Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 40 (1964-1965)
Heft: 2

Artikel: Rezepte aus Gotthelfs Zeiten
Autor: Künzi-Mosimann, Alice
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1074314

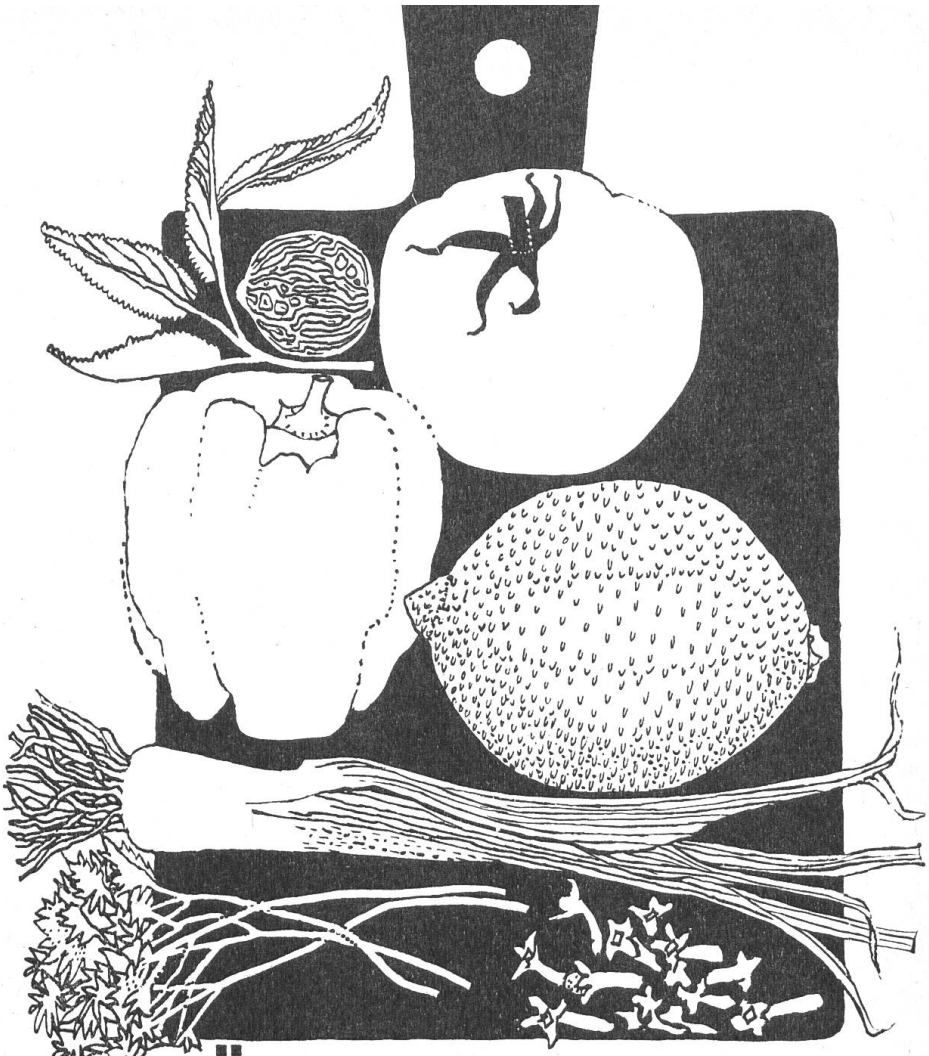
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 03.10.2025

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



REZEPTE AUS GOTTHELFS ZEITEN

KÜCHEN-SPIEGEL

Von Alice Künzi-Mosimann

Schon die Vorfahren meines Vaters bewirtschafteten seit dem 16. Jahrhundert hier in der Nähe des Gotthelf-Dorfes Lützelflüh ein Heimwesen. Da ich Haushaltlehrerin bin und nun seit ein paar Jahren jenes Haus bewohne, wo einst Jeremias Gotthelf lebte und wirkte, suchte ich nach Rezepten aus diesen Zeiten.

Wenn damals der Sohn eine währschafte Tochter heiratete, bei jedem Tauffest, jeder Sichlete, jedem lieben Besuch von Verwandten und Bekannten wurde geküchelt. Man machte vor allem «Strübli», «Rosenchüechli», «Schmetterlinge», Apfel- und Birnenchüechli und feine dicke Omeletten. Bei größeren Anlässen wie einem Tauffest, einer Hochzeit oder Sichlete bildeten die Chüechli aber nur das Tüpfli auf dem i.

