

Fastnachtsküchli

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst**

Band (Jahr): **19 (1929)**

Heft 7

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-635421>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Aus „Schweizer Volksleben“: Schafherde zieht von Alp zu Alp.

(Phot. Rudolf)

Thurgau, Schaffhausen, Zürich, die Innerschweiz, Wallis, die welsche Schweiz, Bern, Aargau, Solothurn und Basel umfassen. „Das Werk will — wie Prof. Hoffmann-Krayer in seinem Geleitwort versichert — eine nicht nur wissenschaftlich, sondern auch künstlerisch wertvolle Darstellung einzelner besonders kennzeichnender Erscheinungen in der Landschaft, Wohnart und Volkstum sein.“ Besondere Sorgfalt ist — nach der ersten Lieferung zu schließen — auf die Illustration verwendet. Nicht weniger als 325 halb- und ganzseitige (Quartformat) nach guten Naturaufnahmen gefertigte Tiefdruckbilder werden den Band schmücken. Die in der vorliegenden Lieferung — wir geben hier die etwas verkleinerten Proben zweier halbsseitiger Bilder — sind durchwegs scharf und plastisch geraten. Der Text des Heftes, vom Herausgeber und von Prof. C. Vult verfaßt, macht in angenehmer Weise bekannt mit der Eigenart Graubündens in seiner Natur und seinem Volksleben. Dem Engadinerhaus mit seiner fremdartigen Bauart ist ein eigener Abschnitt gewidmet.

Herausgeber und Verleger haben ein Volksbuch würdiger Art geschaffen, das weiteste Verbreitung verdient. Es sei unseren Lesern angelegentlich empfohlen. H. B.

Fastnachtsküchli.

Fastnacht bedeutet für viele Kinder eines der jährlichen Familienfeste. Sie wird fast so sehnsüchtig erwartet wie Ostern, wie Auffahrt, wie das Jugendfest im Sommer. Nicht etwa nur wegen des Narrenspiels, das an vielen Orten getrieben wird und bei dem auch Kinder in Nachmittagsumzügen mitmachen, sondern aus einem ganz materiellen, menschlichen Grund, wegen den Fastnachtsküchli! Läuft euch Kindern nicht das Wasser im Munde zusammen, wenn ihr daran denkt? Spürt ihr nicht schon den süßen Duft, der um Fastnacht herum fast in jedem Hause daheim ist? Wochen zuvor bettelten wir jeweils der Mutter: „Gelt du machst heuer auch Fastnachtsküchli!“ Und wenn sie sich dann zur Antwort: „Wei de luege“, — herbeiließ, dann hatten wir gewonnenes Spiel. Wir wußten, wenn die Mutter „luegen“ will, dann tatete sie auch, und so war's immer.

Ein paar Tage vor Fastnacht wurde eingekauft: Mehl, Butter und was es alles noch brauchte. Eier hatten wir meist von den zu dieser Zeit spärlich legenden Hühnern zusammengesparrt. Der Buttertopf im Keller mußte auch nachgefüllt werden. Der Vater mußte etwas tiefer in den Sack greifen, denn kücheln kostet Geld, — aber er tat es

meist mit einer mürrisch-lächerlichen Miene liebte er doch selbst die Fastnachtsküchli über alles.

Am Morgen wurde der Teig gemacht. Das besorgte die Mutter allein. Sie zog sich einen großen, blendend weißen Schurz an, stülpte die Ärmel bis zu den Ellbogen auf, wusch sich die Hände im warmen Wasser mit einem Bürstchen und trocknete sie sorgfältig ab. Sie meinen, liebe Leserinnen, das sei doch selbstverständlich? — Sollte es auch sein, aber wir erinnerten uns bei diesen umständlichen Vorbereitungen doch immer jener Frau, die uns einmal erzählte, sie hätte nie so saubere Hände, wie nach dem Baden, das putzte einem die Finger! Guten Appetit!

Die Mutter schüttete nun das Mehl in ein großes irdenes Beck und stellte es an die Wärme. Dann rührte sie mit lauwarmer Milch die Brezhe an, machte in die Mitte des Mehles eine Vertiefung und gab das Brezhe, eieiglein

da hinein, verrührte es mit soviel Mehl, bis es dafällig wurde und deckte den Teig mit einem zusammengefalteten Tischtuch zu. Bis die Hefe gewirkt und das kleine Teiglein in der Mitte des Mehles sich zum runden Hügelchen aufgebauscht hatte, rüstete sie Butter, Eier, etwas Salz und Rahm. Alles mußte vorgewärmt sein, die Butter zerlassen. Dann begann das Rühren, das Kneten, das Schlagen. Das wurde meist im Nachmittag besorgt und wir durften zusehen. Der arme Teig! Unbarmherzig wurde er gewalzt, gewendet, auf den Tisch geschlagen und wieder gewalzt, bis ihm Hören und Sehen verging und er vor lauter Angst anfing, kleine und große Blasen zu werfen. Dann ließ die Mutter endlich los: Sie nahm ein Messer, schnitt hinein und nickte zufrieden: Der Teig wird gut.

Ist aber nochmals an die gelinde Wärme des Stubenofens. Wenn der Teig dann zugedeckt von all den durchgemachten Strapazen ausruhen wollte, so ließ ihm die treibende Kraft der Hefe wieder keine Ruhe und trieb und trieb, bis die Klumpen wie ein mächtiges, gelbes, schön ausgegangenes Brot ausah. Nun wurden Brötchen geformt und da durften wir Mädchen nun endlich eingreifen. Unsere Hände wurden inspiziert, unsaubere durften nicht helfen. Die Brötchen legte man nun nochmals auf ein langes Brett zwischen saubere Tücher auf die Kunst und die Zeit nach dem Abendbrot wurde abgewartet.

Der Hauptspaß folgte erst jetzt. Denn jetzt galt es, die Brötchen auf dem mit der sauberen weißen Schürze bedeckten Knie so auszuziehen, daß sie hauchfein und ohne Löcher wurden und die Größe eines kleinen Kinderwagengrades hatten. Wem das gelang, der war der Held bei diesem Küchlifest. Die Mutter stand mit rotem Gesicht am Herd beim brodelnden Fett. Sie bucht und kehrte mit zwei weißen Stäbchen, bucht nochmals und zog heraus, eins um andere, zuerst auf ein mit Brot belegtes Blech, dann wanderten die Küchli in den großen bereitgemachten weißen Widlikorb. Der füllte sich nach und nach mit dem köstlichen leichten Gebäck, es duftete durchs ganze Haus, so daß die Mutter gebot, einen alten Schuh ins Feuer zu werfen, damit die lieben Nachbarn weniger den süßen Duft wahrnähmen.

Der Korb mit den Fastnachtsküchli wanderte nach getanem Werk in den Keller und während ungefähr 14 Tagen barg die Mutter den Keller Schlüssel an einem geheimsten Plätzlein.

Aber auch wenn längst kein Krümlelein mehr unten war, so hatte doch die feuchte Kellerluft etwas vom Dufte der Fastnachtsküchli zurückbehalten und lebte damit schmeichelnd unserm ewig nach Gutem gerichteten Sinn.