

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 24 (1948-1949)
Heft: 5

Artikel: Hüt isch wider Fasnacht : über das Backen im allgemeinen, und über das Backen von Fasnachtschüechli im speziellen
Autor: A.S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069320>

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](#)

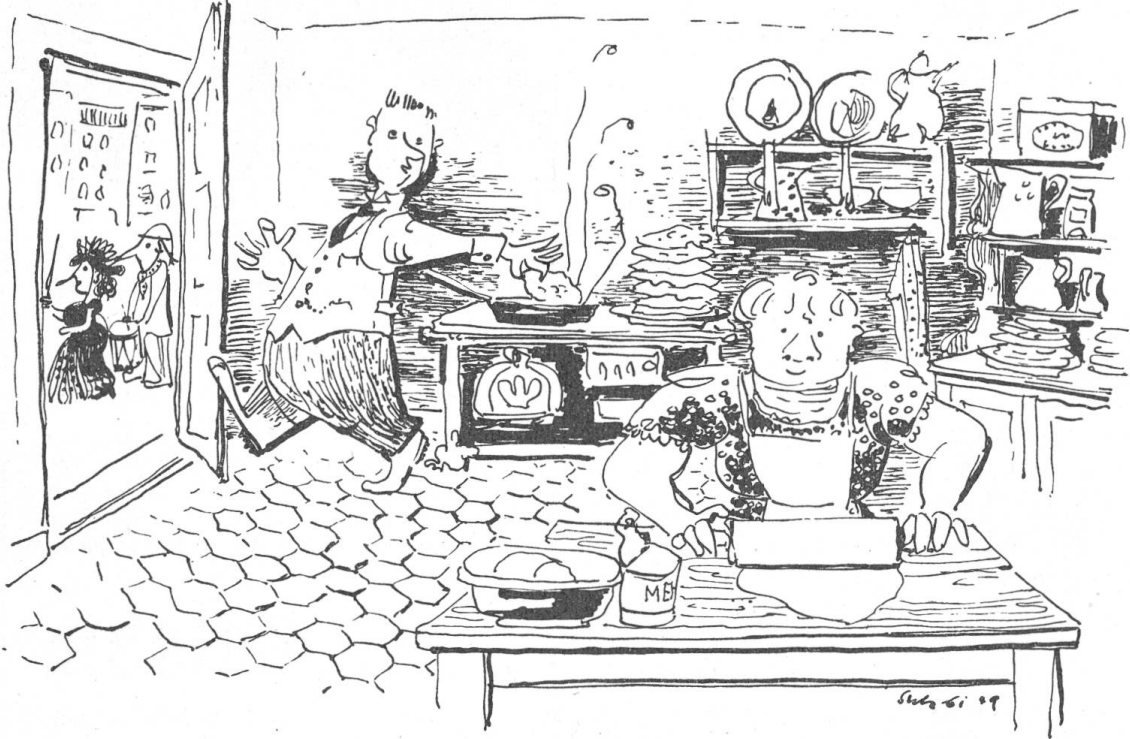
Terms of use

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: 02.04.2026

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

Hüt isch wider Fasnacht



Max Sulzbachner

Über das Backen im allgemeinen,
und über das Backen von Fasnachtschüechli im speziellen.

Von A. S.

*Hüt isch wider Fasnacht
wonis d Muetter Chüechli bacht
und de Vatter umespringt
und de Muetter d Chüechli nimmt.*

Als ich an der letzten Fasnacht beim Chüechlibacken, und zwar gerade am Ausziehen der «Chneublätze» war, blieben die Mieter der Wohnung im obern Stock unseres Hauses beim Vorbeigehen unter meiner Küchentüre stehen. Es war ein jungverheiratetes Päärli. Die Frau meinte interessiert: «Jee, Frau S., was mached Sie au da? Das kännt me bi eus nööd — das isch

jetzt aber gmüetli!» Nachdem mir die junge Frau eine Weile zugesehen hatte, wie ich mich abmühte, meine Chüechli ohne Loch in die Weite zu ziehen, meinte sie: «Das chönnt ich nie! Wo händ Sie au das gleert?»

Da kam es mir wieder in den Sinn, was mir in den vergangenen Jahren oft aufgefallen war, daß nämlich das Backen eine eigentliche Tradition ist, mit der man aufwachsen muß und die man (mit wenigen Ausnahmen) seiner Mutter zu verdanken hat, da es in Kochschulen und Kursen nur so schnell und nebenbei behandelt wird.

