

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 23 (1947-1948)
Heft: 3

Artikel: Kinder helfen beim Guetzelen
Autor: E.T.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069165>

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: 04.04.2026

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



* * * * * *

**KINDER
HELFEN BEIM
GUETZELEN**

Von E. Th.

* * * * * *

Eines ist sicher: das Guetzelen ist keine Arbeit, es ist ein Fest! Ob die Kinder als Zuschauer dabei sein dürfen, ob sie selber mithelfen, oder ob sie bereits als mitverantwortlich betrachtet werden: das Backen gehört zu den eindrücklichsten und vergnüglichsten Weihnachtsvorbereitungen.

Das Mithelfen beginnt aber nicht erst damit, daß man Mehl und Zucker abwägt, Eier holt im Keller und die Mandelmühle treibt. Das Mithelfen beginnt schon viel, viel früher. Nämlich dann, wenn die Mutter ihre Rezepthefte und Bücher in die Hand nimmt!

«O Mutter, darf ich das Mailänderli-rezept suchen, ich finde es ganz sicher!»

«Mutter, machen wir auch Schwabenbrötchen?»

«Warum machen wir nie Chräbeli? Gell, Haferflockenguetzli gibt's keine an Weihnachten, die haben wir das Jahr hindurch.»

«Gell, Mutter, wir machen nur ganz gute Guetzi, keine Kriegsrezepte! Gell, die „Hürlimannli“ heißen eigentlich

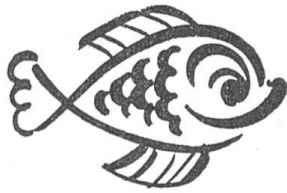
nicht so, wir haben sie nur so getauft, weil das Rezept von der Frau Hürlimann ist und wir sie gerne von den gewöhnlichen Totenbeinli unterscheiden möchten. Huh, ich bin froh, daß wir „Hürlimannli“ sagen und nicht Totenbeinli, das ist so etwas Gruseliges und paßt gar nicht zu Weihnachten.»

«Mutter, wer hat dir das Rezept von den Schokoladeherzen ins Rezeptheft eingeschrieben? Ist das der Küchenchef vom Hotel du Lac in Locarno selber gewesen? Dürfen wir jetzt aufschreiben, was wir noch alles holen müssen im Laden?»

So viel gibt es zu reden und zu beraten, bevor nur der erste Streich getan ist!

Aber dann geht's los!

«Rom ist nicht an einem Tag erbaut worden», heißt ein Sprichwort, und ich habe herausgefunden, daß, angesichts der kleinen Küche und der vielen Teilnehmer, die Backerei am besten auf zwei, drei Tage verteilt wird. Am ersten Tag werden die Rezepte herausgesucht, die Zutaten zusammengesammelt und Haselnüsse gemahlen, kurz, alle die zeitraubende und doch unumgängliche Kleinarbeit geleistet. Die Chargen werden dabei so verteilt, daß die Kleinen den Einkauf besorgen, während sich die Größern um das andere kümmern. Es schadet übrigens gar nichts, wenn die Kinder erfahren, daß die antike Rezeptformel «man nimmt» ein zweischneidiges Schwert ist und daß diese duftenden, würzigen und anmächeligen Dinger, die man laut Rezept einfach «nimmt», mit teurem Geld bezahlt werden müssen. Will man gutes Gebäck herstellen, so kostet es viel. Es hat eine Zeit gegeben, wo ich unter die kostspieligen Guetzi allerlei andere,



Frisch wie der Fisch im Wasser
fühlt man sich nach einer
Friction mit dem wohltuenden

Jandary 
RENOVATOR



Feingestrickte Unterwäsche und Liseuses

Hersteller:
Rüegger & Co., Zofingen

mit etwas viel Mehl, Haferflocken und Schokolade, geschmuggelt habe. Für die Kinder — meinte ich — geht das schon, sie merken ja doch nicht, was sie essen, wenn es nur süß ist. Mich haben die Kinder selber eines Bessern belehrt und angesichts der vielen Batzen, die für gute Guetzli ausgegeben werden müssen, von selber erklärt, daß sie lieber etwas weniger davon essen möchten, aber sich dafür, genau wie die Erwachsenen, nur gute Chrömli aufs Weihnachtstellerchen wünschen. Bei näherem Zusehen stimmt es ja auch: Wir können niemals erwarten, daß Kinder mit Liebe und Begeisterung in der Küche mithelfen, wenn ihr Geschmack durch mehliges Cremen und gestreckte Saucen verdorben ist. Manche Kinder merken schon sehr bald, was gut ist, und lassen sich nicht einfach mit zweiter Qualität abfertigen.

