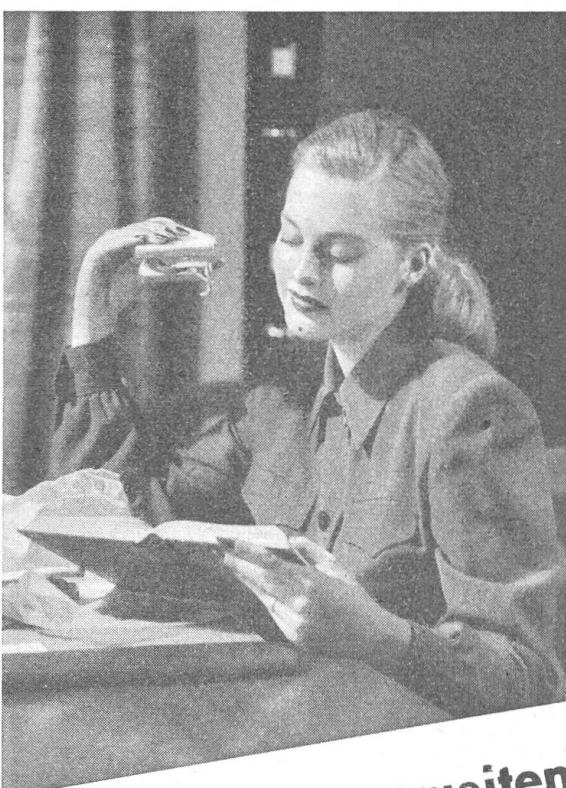
Meine Großmutter gab immer noch ein winziges Schüßchen Kirsch in die Paste — es geht aber auch ohne.

Neben diesen Standardleckereien backen die Frauen auch noch sonst allerhand Guetzli, wie man sie an Weihnachten überall trifft. Sie werden, zusammen mit Obst und Nüssen, dem zu einer kurzen Gratulationsvisite erscheinenden Gaste vorgesetzt und haben im Haslitale und zum Teil auch in andern Oberländer Dörfern den possierlichen Namen: «Ds Gschnäper». Ein «Gschnäper» ist bei uns das, was man nicht um des Hungers willen und nicht bei einer richtigen Mahlzeit schleckt. Normalerweise ist es etwas eher Verächtliches, aber in der Zeit zwischen Weihnachten und dem 2. Januar lockern sich die strengen Eßgewohnheiten, und man vergnügt sich sogar und vor allem am «Gschnäper».

Am Silvesterabend gab es bei uns immer etwas ganz Herrliches: den

#### *Zwetschgenring*

1 kg dürre Zwetschgen einweichen und über Nacht stehen lassen. Man entsteint sie, kocht sie mit dem Einweichwasser auf, läßt abtropfen und hackt sie fein. Dem Kochwasser fügt man Zucker nach Belieben sowie etwas Zimtpulver zu. Man kocht einen dickflüssigen Sirup, vermischt ihn mit den Zwetschgen, so daß ein Mus entsteht. Bei kleinern Familien wird dieses Mus in eine glatte, eingefettete Ringform gegeben und vor dem Stürzen kalt gestellt; ist die Familie groß, wird einfach der Rand einer großen Schüssel oder Schale damit ausgepolstert.



**Sie haben einen weiten  
Weg zur Arbeit . . .**

Sie gehen zum Mittagessen nicht nach Hause? Da ist es doppelt wichtig, daß Sie sich richtig ernähren.

Deshalb dann und wann zur Zwischenmahlzeit eine Tasse Forsanose genießen und all die wertvollen Aufbaustoffe auf Körper und Geist einwirken lassen.

**Forsanose** — angenehm im Geschmack und denkbar einfach in der Zubereitung — schenkt Ihnen alle jene Nährstoffe, die für Ihr Wohlbefinden unerlässlich sind.

# **Forsanose**

**viel Gehalt - mehr Genuß**

**Original-Packungen zu 500 g und 250 g  
überall erhältlich**

**FOFAG, FORSANOSE FABRIK, VOLKETSWIL**

So ein federweiches, warmes Molli-Boléro leistet an kühlen Tagen gute Dienste. Es wärmt wundervoll und ist zudem sehr kleidsam.



**molli**

Die neuesten Molli-Boléros in hübschen Formen und reizvollen Strickarten werden Ihnen in jedem Geschäft gezeigt, das Molli-Wäsche führt.

Fabrikanten:  
RÜEGGER & CO., ZOFINGEN

In den Zwetschgenring kommt kurz vor dem Auftragen gebrannte Crème, die mit geschwungener Nidel garniert wird. Wer gern nicht nur gut, sondern auch hübsch isst, besteckt den Zwetschgenrand mit Mandelstiftchen; wem aber das Schneiden der Mandeln und das Bestecken zuviel Arbeit verursachen sollte, der hackt sie und bestreut die Ringe damit. Es gibt wohl selten eine Süßspeise, deren einzelne Bestandteile so gut harmonieren wie der Vierklang: Zwetschgen — gebrannte Crème — Nidel — Mandeln.

Als gelegentliche Variante wird da und dort statt des Zwetschgen- ein Dörrbirnenring gereicht. Er wird gleich hergestellt, nur daß noch ein wenig Mehl geröstet, aufgekocht und unter die Masse gemischt wird.

Am Neujahrstage gibt und empfängt man bei uns im Oberland die Göttibatzen, zumeist sind sie von einem Bärenlebkuchen begleitet, wenn der Batzen, ein silberner Fünfliber, nicht gar in den Lebkuchen eingebacken wird.

Zum Mittagessen wird am Neujahrstage mit Braten oder Ragout, also mit «grünen» Fleisch, aufgewartet. Und dem Gaste wird am Nachmittag neben dem obligaten Süßzeug auch Züpfle und kaltes Rauchfleisch angeboten. Am Neujahrsabend ist allgemeiner Tanz, ebenso am 2. Januar, der im Oberland nicht wie im Rest des alten Kantons teiles der «Bärzelstag», sondern «ds Nüjahrmondrischt» genannt wird.

Daß vom Weihnachtstage an bis zum Dreikönigstage alle Haustiere besonders gut gehalten und insbesondere gar sorgsam gefüttert und getränkt werden, gehört nur noch bedingt zum «Küchen Spiegel». Aber jedes Bergbauernkind des Oberlandes weiß, daß in den heiligen zwölf Nächten jegliche Kreatur sprechen und ihre Klage den Engeln des Himmels vorbringen kann und darf — wer würde da nicht Katz und Kalb, Hund und Kuh mit respektvollen Blicken betrachten und ihnen bestechend gute Bissen zustecken?