Wie oft sagt man mir: «Warum kaufen Sie denn nicht hie und da etwas beim Konditor? Sie mit Ihren drei Kindern und ohne Haushalthilfe, wie können Sie die viele Arbeit und erst noch das Backen bewältigen?» Oder: «Die Weihnachtsguetzli bekommt man dieses Jahr wieder in jeder guten Bäckerei. Wenn man die Arbeit und alles Drum und Dran rechnet, die das Backen verursacht, so kommen die Guetzli im Laden gar nicht viel teurer.»

Und erst beim Backen der Fasnachtschüechli: «Herrjeh, welch enormer Aufwand an Kraft, Geduld und Zeit, der in keinem Verhältnis steht zu der Zeit, in der die Küchlein gegessen sind! Ich will lieber teurere und statt dessen ein paar weniger als so viel Arbeit!»

Gewiß, der Teig vom Bäcker ist genau so gut, die Guetzli sind ausgezeichnet, und die Torten sehen sogar viel eleganter aus — und doch besteht ein großer Unterschied, ob zu Hause gebacken oder das Gewünschte gekauft wird. Es gibt eben nicht nur Arbeit und Mühe, sondern auch viel Freude an den Backtagen. Und der

Duft im ganzen Hause und die freudigen Ausrufe der Kinder: «Oh, da schmöckts guet!» oder «Mm, hütt gits Wähe!». Wichtig ist aber nicht nur die Atmosphäre an diesen besonderen Tagen zu Hause, sondern auch die Überlieferung der alten Rezepte von der Mutter zur Tochter. Und wie gerne möchte ich, daß sich für meine Kinder auch einmal so viele schöne Erinnerungen an die verschiedenen Backzeiten des Jahres knüpfen, wie das bei mir der Fall ist.

So ist die Zeit der Fasnachtschüechli für mich undenkbar ohne das Bild der alten Tante Lisa, die regelmäßig am Backtag erschien und den «innern Frieden» (der gehört nämlich dazu) mitbrachte, der allein hilft, daß die Chüechli fehlerlos dünn und ohne Löcher werden, so, daß man die Zeitung durch sie hindurch lesen kann. Mit Engelsgeduld und unter Märchenerzählen der Tante Lisa erstanden vor unsern bewundernden Kinderaugen ungezählte vollendete «Chneublätze». Wie im Spiel lernten wir die Anfangsgründe dieser so erstrebenswerten Kunst, und bald wett-



Strampelhöschen Unterwäsche Blusen

Ob Seiden- oder Wollsachen — alles läßt sich mit Baby-Farben mühelos und rasch auffrischen und färben. Sie sind eigens für die Hausfrau hergestellt und in der Anwendung äußerst einfach: Einige Tropfen in heißes Wasser gießen, die Wäschestücke ein paar Minuten einlegen, und schon können Sie die aufgefrischten Stücke zum Trocknen aufhängen.

Baby-FARBEN



flüssig in blau, rosa, lachs etc. Fr. 1.20 die Flasche Baby-Weiß in Pulver Fr. 2.25

Korpulent? – Soll man nur örtlich abnehmen? Nein! Man kämpfe mit einer **Amaigritol-KUR** allgemein gegen die Verfettung an. Amaigritol entwässert die Gewebe, baut das überflüssige Fett am ganzen Körper ab, senkt das Gewicht gleichmäßig und dient der sympathischen Mode-Linie. Kleine Schachtel Fr. 6.—. KUR, die immer anzuraten ist, Fr. 16.—.

Viel Kopf-Arbeit, große Verantwortung, lange Arbeitszeit und kurzer Schlaf, darum überreizte Nerven? Nähre die Nerven mit der **Nerven-Nahrung NEO-Fortis**, volle KUR Fr. 14.—.

Wieder neues Temperament mit einem einfachen Mittel gegen Nervenschwäche und

Gefühls-Kälte: eine Fortus-KUR!

Verjüngende Nerven- und Sexual-Kraft bei **Damen** durch **Damen-Fortus** Fr. 28.50, 11.50, Probe 5.75; bei **Herren** durch **Herren-Fortus** Fr. 25.— 10.—, Probe 5.—.

Weißfluß – Leidende gesunden

mit der auf doppelte Weise wirksamen **Paralbin-KUR** zu Fr. 10.80 komplett.

Um Ihnen gegen Würmer zu helfen,

greift Ihr Apotheker zum **Wurm-Mittel Vermocur**, das gleichzeitig Spul- und Madenwürmer vertreibt. **Kinder** erhalten den Vermocur-Sirup (3.75, KUR 7.—), **Erwachsene** erhalten Vermocur-Tabletten (2.75, KUR 8.25). So ist allen gut geholfen, weil die KUR nur zirka eine Woche dauert und das Wohlbefinden auch empfindlicher Menschen nicht stört.