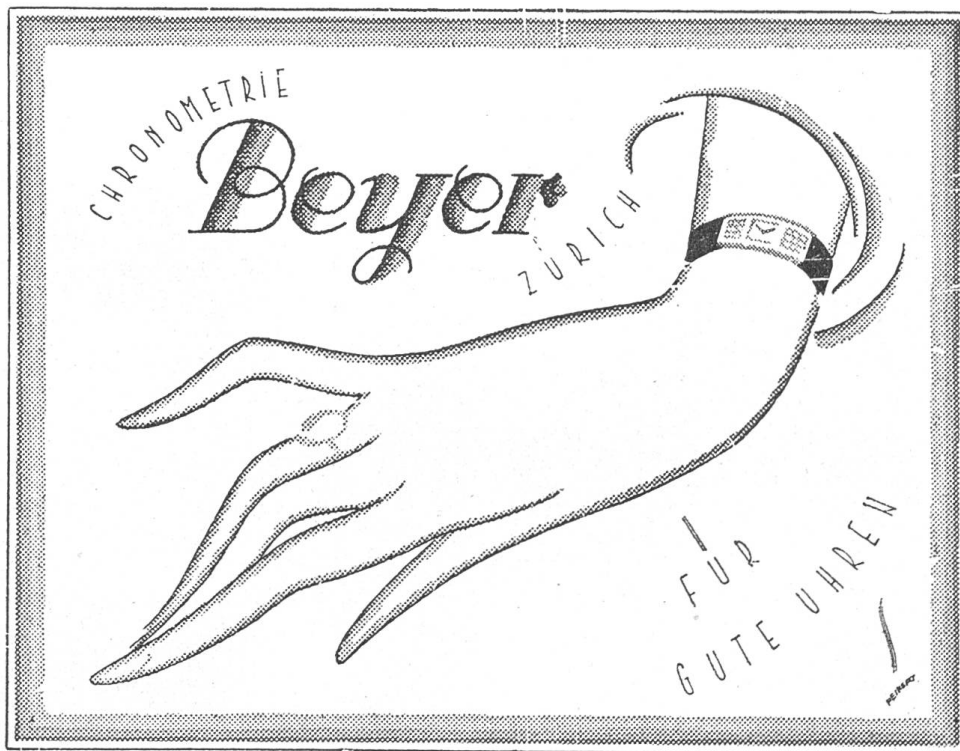
Wir fabrizieren deshalb lauter erstklassige Guetzli, die wir ohne Erröten dem Herrn Bundespräsidenten offerieren dürften. Die Teige werden genau nach Rezept gemacht, das wissen die Kinder. Und nachdem ihnen die Grundregel: Fett, Eier, Zucker, übrige Zutaten und zuletzt das Mehl und eventuell das geschlagene Eiweiß bekannt ist, kann ich der Zehnjährigen unbedenklich selbst Mailänderliteig anvertrauen. Am zweiten Tag wird also der Teig hergestellt. Abwechslungsweise hantieren ein Größeres und ein Kleines in der Küche, wägen ab, schlagen Eier auf, kellen die Butter schaumig, sieben das Mehl und kneten mit roten Köpfen. Für die Sechs- bis Achtjährigen gibt es dabei auch allerlei zu tun: Zubringerdienste und Kellen abschlecken. Vor allem aber lernen sie spielend, auf was es beim Backen ankommt. Daß die Mutter in Hörweite ist und auf alle Fragen bereitwillig Auskunft gibt, auch helfend einspringt, wenn ein Eiweiß neben die Tasse rutscht oder die Butter nicht weich werden und der Teig nicht zusammenhalten will, ist selbstverständlich. Ebenso selbstverständlich ist es, daß aus diesen kleinen Mißgeschicken keine große Geschichte gemacht wird, sondern daß man die kleinen Sünder damit tröstet,

daß es das nächstemal ganz sicher besser geht.

