

Schafböcke - Einsiedler Wallfahrtsgebäck = Les "béliers" pâtisseries de pèlerinage d'Einsiedeln = Montone - il dolce per i pellegrini di Einsiedeln = Einsiedeln's Pilgrims' Pastries

Autor(en): **R.F.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle
Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der
Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **54 (1981)**

Heft 5: **Einsiedeln : Kloster : Dorf : Welttheater**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-774468>

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.

Schafböcke – Einsiedler Wallfahrtsgebäck



Der Schafbock, Einsiedelns ältestes Wallfahrtsgebäck, lässt sich bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen. Ursprünglich kam dem Backwerk eine gewisse religiöse Bedeutung zu. Die scheibenartigen, runden Kuchen aus Mehl, Wasser und Honig stellen einen Rasenplatz mit einem ruhenden Lamm, dem Agnus Dei, dar. «Schäfli-Leute» nannte man die Krämer, meist Frauen, welche die Schafböcke im Stubenofen buken und sie als Nebenverdienst auf dem Klosterplatz oder bei sich zu Hause feilboten. Die Schafbock- und Lebkuchenbäckerei «Goldapfel» in Einsiedeln kann auf eine 131jährige Tradition zurückblicken. 1850 erweiterte Jakob Eberle seine Schafbock-Produktion und begann auch Lebkuchen zu fabrizieren. Doch im Hause wurde der Raum langsam zu eng, und so musste ein kleiner Ziegenstall abgebrochen und an dessen Stelle ein Verkaufsladen errichtet werden. Noch heute bewundern Einsiedler-Bummler die «altmodischen» Schaufenster an der Kronenstrasse

se 1, und auch das Ladeninnere lässt das Herz eines Nostalgikers höher schlagen. Karl Oechslin, der heutige Besitzer, gehört bereits zur siebten Generation dieses alten Familienbetriebs. Wie Anno dazumal werden jetzt noch die beliebten Schafböcke, aber auch gefüllte, braune und weisse Lebkuchen, Chräpfli und Fische hergestellt. Zurzeit läuft der Betrieb auf Hochtouren, denn man möchte für den kommenden Ansturm gerüstet sein...

R. F.



Les «béliers», pâtisseries de pèlerinage d'Einsiedeln

Le «béliers», la plus ancienne pâtisserie de pèlerinage d'Einsiedeln, existait déjà au XVI^e siècle. A l'origine, il revêtait une certaine signification religieuse. Les gâteaux ronds en forme de disques, faits avec de la

farine, de l'eau et du miel, représentent une pelouse sur laquelle repose un agneau, l'«agnus Dei». On nommait «schäfli» les gens – pour la plupart des femmes – qui faisaient cuire les «béliers» dans leur four et les vendaient ensuite sur la place du couvent ou dans leur maison pour se procurer un petit gain accessoire. La pâtisserie de «béliers» et de pains d'épice de la «Pomme d'Or» (Goldapfel) est déjà vieille de 131 ans. Les flâneurs admirent encore aujourd'hui, à la Kronengasse 1 à Einsiedeln, les étalages démodés et même l'intérieur du magasin, qui ravivent leur nostalgie du «bon vieux temps». Karl Oechslin, l'actuel propriétaire, représente déjà la septième génération de cette vieille entreprise familiale. Comme autrefois, on continue à fabriquer les «béliers» très appréciés, ainsi que des pains d'épice fourrés, bruns et blancs, de petits beignets et d'autres biscuits. En ce moment, le travail bat son plein car on tient à être prêt pour le prochain assaut.