Gegen schweres Rheuma, als gute

Hilfe, Stoffwechselgifte lösendes **Kräuter-Reviso** Fr. 4.75, 10.75, KUR Fr. 19.75. (Zum Einreiben Remulgo Fr. 3.50.)

In Apotheken und in vielen Kantonen auch in **Drogerien**, Wo nicht, Versand durch: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1.

Helen Guggenbühl

Wie führe ich meinen Haushalt

Geb. Fr. 14.80

Dieses Buch ist das Ergebnis einer 25jährigen Erfahrung einmal in der eigenen Haushaltung mit Kindern, dann als Redaktorin des praktischen Teils des «Schweizer Spiegels». Die Verfasserin zeigt in anregender Weise und an vielen Beispielen, worauf es beim Haushalten ankommt, und warum die Arbeit der Hausfrau schön und interessant ist. Ein ideales Geschenk für Verlobte, Neuvermählte sowie für erfahrene Hausfrauen.

Schweizer Spiegel Verlag, Zürich 1

Wer OPAL raucht ist zufrieden

eiferten wir, ob die Tante, unsere Mutter, die Hausangestellte oder gar wir Kinder den schönsten Blätz gegen das Licht halten konnten. Und wenn uns der Mut verlassen wollte angesichts der vielen Löcher, so mußte man zur Strafe die vergratenen grad frisch aus der Pfanne essen. So wurde der äußere Friede der Backstube jeweils gerettet!

Gingen wir in der Fasnachtszeit in die umliegenden Dörfer und Bauernhäuser, war sicher kein Ort zu finden, wo nicht in einem kühlen Zimmer sauber zugedeckt eine riesige Zaine voll duftender Chüechli stand. Zu Ehren des Besuchers wurden dann Kaffee und etwas von der sorglich gehüteten, gelben, zerbrechlichen Pracht aufgetischt. Eine Einladung zur Fasnachtszeit zu einer lieben Tante auf dem Lande bedeutete das Paradies auf Erden.

Sowenig ich diese herrliche Erinnerung vergessen kann, so sehr sehe ich ein, daß ich sie selber weiterpflegen muß. Denn jene gute Tante ist leider längst gestorben, und meine Kinder kennen das Paradies der fasnächtlichen Einladungen schon nicht mehr. Deshalb habe ich angefangen, selber zu der alljährlichen Chüechlichmauserei gute Freunde einzuladen, und trotz der großen Arbeit habe ich das nie bereut, ist es doch für alle stets ein ganz ungewohnter Genuß. Und wenn dabei auch der behagliche Kachelofen der Tante fehlt, so ist der Brauch doch allen schon so lieb geworden, daß es in der Fasnachtszeit regelmäßig heißt: «Gäll, das Jaar machsch wider Chüechli!»

Bei uns zu Hause wurde aber nicht nur in der Fasnachtszeit, sondern auch sonst oft gebacken, immer zur großen Freude der ganzen Familie. Alle freuten sich jeweils auf die Kaffeewisiten bei uns; nirgends gab es so viel und so gute Spezialitäten wie bei meiner Mutter. Auch das gehörte mit dazu, daß es dem einen oder andern der eingeladenen Kinder schlecht wurde, weil die Kinder angesichts der Herrlichkeit oft des Guten zuviel taten. Unvergeßlich ist mir jener Pfarrerssohn, der mit seiner Mutter ausgerechnet an jenem Tage zu uns kam, als wir mit unendlicher Mühe

32 Berliner Pfannkuchen hergestellt hatten. Die ganze Wohnung duftete danach, und meine Mutter hätte es nie übers Herz gebracht, die unerwarteten Gäste ohne diesen Genuß von dannen ziehen zu lassen. Der Pfarrerssohn aß sage und schreibe 20 von den 32 Berlinern, und immer, wenn er aufhören wollte, redete ihm seine Mutter beschwörend zu: « Iß nu, Päuli, du magsch scho na! » Dem Päuli aber wurde es nicht einmal schlecht dabei! — Doch dieser Päuli war meiner Mutter immer noch lieber als jene Bekannte, der zu Ehren sich meine liebe Mutter besonders angestrengt hatte und die nach dem ersten Stück Kuchen sagte: « Nei tanke, ich cha nüme. Mir ässed diheim nie zVieri! »

Ein Sonntag war kein richtiger Sonntag ohne einen selber gebackenen Hefenkranz oder Zopf oder Gugelhopf, sowenig wie es richtige Weihnachten ohne die traditionellen Guetzli gewesen wären. Diese Sitte wird ja zum Glück in den meisten Familien weitergepflegt. Aber wo eine junge Frau nicht backen will, da stellt es sich immer

heraus: ihre Mutter hat es auch nicht getan. Entweder kaufte man beim Konditor ein oder legte überhaupt keinen Wert auf Backwerk.

