

# Burgdorferli

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **32 (1942)**

Heft 8

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-635568>

## **Nutzungsbedingungen**

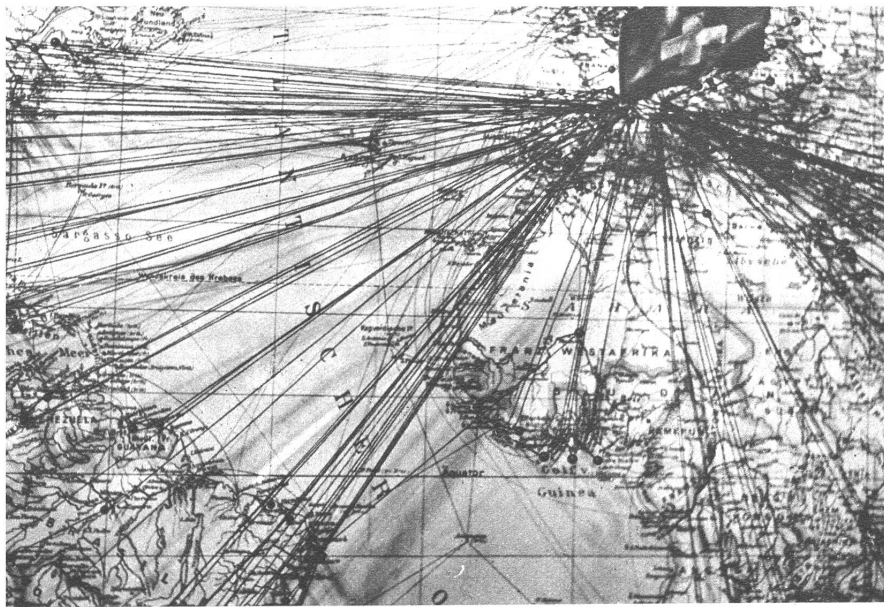
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



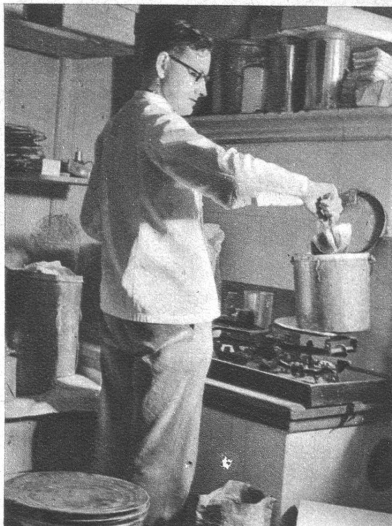
## Burgdorferli ...

Fast jede Stadt hat ihre Spezialitäten, wer nach Burgdorf kommt, wird sich richtig freuen, über den Genuss der Burgdorferli. Heute sind sie eine Spezialität, wie der Berner Mutz, das Zürcher Tige, Basler Leckerli und Schaffhauser Züngli die Geschichte der Stadt eingehen. Sie sind zwar noch nicht so lange bekannt wie die oben erwähnten Süßigkeiten, immerhin haben sie sich schon Weltgeltung erobert und seit dem Jahre 1914 ihre Stellung behauptet. Vater Nadelhofer, der Erfinder dieser leckern Spezialität erzählt selber den vielen tauglichen und untauglichen Versuchen, die er unternommen hatte, bis das Burgdorferli in seiner heutigen Form entstanden ist.

Durch seine Qualität und Lagerfähigkeit hat sich das Burgdorferli die ganze Welt erobert



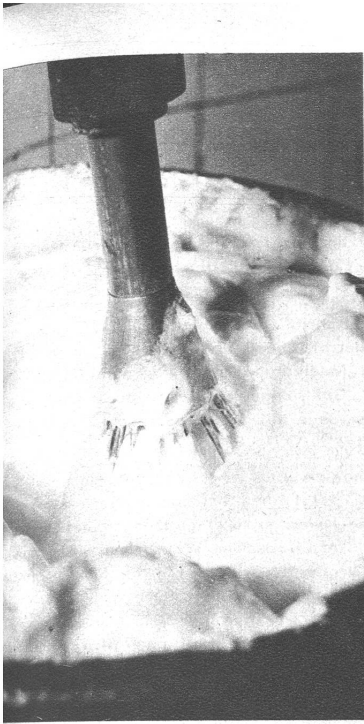
Vater Nadelhofer, der Erfinder, ist der einzige, der das Geheimnis der Herstellung kennt und es seinem Sohne traditionsgemäß übermitteln hat. Noch heute führt er gewisse Mischungen eigenhändig durch.



Nadelhofer junior in seinem Geheimstübli, wo er die Creme nach Angaben seines Vaters zusammenstellt



Das Burgdorferli gehört heute zu den Produkten mit volkswirtschaftlicher Bedeutung



Links oben: Der Teig für die Einlage wird zubereitet

Das Formen und Fertigmachen der Burgdorferli verlangt eine geübte Hand, denn 1000 Stück werden in 1 Stunde und 45 Minuten hergestellt



Anfertigung der Boden für die Gutzeli



Links: Mit dem Tressiersack wird die Creme aufgetragen

Das Etikettieren wird von Hand gemacht