Den Gästen wurde damals als erstes eine kräftige Fleischbrühe mit Bauernbrotdünkli serviert. Als «Vorspeise» gab es nachher traditionsgemäß Schaffleisch mit Kartoffelstock. Gleichzeitig lag eine große, goldene, fast meterlange Züpfe auf dem Tisch, die während des Essens von einem zum andern wanderte, gebührend bewundert wurde und von der sich jeder sein Stück abschneiden durfte. Der Vater sorgte für den Wein und füllte jedem sein Glas.

Als zweiten Gang stellte man Schweinskoteletten oder Schweinsbraten garniert mit Erbsli, Rüebli und Bratkartoffeln auf den Tisch, dazu als Ergänzung oft noch Bratwürste nach einem besonders feinen alten Rezept. (Wenn ich an diese herrlichen Bratwürste denke, so «läuft mir das Wasser im Munde zusammen», schlucke aber «zlärem» hinunter!)

Währenddem man sich in heiterem Gespräch an all diesen Herrlichkeiten gütlich tat, brodelte in der Küche im großen ehernen Kochtopf das Sauerkraut oder die Bohnen mit dem Geräucherten – zum Abschluß gab es dann nämlich noch eine prächtige Bernerplatte! Obwohl natürlich jedes bereits genügend gegessen hatte, langte man doch nochmals herzhaft zu.

Nach einem solchen Essen wurde der schwarze Kaffee besonders geschätzt, doch wurde er nie ohne Unmengen von Fasnachtschüechli, Schlüferli, Tirgeli und Brezeli aufgetragen. Noch sehe ich vor meinem geistigen Auge die vollen viereckigen Chüechlikörbe und die großen Büchsen in der Hinterstube und im Keller, die große Backmulde, das Ofenhaus mit dem großen Backofen, die Großmutter im Jackli und im Kittel mit der großen, weißen Chüechli-Schürze!

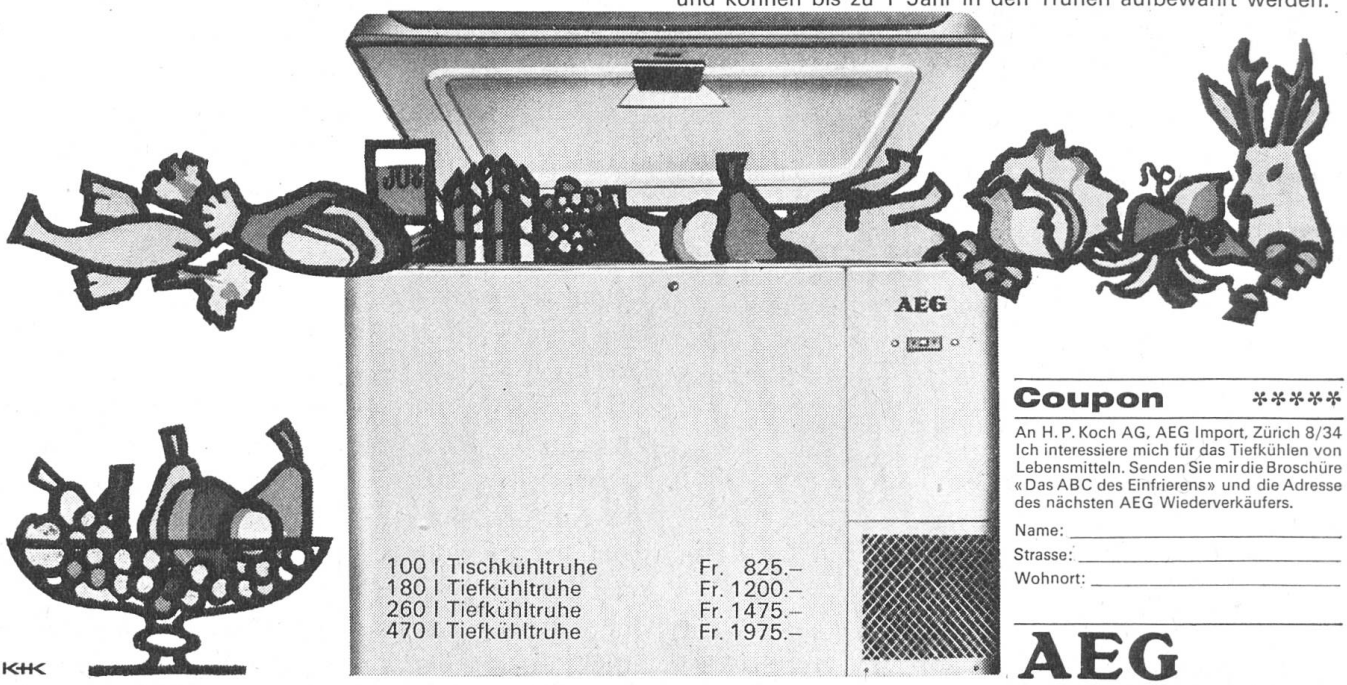
Nach dem Festessen wurde zu einem Verdauungsbummel eingeladen durch Haus, Hof und Feld. Eine besondere Rolle spielte bei den Frauen auf dem Spaziergang der Pflanzplätz (man denke an Gotthelfs Ausspruch: «Pflanzplätze sind der rechten Weiber Ehrenplätze . . .» in «Der Besuch»), der Speicher mit den Vorräten, natürlich auch der Garten, der Stolz der Frau. Die Männer hatten andere Probleme und Fragen zu besprechen, welche mehr in ihr Gebiet gehörten . . .