Überhaupt: mir scheint, alles, was in einem Haushalt beim Kochen und besonders beim Backen durch besondere Güte auffällt, hat die Frau von der Mutter übernommen. Ich wenigstens wüßte kein einziges Rezept, das mir besonders liegt, das nicht von der Mutter wäre. Und wenn ich irgendwo eine besonders gute Rösti oder eine apartige Suppe esse, heißt es gewöhnlich: « Das machte meine Mutter so! »

Und noch etwas: In allen Lebenslagen und unter jeglichen Verhältnissen gelingt es einer Frau, mit einer übernommenen Backtradition ihrer Gastfreundschaft einen speziellen Reiz zu verleihen. Wieviel Freude konnte ich in all den Jahren meiner Ehe meinen Gästen schon bereiten, obwohl meine Fertigkeit nicht annähernd an jene meiner lieben Mutter und Lehrmeisterin heranreicht!

Wer will noch einmal Hörnli?

ich, ich, ich —

tönt es im Chor, wenn die Mutter das Essen herausschöpft. Alle haben Hörnli gerne — und zu Haus schmecken sie am besten. Warum? Weil die Mutter auf Kleinigkeiten acht gibt, Hörnli nicht zu lange kocht und sie sofort heiss abspült. Das Wichtigste aber:

sie verlangt immer Hörnli von



GREMINGER 3



die feinen Eierteigwaren!

A propos: Männer haben gerne „Hörnli mit Chäs“, wenn er richtig serviert wird: nämlich so spät wie möglich, am besten erst ad dem Tisch à discretion. Und dann eine vollfette, trockene Sorte wählen, z. B. Sbrinz oder Parmesan!



Wer wird verhandelt?

Der Flex-Sil, denn jede Frau, die einen solchen Wundertopf besitzt, ist überzeugt, daß man damit viel schneller, gesünder, schmackhafter und besser kocht. Warum erfahren Sie bei Großenbacher & Co., Haushalt-Apparate, Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Zürich

Besser als 1 sind 2 Flex Sil



Bernhard Adank

SCHWEIZER EHEBÜCHLEIN

Aussprüche von Denkern u. Dichtern

*Entzückendes Geschenkbändchen
Geb. Fr. 6.—*

Der Herausgeber vereint edles Gedankengut früherer und allerneuster Zeit über das ewig junge Thema der Liebe und der Ehe. Für Liebende, Verlobte und Eheleute ein reizendes und wertvolles Geschenk.

SCHWEIZER-SPIEGEL-VERLAG, ZÜRICH 1

Zum erstenmal erlebte ich das, als wir uns jungverheiratet im Ausland aufhielten. Welche Begeisterung zum Beispiel in Persiens Wüsten, Tausende von Kilometern von der nächsten Stadt entfernt, ein selbstgebackener Kuchen oder einige Weihnachtsguetzli auslösen können, vermag niemand zu ermessen, der das nicht selber erlebt hat. Ein Freund meines Mannes lud sich damals immer zu uns zu Apfelchüechli ein, ein anderer zu Omeletten. Und da wir ständig 57 Grad Celsius im Schatten (es gab zwar nirgends welchen) und 40 Grad Celsius im Zimmer hatten, können sich Uneingeweihte kaum vorstellen, welches Opfer es für mich bedeutete, am glühenden Herd Omeletten zu drehen.

