Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 35 (1931-1932)

Heft: 12

Rubrik: [Impressum]

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: 18.10.2025

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

mit ihren sieben Zonen schuf. Auch bei den Berfern gilt das Ei als Sinnbild alles Werdenden, und so beschenkte man sich gegenseitig mit Giern bei Frühlingsanfang. Die nordischen Völker betrachten das Ei als Symbol der Natur und der alles gebärenden Mutter Erde. Wie aus dem im Ei verschloffenen Keim sich neues Leben entwickelt im Rüchlein, so entsteht aus der hin= welkenden, sterbenden Natur wieder ein neues Dasein. Die alten Germanen besprengten die Gier mit Opferblut, um sie ihren Göttern als Gaben darzubieten. Oftara, die germanische Göt= tin des Frühlings, wählte als Boten das frucht= barste unter den Tieren, den leichtfüßigen Ha= sen, um den Menschen die frohe Botschaft des Frühlings zu bringen. Seit diesen Tagen galt er der ewig jungen, strahlenden Frühlingsgöt= tin geweiht. Und weil das Jahr mit seinen Monaten, Tagen, Stunden und Minuten, die sich im steten Kreislauf erneuern, einen Begriff von dem Ring ohne Ende, dem Symbol der Ewigkeit gibt und in dem Ei der Unsterblich= keitsgedanke sich versinnbildlicht, wurde das Ei dem Hasen zugeschrieben. So sind Hase und Ei mit Oftern eng verwachsen. Die mannigfaltigste Fabrikation beschäftigt sich heute mit diesen Symbolen. Das Ofterei hat im Laufe der Zei= ten viele Wandlungen durchgemacht. Jedes Ma= terial, von der einfachsten Pappe und Holz, dem gröbsten Korbweidengeflecht bis zum feinsten Porzellan oder Kriftall, Aluminium, Seife, Wachs usw., mußte sich die Verarbeitung als Ei gefallen lassen. Attrappen wurden erstellt, eine wahre Ostereier-Industrie ist erblüht, aus gewöhnlichen Teig= wurden Marzipan= und Scho= koladeneier. Künstler bemalen die Gier mit Öl= und Aquarellbildern, in Indien bedeckt man sie mit Gold und Silber und Arabesken und Sprüchen darauf. Zu allen Zeiten wurden Ofter= geschenke in Form von Eiern gegeben. Früher waren vielerorts von der Obrigkeit aus direkte Abgaben verordnet: den Schulkindern, dem Lehrer zehn Stück, den Ratsherren usw. Die Paten bereiten ihren Taufkindern Giernestli und verabreichen ihnen den Ofterbaten. Die Kinder dürfen bei ihnen schmausen, österlen, wofür sie neu gekleidet werden; denn wer in alten Klei=

dern an diesem Frühlingssest erscheint, ist ein Osterkälbli. "Es G'sicht mache, als ob er wett go österle (Ausdruck besonderer Freude).

Berühmt waren namentlich im 15. bis 17. Jahrhundert die Ofterspiele, die Tiroler=, Lan= dauer= oder Donaueschingerspiele, welche ge= wöhnlich eine Darstellung der Auferstehungs= geschichte boten. Wir kennen die verschiedenen Gierspiele, die sich dis in unsere Tage mehr oder weniger erhalten haben, das Verstecken und Suchen, Osterhasjagen, das Einsammeln der Gier bei Freunden und Verwandten am Zimp= feltag, das Tüpsen oder Tütschen als Wett= spiel, das Auswersen nach gewissen Spielregeln, das Gierlesen usw.

Wie an Weihnachten kennt man auch beson= dere Ofterspeisen. "Oftern ist das Fest der Läm= mer und der Schinken, erstere als Braten, let= tere als Zwischenspeise" (Grinold de la Rey= nière). Auch bei armen Leuten kam einmal an diesem Festtag Rindfleisch auf den mit Blumen geschmückten Tisch, auf dem Lande meistens Schweinefleisch. Überhaupt spielt Fleisch an diesem Feste eine große Rolle, und so veranstal= teten die Metzger früher, namentlich im Bern= biet, mit ihrem geschmückten Ofterochsen einen Umzug. Aber auch der Fladen, der früher in der Kirche geweiht wurde und in seiner Son= nenscheibenform ein altes Opfergebäck an die segenbringende Sonne darstellt, hat sich erhal= ten. Wir kennen den Baslerfladen mit Gries, den Bernerfladen mit Reis, den Oftschweizer= fladen gewöhnlich mit aufgeweichten Semmeln zubereitet. In Winterthur nannte man ein Ostergebäck "Balmblatt", im Berner Mittelland geht es nicht ohne die obligate Chrutwähe, wie überhaupt überall in allen Ländern an Oftern die jungen Kräuter: Spinat, Kreffe, Hopfen= sprossen, Sauerampfer, Kerbel, Schafgarbe, Löwenzahn, Pimpernelle, eine große Rolle spielen. Und dazu die Blumen: Beilchen, Anemonen, Primeln, Schneeglöcken und Ofterglocken, die uns den Frühling einläuten und das Fest in ihrer bunten Farbenpracht froh und freudig ge= stalten, vereint mit dem Glücksbringer: dem Osterei. Sq.

Redaktion: Dr. Ernst Eschmann. Zürich 7, Kütistr. 44. (Beiträge nur an diese Abresse!) unberlangt eingesandten Beisträgen muß das Küchporto beigelegt werden. Druck und Berlag von Müller, Berder & Co., Wolfbachstraße 19, Zürich.

Infertionspreise für schweiz. Anzeigen: 1/1 Seite Fr. 180.—, 1/2 Seite Fr. 90.—, 1/4 Seite Fr. 45.—, 1/8 Seite Fr. 22.50, 1/18 Seite Fr. 11.25 für ausländ. Ursprungs: 1/1 Seite Fr. 200.—, 1/2 Seite Fr. 100.—, 1/4 Seite Fr. 50.—, 1/8 Seite Fr. 25.—, 1/16 Seit. Fr. 12.50