52

Montone – il dolce per i pellegrini di Einsiedeln

Il montone è il più antico dolce prodotto ad Einsiedeln per i pellegrini e la sua produzione è documentata fin dal XVI secolo. In origine il dolce aveva una certa importanza religiosa. Si tratta di un dolce di forma rotonda, fatto con farina, acqua e miele, che raffigura un agnello (Agnus Dei) in posizione di riposo su uno spiazzo. I merciai, per lo più donne, che lo cuocevano nei forni delle loro cucine e lo vendevano per guadagnare qualche soldo supplementare sulla piazza del convento o in casa, venivano chiamati con il soprannome di «pecorai». La panetteria «Goldapfel» di Einsiedeln, che produce montoni e panpepato, ha dietro di sé una tradizione di ben 131 anni. Ancora oggi i visitatori di Einsiedeln ammirano l'«antiquata» vetrina al numero 1 della Kronenstrasse; anche l'interno del negozio fa rivivere un momento di nostalgia. Karl Oechslin, l'attuale proprietario, rappresenta già la setti-

ma generazione di questa vecchia impresa familiare. Come un tempo, la produzione odierna comprende i sempre richiesti «montoni», ma anche panpepato bruno e bianco ripieno, krapfen, cioè frittelle ripiene, e pescolini di biscotto. Attualmente nella panetteria si sta producendo a pieno regime per far fronte alla forte richiesta dei prossimi tempi...



Einsiedeln's Pilgrims' Pastries

The "Schafbock", literally "tup" or "ram", Einsiedeln's oldest pilgrims' confection, can be traced back to the sixteenth century. Originally it had a certain religious signifi-

cance. The round, disc-like cakes made of flour, water and honey represent a grass surface on which a lamb, the Agnus Dei, lies. The tradespeople, mostly women, who formerly baked the pastries in their ovens and sold them as a sideline in the monastery square or at their own homes were known as "Schäfli-Leute", "sheep-people". The "Goldapfel" bakery in Einsiedeln, which makes these specialities and the popular honey cakes, has been in existence for 131 years. Visitors to Einsiedeln still admire the "old-world" shop-windows at 1 Kronenstrasse, and the interior of the shop is just as qualified to make the nostalgic heart beat higher. Karl Oechslin, the present proprietor, belongs to the seventh generation of this baking family. The popular sheep cakes, brown and white spiced honey cakes (Lebkuchen), sweetmeats in the form of fish and others fried in fat are still made as they were in the past.

Ginsiedler Schafböcke



53

Das Herstellen von Schafböcken ist arbeitsintensiv – im Teamwork kommt man rascher voran

La confection des «béliers» exige beaucoup de travail; on avance plus vite par équipes

40

La produzione dei «montoni» richiede molto lavoro manuale; essa può essere accelerata grazie alla collaborazione di gruppo

Making the local pastry specialties involves a good deal of work—a team speeds up the process



54



56



55



57

54 Nachdem das Model mit Öl eingerieben wurde, wird der kurz vor dem Aufschaffen hergestellte Teig in die Form eingedrückt...

55 mit den beiden Daumen auseinandergezogen...

56/57 von Hand und mit dem Wallholz flach gedrückt...

58 und in einem Ruck aus der Form genommen. Später setzt man dem Schafbock noch Ohren an und bäckt ihn fünf Minuten mit Oberhitze im Ofen, so dass die vorspringenden Teile sich bräunen und plastisch werden

54 Après que le moule a été enduit d'huile, on y introduit la pâte qui a été préparée très peu de temps auparavant...

55 on la sépare en se servant des deux pouces...

56/57 on l'aplatit à la main et avec la spatule...

58 et on la détache du moule d'un seul coup. Ensuite, on met en place les oreilles du «béliet» que l'on fait cuire au four à chaleur supérieure pendant cinq minutes, de sorte que les parties saillantes deviennent brunes et revêtent leur forme

54 Dopo aver unto la forma con l'olio, essa viene riempita con la pasta preparata pochi istanti prima...

55 e stesa con i due pollici...

56/57 poi spianata con la mano e con il matterello...

58 e tolta d'un colpo dalla forma. Vengono poi aggiunte le orecchie al montone che viene cotto cinque minuti nel forno ad alta temperatura, in modo che le parti sporgenti prendano un colore bruno e forme plastiche

54 The mould is first rubbed with oil, the pastry that has just been prepared is then pressed into it...

55 spread with the two thumbs...

56/57 flattened by hand and with the rolling-pin...

58 and shaken out of the mould. The sheep is later given a pair of ears and baked with top-heat in the oven for five minutes so that the projecting parts become crisp and brown

58