Ich werde auch zeit meines Lebens den Tag nicht vergessen, als der Direktor der Firma, bei der mein Mann arbeitete, mir eigenhändig in seinem Auto 800 km weit von Teheran her einen Petrolbackofen mitbrachte, weil ich ihm gestanden hatte, daß mir zu meinem Glück in dieser Wüste nichts weiter fehle als ein Backofen. Auch an die Geschichte von der « Böllewähe » erinnern wir uns gern: In den ersten Wochen unserer Ehe, die ich in Teheran verbrachte, wies mich mein Mann nachdrücklich auf die Notwendigkeit des Sparens hin. Eifrig studierte ich, was wohl am billigsten käme. Da Zwiebeln und Eier sozusagen geschenkt waren und mein Mann beides (getrennt!) gerne aß, was war da naheliegender, als eine gute « Böllewähe » zu fabrizieren. Da sie infolge der Tücken meines damaligen Herdes nicht immer vollends geraten wollte — einmal war sie halbgar, ein andermal verbrannt —, probierte ich es unentwegt von neuem. Mein Mann rühmte unentwegt, aß mit Todesverachtung, lobte, auch was nicht zu loben war, kurz: es war die schöne Zeit der ersten Liebe! Viel später erst gestand er mir in einem schwachen Augenblick: « Weißt du, wenn ich etwas von Kind auf nicht ausstehen konnte, dann ist es „Böllewähe“! » Unnötig zu sagen, daß meine Kinder nicht wissen, was eine « Böllewähe » ist!

Wenn wir Frauen uns doch öfters getrauten, auch unsern Gästen, selbst den anspruchsvollsten, die uns überlieferten einfachen Hausspezialitäten aufzutischen. Das gilt besonders für alles Gebäck. Da mein Mann eher förmlich ist, hatten wir hier und da unbedeutende Differenzen über das Thema: « Was serviere ich besonders verwöhnten Leuten? » Anfänglich glaubte ich, das Übliche nach Kochbuchschema sei das Beste. Bald aber sah ich ein, daß ich mit der feinen französischen Küche ohnehin nicht wetteifern konnte, ebensowenig mit den glasierten Brötchen vom Traiteur. So durchbrach ich eines Tages mutig die Konvention und servierte meinen Gästen einen tadellosen Käsekuchen und nachher süße Wähe; ein andermal Glühwein mit selbstgemachten Birnenweggen. Einem lieben Bekannten, der für Zwiebeln und Lauch durchs Feuer geht, daheim aber weder das eine noch das andere bekommt (seine Frau kann diese beiden Gemüse nicht leiden), serviere ich jedesmal eine Lauchsuppe, und er hat solche Freude daran, daß es dann nur noch ein Dessert braucht. Mit einer währschaferten Rösti und Geschnetzelttem kann man einen Überseer in Entzücken versetzen und mit Risotto oder Polenta jedem aus dem Ausland heimgekehrten Bündner das Herz erfreuen.

Nie vergesse ich meinen Götti, der nach zehnjährigem Aufenthalt in Japan in die Schweiz in die Ferien kam und der Reihe nach alle seine alten Freunde besuchte. Er klagte uns sein Leid, nämlich, daß er fast überall, als besonders geehrter Gast natürlich, Poulet zum Essen bekomme; Poulets, deren er in Japan zum Überdruß vorgesetzt bekomme. Und wie habe er sich einmal gefreut, als er zu einer wackeren Jugendfreundin eingeladen wurde, die weitherum berühmt war für die köstlichen Wähen, die sie zu bereiten wußte. Das Wasser sei ihm im Munde zusammengelaufen, wenn er an den so lange vermißten Genuß einer köstlichen Zwetschgenwähe gedacht habe. Und was bekam er dann bei ihr vorgesetzt: ein Poulet natürlich!

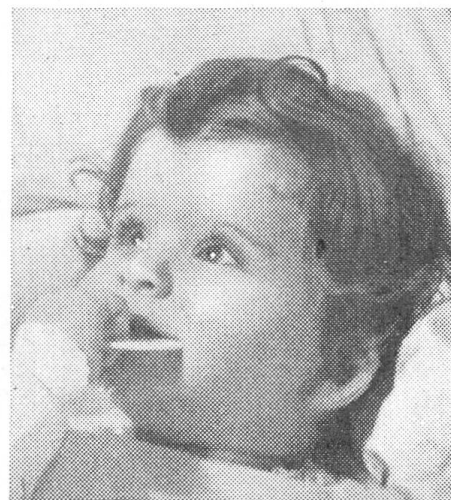


ARISTO

WEISFLOG'S EIERCOGNAC

ist ein hochwertiges, feines Eierpräparat von bester Wirkung und vorzüglichem Geschmack

Erhältlich in Drogerien, Apotheken und Spezialgeschäften



Richtige Hautpflege hält Ihr Kind gesund und munter. Der fetthaltige Vasenol-Wund- und Kinder-Puder fördert den Gewebeaufbau der zarten, fettarmen kindlichen Haut, verleiht samtweiche Elastizität und schützt zuverlässig vor Rötungen und Entzündungen.

Vasenol

Wund- und
Kinder-Puder