Unterdessen wurde in der Küche das Nachtessen vorbereitet: Hamme (Schinken) und geräucherte Würste. Dazu gab es nicht etwa Salat, sondern prächtige, weißlich-gelbe sterilisierte Birnenhälften oder golden-braune Essigbirnen in einem dicklichen Saft nach Großmutters altem Rezept.

Manche dieser Rezepte konnte ich schon während meiner Schultätigkeit als Haushaltlehrerin, später bei der Durchführung von Bazaren in der Chüechlistube und heute auch in der Küche meiner Familie ausprobieren. Sie sind aufgeschrieben in einem dicken, mit schwarzem Deckel versehenen Heft, das heute grau und abgegriffen aussieht. Hier nun einige «Kostproben».

Tiefkühlen mit -35 °C

Farbe, Aroma und Gehalt der Lebensmittel werden beim Tiefkühlen ohne chemische Konservierungsstoffe erhalten. Die Arbeit gegenüber dem Sterilisieren ist zudem viel angenehmer – der Zeitaufwand weit geringer. Unsere AEG Wiederverkäufer zeigen Ihnen gerne, wie einfach das Einfrieren ist. Auch die fertig gekauften Tiefkühlprodukte sind den Konserven überlegen und können bis zu 1 Jahr in den Truhen aufbewahrt werden.



Coupon *****

An H. P. Koch AG, AEG Import, Zürich 8/34
Ich interessiere mich für das Tiefkühlen von Lebensmitteln. Senden Sie mir die Broschüre «Das ABC des Einfrierens» und die Adresse des nächsten AEG Wiederverkäufers.

Name: _____
Strasse: _____
Wohnort: _____

AEG

AEG-Service in der ganzen Schweiz. • Import der AEG-Haushaltapparate: H. P. Koch AG, Dufourstr. 131, Zürich 8/34, Tel. 051 47 15 20

Essigbirnen

Zutaten: Sechs Pfund Birnen (Tiriot-Birnen oder eine ähnliche Sorte), drei Pfund Zucker, ein Glas Essig, acht bis zehn Nelken, ein bis zwei Glas Weißwein, je nach Birnensorte.
Zubereitung: Die Birnen waschen, schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Den Zucker, Essig, Weißwein und die Nelken beigeben, alles miteinander in einem Kochtopf anderthalb Stunden *langsam* kochen lassen, bis die Birnen goldbraun sind und der Saft dicklich, aber ja nicht harzig ist. Die Früchte dürfen keinen ausgeprägten Essiggeschmack mehr haben. Sie werden in einen Steinguttopf oder in große Sterilisiergläser abgefüllt, mit Cellophan geschützt und in den Keller gestellt. So bleiben sie lange haltbar und sind jederzeit zur Hand als Beigabe zu kaltem Siedfleisch, Braten, geräuchertem Schinken oder irgendeiner Wurst.

Strübli für den Hausgebrauch

Zutaten: 500 Gramm Mehl, ein Liter Milch, zwei Eigelb, ein halber Eßlöffel Salz, zwei Eischnee.
Zubereitung: Das Mehl in die Schüssel sieben, soviel lauwarme Milch hineingießen, bis ein dicker Brei entsteht, die Eigelb und den Rest der Milch beigeben und zum Schluß den Eischnee sorgfältig darunter ziehen.

