

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 27 (1951-1952)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Ostereier färben nach altem Brauch  
**Autor:** M.B.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1071119>

#### 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:** 16.01.2026

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



## stereier färben nach altem Brauch

Von M. B.

SCHON acht oder zehn Tage vor Ostern können wir auf einem Gang durch die Stadt in den meisten Milchgeschäften Berge farbiger Ostereier sehen. Wie schade, muß ich jeweils denken, schade, daß die Ostereier so früh schon verkauft werden, und schade, daß sie überhaupt fertig gekauft werden können. Mir selber würden solche «Konfektionseier» keine Freude machen, für mich gehören die Vorbereitungen, das Kochen und Färben, unbedingt dazu, genau wie bei den Weihnachts-guetzli.

Aber, so werden manche Leserinnen einwenden, nicht jede Frau hat Muße und Gelegenheit, die zeitraubende Arbeit auf sich zu nehmen, und dann bleibt eben nur die Wahl,

entweder fertige Ostereier zu kaufen oder aber darauf zu verzichten. Das Färben mit verschiedenen Farben ist ja wirklich eine recht umständliche Angelegenheit, und selten geht es dabei ab ohne Flecken allerorts.

Vielleicht interessiert es Sie, zu hören, wie ich meine Ostereier nach altem Brauch färbe; es geht dabei nicht so farbig zu, ist aber trotzdem kurzweilig, und ich glaube, daß Sie einen Versuch nicht bereuen werden.

Ich bin auf dem Land aufgewachsen, und in meiner Jugend war es nicht üblich, die Ostereier mit künstlichen Farben zu färben. Die meisten Kinder brachten zum «Tütsche» negerbraune Eier mit, die ganz einfach im Kaffeesatz gekocht wurden. Meine Groß-

*Der Sepp hat Chraftas wie en Bär,  
die chunt halt vom Banago här*

PW  
NAGO OLSEN  
NAGO OLSEN

Der Vitaminengehalt B<sub>1</sub> und D steht unter ständiger Kontrolle des Schweiz. Vitamin-Institutes

mutter aber benützte dazu Zwiebelschalen, und unter ihrer Anleitung lernte ich ganz reizende Ostereier machen.

Wir brauchen dazu:

1. frische Eier,
2. etwa drei Handvoll Zwiebelschalen (je nach Größe der Pfanne),
3. eine Anzahl Lappen, etwa 16 cm im Quadrat, am besten aus Marquisette (ich benütze Vorhangresten) und weißen Faden oder auch nur Fadenschlag,
4. viel zierlich geformte, kleine Blumen und Kräuter,
5. eine Speckschwarte.

Wir beginnen mit dem vergnüglichen Suchen nach allem, was um diese Zeit schon in Wiesen und Obstgärten sprießt; unsere Ernte hängt natürlich davon ab, ob Ostern früh oder spät in der Jahreszeit ist und ob der Frühling schon seinen Einzug gehalten hat. Am besten nehmen wir ein Körbchen mit, um die heiklen kleinen Kräuter sorgsam hineinzulegen. Auch wenn es vorerst den Anschein macht, als wäre kaum etwas zu finden, werden wir doch sicher bald die ersten Gänseblümchen entdecken und daneben, dicht am Boden, vielleicht einige zarte, fiedrige Blättchen, eventuell sogar ein paar Ehrenpreis, die wir, ihrer so nur leicht haftenden Blüten wegen, besonders sorglich ins Körbchen betten. Auf jeden Fall gibt es Löwenzahn, dessen noch kleine, schön gezackte Blätter sich für unsren Zweck sehr gut eignen; vor allem aber schauen wir nach dem Wiesenkerbel — im Kanton Zürich Charbängel oder auch Leiterlikraut genannt — aus, der, wenn Ostern schon grün ist, sich in fast allen Obstgärten findet; wir werden mit den zierlich gefiederten Blättern sehr schöne Effekte erzielen.