Am dritten Tag wird gebacken. Dann ist für einige Stunden Hochbetrieb in der kleinen Küche, und ich muß mich nur immer wieder wundern, daß alle Platz haben. Aber eben: « Es gehen viele willige Schäflein in einen kleinen Stall », und an Bereitwilligkeit fehlt es in diesem Falle nicht. Aber so ganz einfach ist die Sache denn doch auch wieder nicht, nämlich dann, wenn ausgerechnet zwei gleichzeitig auswallen wollen und einander das Wallholz aus den Händen reißen, oder wenn unbedingt der Hansli und das Trudi den Pinsel zum Anstreichen begehren. Oder wenn die Kleinen immer wieder selber auswallen wollen und sich nicht damit

begnügen, die Bleche zu füllen, auszureiben, die gebackenen Guetzli in die Schachtel zu legen und aus dem allerletzten Teigstümplein das Mannli oder Fraueli zu formen und daran herumzukneten, bis es unappetitlich grauschwarz, aber dafür ausgiebig bemehlt, auf dem Blech liegt.

Wie ein Feldherr komme ich mir je-weilen vor, der seine Soldaten jeden an den rechten Platz stellt und keine Undiszipliniertheiten duldet. Zuwiderhandelnde werden erbarmungslos gebeten, den Kriegsschauplatz zu verlassen. Daß mir nebenbei das Amt zufällt, überflüssiges Geschirr stillschweigend zusammenzutragen und abzuwaschen, dem Backofen die Nase, dem Küchentisch die Augen, den vielen Fragen die Ohren und allen zusammen die



Als Schutz

gegen Infektionen braucht der Körper als Abwehr Vitamine. Weil gekochte Gemüse und Weißbrot arm an Vitaminen sind, gleicht man aus mit dem feinen Helvetia-NOVO, der Vitamine B₁ und C und Traubenzucker enthält. Von heute an

Helvetia NOVO

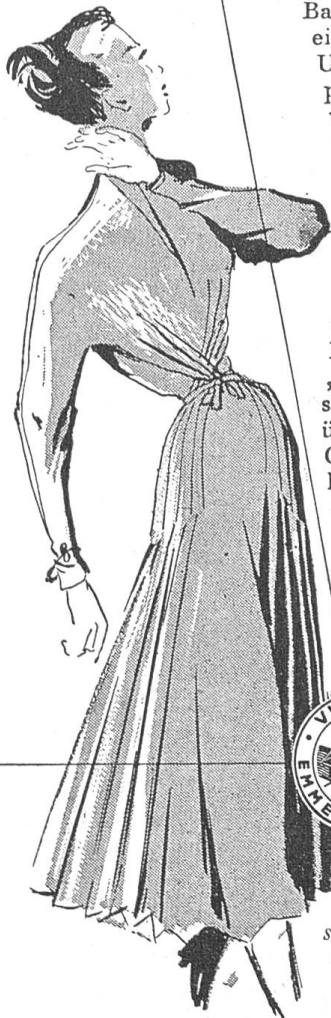
Pudding oder Creme

seiner Vitamine B₁ u. C wegen für groß u. klein **61 Rp.**



**Jawohl...
aus
Zellwolle!**

„Reine Wolle und reine Baumwolle.“ Das schien eine Zeitlang das Ideal. Und dann bemerkte man plötzlich, daß Baumwollgewebe oft stumpf und unansehnlich sind und daß auch vielen Wollgeweben ein Schuß Zellwolle gut tut . . . gute Schweizer Zellwolle „FLISCA“ natürlich. Heute sind wir so weit, daß vorurteilsfreie Frauen sich am Wort „Zellwolle“ nicht mehr stoßen . . . ganz zu Recht übrigens, denn „FLISCA“-Gewebe haben ein besonders weiches Toucher, einen besonders schönen Fall und einen ihnen eigenen sympathischen Seidenglanz.



*Société de la Viscose Suisse
Emmenbrücke bei Luzern*

helfenden Hände zur Verfügung zu stellen, ist selbstverständlich. Und daß es einem Feldherrn geziemt, ruhig, sachlich, bestimmt, aber ohne innere oder äußere Nervosität im Schlachtgetümmel zu stehen und ohne viele Worte, aber dank seiner innern Überlegenheit, die Sache zum guten Ende zu führen, ebenfalls. Am Schluß glauben die Soldaten, daß sie den Sieg ganz allein erstritten haben. Sie sind voller Zuversicht zu weitem Taten bereit, und der Feldherr kann nichts Besseres tun, als bescheiden lächelnd beiseite stehen, wenn die Jungmannschaft angesichts der goldigen Mailänderli, der knusprigen Schwabenbrötchen, des hauchzarten Nußgebäcks, der ausgiebigen Schokoladeherzen und der duftenden Haselnußstengeli ihr Licht offensichtlich auf den Scheffel stellt: «Gellt Mutter, wir haben sie sozusagen ganz allein gemacht, Du hast fast gar nichts helfen müssen. Und nur ganz wenig Negerli hat's gegeben!»