Den Teig in die Strübli-Kelle oder in einen Milchkrug geben und ihn in einem kleinfingerdicken Faden ins gut warme Öl laufen lassen. Die Chüechli beidseitig golden backen und nach Belieben mit Puder- oder Zimtzucker bestreuen. Aus diesem Teig gibt es sechs bis zehn Strübli.

Strübli, bessere, für Besuch

Zutaten: 500 Gramm Mehl, mindestens ein halber Liter Milch, 50 Gramm flüssige Butter, ein halber Teelöffel Salz, zwei bis drei Eßlöffel Zucker, ein Eßlöffel Kirsch, vier Eigelb, vier Eischnee.
Zubereitung: Gleich wie oben.

Es ist wichtig, daß man zum Backen der Strübli ein gutes Öl verwendet.

Ein Strübli-Menü sieht bei uns so aus: Zuerst gibt es eine gute Suppe oder einen Salatteller, dann Strübli mit Tee oder Milchkaffee und zum Dessert eine Frucht. Ein leckeres Essen für groß und klein.

Ernst

R E Z E P T

Blitz-Hörnli

in 5–6 Minuten – sehr ausgiebig, leicht und praktisch zum Essen!

Zutaten (4 Personen)

3–400 g Ernst Frischeierhörnli «piccolo», 300 g gehacktes Rindfleisch, eine Zwiebel, Peterli, Salz, 30 g Butter, Salat.

Zubereitung

Die Hörnli «piccolo» in 4 Liter Salzwasser 5–6 Minuten al dente kochen. Anrichten und Butterflokken darunter mischen. Gleichzeitig das Fleisch mit der gehackten Zwiebel und Peterli in heissem Fett rasch braten. Mit den Hörnli zusammen oder separat servieren. Mit Salat dazu – ein vorzügliches Essen.

ERNST-Frischeier-Teigwaren mit 5 JUWO-Punkten!

Wir trinken jetzt jeden Tag

NEUROCA

erst nur die Kinder, die keinen Kaffee bekommen sollen, dann die ganze Familie, weil es so gut schmeckt, und es bekommt uns auch ausgezeichnet.

NEUROCA das köstlich kräftig schmeckende Familiengetränk aus wertvollen Getreidekörnern und Früchten ohne chemische Zusätze bereitet, wird einfach in heissem Wasser oder Milch aufgelöst.

Kleine Dose für ca. 30 Tassen Fr. 1.30
Grosse Dose für ca. 75 Tassen Fr. 3.–
Die Tasse NEUROCA kostet nur 3-4 Rappen

PHAG

Fabrik neuzeitlicher Nahrungsmittel Gland VD

Rosenchüechli und Schmetterlinge

Zutaten: Gutes Backöl, fünf Eier, ein halber Teelöffel Salz, 125 Gramm Zucker, ein Eßlöffel Kirsch, 500 Gramm Mehl.
Zubereitung: Die Eier gut verklopfen und mit dem Salz, Zucker und Kirsch verrühren, das Mehl sieben und sorgfältig darunter mischen. Öl in einer Gußeisenpfanne heiß werden lassen, das Rosenchüechli- oder Schmetterlingseisen im Fett erwärmen und so in den Teig tauchen, daß noch etwa ein halber Zentimeter vom Eisen zu sehen ist. Nun die Chüechli im Öl backen und sie nach und nach vom Eisen zu lösen versuchen. Dazu braucht es einige Übung. Vom Rest des Teiges können noch Schmetterlinge gebacken werden.

Rosenchüechli- und Schmetterlings-Eisen und Strüblikellen findet man nicht nur bei Antiquaren, sondern auch in guten Haushaltungsgeschäften.

Fasnachtschüechli (Verhabni oder Chneublätze)

Hier gibt es unendlich viele Rezepte. Eines der einfachsten, das immer gut gelingt ist folgendes:
Zutaten: Vier Eier, ein halber Deziliter Sauerrahm, ein halber Eßlöffel Salz, nach Belieben zehn Gramm Butter, 350 Gramm Mehl.
Zubereitung: Die Eier gut verklopfen, den Sauerrahm, das Salz und die flüssige Butter beigeben, das Mehl nach und nach in die Flüssigkeit sieben und das Ganze in zehn bis zwanzig Minuten zu einem Teig verarbeiten; wenn man mit dem Messer einen Schnitt macht, sollte er Blasen werfen. Den Teig in eine Schüssel geben, mit feuchtem Tuch zudecken und ein bis zwei Stunden in die Ofenecke oder an einen andern warmen Ort stellen.

