

**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:** 22.02.2026

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

mit ihren sieben Zonen schuf. Auch bei den Vätern gilt das Ei als Sinnbild alles Werdenden, und so beschenkte man sich gegenseitig mit Eiern bei Frühlingsanfang. Die nordischen Völker betrachten das Ei als Symbol der Natur und der alles gebärenden Mutter Erde. Wie aus dem im Ei verschlossenen Reim sich neues Leben entwickelt im Küklein, so entsteht aus der hinwirkenden, sterbenden Natur wieder ein neues Dasein. Die alten Germanen besprengten die Eier mit Opferblut, um sie ihren Göttern als Gaben darzubieten. Ostara, die germanische Göttin des Frühlings, wählte als Boten das fruchtbarste unter den Tieren, den leichten Häschen, um den Menschen die frohe Botschaft des Frühlings zu bringen. Seit diesen Tagen galt er der ewig jungen, strahlenden Frühlingsgöttin 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 Unsterblichkeitsgedanke sich versinnbildlicht, wurde das Ei dem Häschen zugeschrieben. So sind Hase und Ei mit Ostern eng verwachsen. Die mannigfaltigste Fabrikation beschäftigt sich heute mit diesen Symbolen. Das Österei hat im Laufe der Zeiten viele Wandlungen durchgemacht. Jedes Material, von der einfachsten Pappe und Holz, dem größten Korbweidengeflecht bis zum feinsten Porzellan oder Kristall, Aluminium, Seife, Wachs usw., mußte sich die Verarbeitung als Ei gefallen lassen. Attrappen wurden erstellt, eine wahre Östereier-Industrie ist erblüht, aus gewöhnlichen Teig wurden Marzipan- und Schokoladeneier. Künstler bemalen die Eier mit Öl- und Aquarellbildern, in Indien bedeckt man sie mit Gold und Silber und Arabesken und Sprüchen darauf. Zu allen Zeiten wurden Östergeschenke 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 Eiernestli und verabreichen ihnen den Österbrotz. Die Kinder dürfen bei ihnen schmausen, österlen, wofür sie neu gekleidet werden; denn wer in alten Klei-

dern an diesem Frühlingsfest erscheint, ist ein Österfählbi. „Es G'sicht mache, als ob er wett go österle“ (Ausdruck besonderer Freude).

Berühmt waren namentlich im 15. bis 17. Jahrhundert die Österspiele, die Tiroler-, Landauer- oder Donaueschingerspiele, welche gewöhnlich eine Darstellung der Auferstehungsgeschichte boten. Wir kennen die verschiedenen Eierspiele, die sich bis in unsere Tage mehr oder weniger erhalten haben, das Verstecken und Suchen, Österhasjagen, das Einsammeln der Eier bei Freunden und Verwandten am Zimpfertag, das Tüpfen oder Tütschen als Wettspiel, das Aufwerfen nach gewissen Spielregeln, das Eierlesen usw.

Wie an Weihnachten kennt man auch besondere Österspeisen. „Ostern ist das Fest der Vämmer und der Schinken, erstere als Braten, letztere als Zwischenpeise“ (Grinold de la Reynière). 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 veranstalteten die Metzger früher, namentlich im Bernbiet, mit ihrem geschmückten Österochsen einen Umzug. Aber auch der Gladen, der früher in der Kirche geweiht wurde und in seiner Sonnen scheibenform ein altes Opfergebäck an die segenbringende Sonne darstellt, hat sich erhalten. Wir kennen den Baslerladen mit Gries, den Bernerladen mit Reis, den Ostschweizerladen gewöhnlich mit aufgeweichten Semmeln zubereitet. In Winterthur nannte man ein Östergebäck „Balmbrett“, im Berner Mittelland geht es nicht ohne die obligate Chrustwähre, wie überhaupt überall in allen Ländern an Ostern die jungen Kräuter: Spinat, Kresse, Hopfensprossen, Sauerampfer, Kerbel, Schafgarbe, Löwenzahn, Pimpernelle, eine große Rolle spielen. Und dazu die Blumen: Veilchen, Anemonen, Primeln, Schneeglöckchen und Österglocken, die uns den Frühling einläuten und das Fest in ihrer bunten Farbenpracht froh und freudig gestalten, vereint mit dem Glücksträger: dem Österei.

Hg.

**Rедакция:** Dr. Ernst Schmann. Zürich 7, Rütistr. 44. (Beiträge nur an diese Adresse!)  Unverlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden. **Druck und Verlag von Müller, Werder & Co., Wolfbachstrasse 19, Zürich.**

**Insertionspreise für schweiz. Anzeigen:**  $\frac{1}{1}$  Seite Fr. 180.—,  $\frac{1}{2}$  Seite Fr. 90.—,  $\frac{1}{4}$  Seite Fr. 45.—,  $\frac{1}{8}$  Seite Fr. 22,50,  $\frac{1}{16}$  Seite Fr. 11,25  
für ausländ. Ursprung:  $\frac{1}{1}$  Seite Fr. 200.—,  $\frac{1}{2}$  Seite Fr. 100.—,  $\frac{1}{4}$  Seite Fr. 50.—,  $\frac{1}{8}$  Seite Fr. 25.—,  $\frac{1}{16}$  Seite Fr. 12,50

**Alleinige Anzeigenannahme:** Aktiengesellschaft der Unternehmungen Rudolf Mosse, Zürich, Basel, Bern und Agenturen.