* * *

Wie steht es nun aber mit den andern Weihnachtsvorbereitungen, den Handarbeiten für Götti und Gotte, den Überraschungen für Vater, Mutter, Schwestern und Brüder, Großvater und Großmutter? Wie steht's mit dem Klavier-Bravourstück und den Verslein, die unter dem Christbaum aufgesagt werden sollen? Sind die Kinder ebenso begeistert davon wie vom Guetzelen? Oder hat es dabei Dinge, die wie dunkle Schatten die schöne Adventszeit verdüstern?

Wenn ich Dir einen guten Rat geben kann, liebe Leserin, so ist es der: Falls Du mit Deinen Kindern eine frohe Weihnachtsvorzeit erleben willst, so schaff das aus dem Weg, was ihnen Unbehagen bereitet, sonst werden sie nie die Wahrheit des Spruches, daß geben seliger ist als nehmen, erfahren. Damit Du aber weißt, was die Kinder freut und was sie ärgert, blick in die eigene Jugend zurück.

Daneben kannst Du Dich ruhig an die Regeln halten, die auch beim Guetzelen gelten: Gemeinschaftliches Schaffen

ist schönes Schaffen! Schließe Dich nicht ein hinter eine geheimnisvolle Türe, sondern laß die Kinder teilnehmen an Deiner Arbeit, laß sie helfend, ratend, sogar tröstend beistehen, wenn Dir etwas nicht recht geraten will und Du Sorgen irgendwelcher Art hast. Stell jedes Kind an jenen Platz, wo es das leisten kann, was seinen Fähigkeiten und seinem Alter entspricht. Lehre sie das ganze Jahr hindurch sich mit ihren Mitmenschen befassen und ihre geheimen Wünsche auszukundschaften. Zeige ihnen Mittel und Wege, wie diese Wünsche erfüllt werden können und hilf ihnen, so viel Du kannst; das ist unendlich viel wertvoller, als wenn Du sie zwingst, irgendeine vorgeschriebene Verlegenheitsarbeit zu machen.

Der Bub, der seinem Götti Tabak schnetzelt und seiner Mutter Stecklein schneidet im Wald für ihre Geranien, die Mädchen, die der kleinen Schwester mit der Mutter zusammen die Puppe neu ausstaffieren und der Großmutter gemeinsam eine Schürze anfertigen, wie sie sich schon lange eine wünscht, sie alle haben es einigermaßen erfaßt, was Schenken heißt. Klebe, nähe, stricke, male, zeichne mit Deinen Kleinen zusammen und verzichte lieber darauf, Deinem Mann einen gewaltigen Pullover zu stricken, aber laß Dich keine Zeit reuen, die Du in trauter, heimeliger Gemeinsamkeit mit Deinen Kindern verbringst — in der Adventszeit und während des ganzen Jahres!



Fe D 606 b Henkel, Basel

Zartes will zart
behandelt sein. Deshalb
pflegen Sie Ihre wollenen
und seidenen Sachen am besten im
überaus mild
reinigenden Feva-Schaum. Feva
schont die Gewebe und
erhält den
zarten Stücken Glanz, Fülle und
Weichheit.

Feva

*pflegt die Gewebe
belebt die Farben*

Weihnachts-Backen

Nur das Beste ist
gut genug: schnee-
weißes, backreines,
100 % zuverlässiges
und darum auch
stets bevorzugtes

Helvetia - Backpulver

Trotz aller Vorzüge doch nur **21 Rp.**

40 JAHRE USEGO

*Vertrauen und
Qualität!*



USEGO JUBILÄUMS-KAFFEE EIN GENUSS

Jubiläums-Kaffee USEGO 500 g
in schöner Schmuckdose Fr. 4.90 (inkl. Wust und 5%,o Rabatt)

Nur in den USEGO-Geschäften erhältlich