Aus dem Teig wird nun eine lange Wurst geformt, von der man etwa 50 Gramm schwere Stücke abschneidet, die man mit der Handfläche zu einem Brötli formt. Diese Brötli legt man auf ein bemehltes Tuch, bestäubt sie schwach mit Mehl und überdeckt sie mit einem leicht feuchten Tuch (es darf sich keine Kruste bilden) und stellt sie eine halbe Stunde an einen warmen Ort. Nun wird ein Brötli nach dem andern mit dem Wallholz so groß als möglich ausgewallt, dann auf dem Knie, über das man ein sauberes Küchentuch legt, hauchdünn von innen her rund ausgezogen, hernach in der Rösti- oder Gußeisenpfanne in gut warmem Öl mit Hilfe von zwei Holzschindeln

oder -kellen beidseitig golden gebacken, vom Öl abgetropft und mit Puderzucker überstäubt. Verwendet man ein Qualitäts- oder Sonnenblumenöl, so sind diese Chüechli gar nicht so schwer verdaulich!

Aus den angegebenen Zutaten gibt es ungefähr 16 Chüechli. Ich stelle aber meist eine vier- bis sechsfache Portion her, denn sie sind, richtig aufbewahrt, noch nach zwei bis drei Wochen herrlich. Ich gebe sie in einen mit Seidenpapier ausgelegten Korb und stelle sie in den Keller, wo sie sich durch die Lagerung in ihrer Bekömmlichkeit sogar verbessern.

Tirgeli

Zutaten: 40 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, Schale einer halben Zitrone, 2 Eier, ein Drittel Deziliter Sauerrahm, 250 Gramm Mehl, ein Drittel bis ein halbes Päckli Backpulver.

Zubereitung: Butter, Zucker, Zitronenschale und Eier schaumig rühren, den Rahm, das Mehl und das Backpulver beigeben und den Teig ein bis zwei Stunden oder über Nacht ruhen lassen.

Nun werden zeigfingerdicke lange Würstchen geformt, die man alle nebeneinander legt und mit einem zehn Zentimeter langen Meßpapier in Stücke schneidet. Jede Schnittfläche mit dem Zeigfinger noch etwas abrunden und die Tirgeli in nicht allzu heißem Öl golden backen. Aus den oben angegebenen Zutaten gibt es 30 bis 35 Stück.

Schlüferli

Zutaten: 100 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, eine halbe bis ganze Zitronenschale, drei Eier, zwei Prisen Salz, eine halbe Messerspitze Zimt, ein halber Deziliter Sauerrahm, 500 Gramm Mehl, ein halbes bis ein ganzes Päckli Backpulver.

Zubereitung: Butter, Zitronenschale, Eier, Salz, Zucker und Zimt schaumig rühren, den Sauerrahm, das Mehl und Backpulver beigeben, alles zu einem Teig verarbeiten, den man ein bis zwei Stunden oder über Nacht ruhen läßt.

Den Teig etwa fünf Millimeter dick auswallen, mit dem Teigrädchen vier Zentimeter breite und zehn Zentimeter lange Rechtecke schneiden, in der Mitte des Rechteckes ein zwei Zentimeter langes Schnittchen einschneiden und Schlüfchüechli formen, indem man das eine Ende durch den Schlitz zieht; sie werden in nicht zu heißem Öl schön golden gebacken.

Aus den oben angegebenen Zutaten gibt es etwa 50 Stück Schlüferli.

erfreut den Gaumen
schont den Magen!

ZWIEBACK- UND BISCUITSFABRIK HUG AG. MALTERS

Wir sind drei von Millionen,
denen CORYFIN-C schon geholfen hat.

HUSTEN

schwindet so schnell
so wohltuend

CORYFIN-C Medizinal-Bonbon
mit Vitamin C

Ihr Hustenreiz schwindet im Nu

Ihre Abwehrkräfte werden
mobilisiert

Wunderbar wohltuende
Vitaminhilfe auch für
den Raucher

Mit dem Inhalt einer
Originalpackung führen
Sie Ihrem Körper den
Vitamin-C-Gehalt von
ca. 10 Zitronen zu.

BAYER

In Apotheken und Drogerien Fr. 1.50

BAYER-Pharma AG, Zürich 3