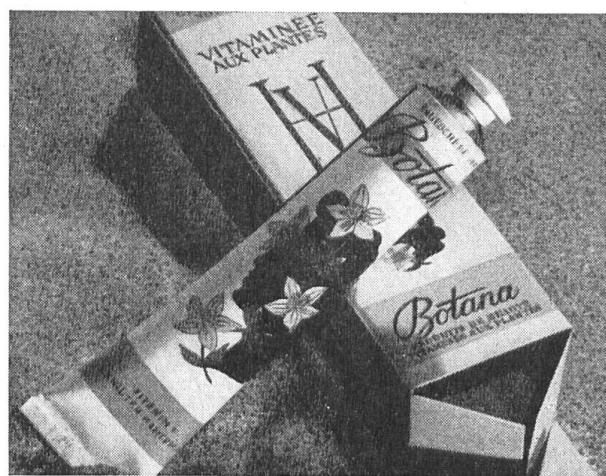
Auch im Garten sehen wir uns um. Wir finden Schneeglöckchen, *Scylla* und *Eranthis*, von letztern eignen sich besonders gut die reizenden Blätter. In «magern» Jahren, d. h. wenn an Ostern noch kaum etwas sprießt, probieren wir alles mögliche aus, mit mehr oder weniger Erfolg, aber immer mit Spannung. So habe ich zu meiner freudigen Überraschung mit ganz zarten Knospenzeiglein des roten Haselbusches reizende smaragdgrüne Zeichnungen auf den Eiern erhalten, wohl dank dem reichlich vorhandenen Chlorophyll. Eine große Enttäuschung dagegen brachten Thujazweiglein,



**Rolf ist begeistert** von meinem schönen Teint. Das ist die Wirkung von Botana. Vitamin F und Heilkräuter verjüngen die Haut. Tube 2.50.

## Botana Vitamin-Hautpflege

**Am Morgen** Botana Tagescrème, am Abend Botana Nährcreme; als Toiletteseife Neutralis. So erstrahlt Ihr Teint in neuer Schönheit.





Der Coiffeur für natürliche Frisuren macht Ihnen  
natürliche Dauerwellen nach dem einzigartigen  
patentierten Elsässer-Ozon-Verfahren.

*Elsässer*

Talacker 11 Zürich 1 Tel. 27 29 55 / 56



die ich in Ermangelung von Wiesenkerbel der Ähnlichkeit halber verwendet habe; sie sind zu hart und drahtig und zeichnen sich deshalb kaum vom Ei ab.

Selbstverständlich finden sich auch im Blumengeschäft allerlei brauchbare Blüten; sehr schöne Eier habe ich einmal gefärbt mit gelben Margriten, von denen ich zufällig einen Strauß hatte. Das Ostereier-Herrichten bereitet aber viel mehr Freude mit wilden Blüten und Kräutern; denn das Suchen in der Natur gehört dazu als Vorfreude, die ich nicht missen möchte.

Wenn wir nicht unmittelbar nach dem Pflücken ans Färben gehen können, legen wir all das Grünzeug ins Wasser. Nasse Blätter hatten sowieso besser an den Eiern.

Zum Färben geben wir die Zwiebelschalen (womöglich nicht zu helle, farblose) in eine mittelgroße Pfanne — ich verwende meine emaillierte Bratenkasserole — bedecken sie mit Wasser und kochen sie 20 Minuten, bis das Wasser sich bräunlich färbt. In der Zwischenzeit nehmen wir die schönste, aber auch heikelste Arbeit vor: Wir binden die sauber gewaschenen rohen Eier ein und bemühen uns dabei, die Blüten und Blätter recht sorgfältig anzurichten, um eine schöne Zeichnung zu erzielen. Ich halte z. B. ein schön gezacktes Löwenzahnblatt auf mein Ei, vielleicht noch ein etwas kleineres daneben, und lege nun den Lappen vorsichtig — vorsichtig einmal um das Ei nicht zu zerbrechen, dann aber auch um die Blätter möglichst gut anzupressen — darüber, indem ich die Enden zusammenfasse auf der den Blättern entgegengesetzten Seite und so fest wie möglich erst mit dem Faden gut umwickle, um dann damit noch einige Male — auf daß alles recht gut hafte — kreuz und quer ums Ei zu fahren. Mein Ei sieht nun aus wie ein Beutel mit zusammengefaßten, abstehenden Enden.

Nun kommen die Gänseblümchen an die Reihe. Ich habe die Erfahrung gemacht, daß sich davon nur verschwommene Flecken abzeichnen, wenn wir ihnen nicht vorher, am besten mit einer Pinzette, etwa zwei Drittel der Blütenblättchen ausrufen, so daß kleine Zwischenräume entstehen; auf diese Art aber werden unsere Gänseblümchen recht hübsch und zierlich.

Ob wir nun den Blüten jeweils noch Blätter zugesellen — Schneeglöckchen z. B. wirken

sehr hübsch mit ihren schlanken Keilen, während wir zu Gänseblümchen nicht das eigene, sondern irgendein anderes, feingliedriges Blättchen nehmen — oder ob wir es vorziehen, die einen Eier nur mit Blüten, die andern nur mit Blättchen zu verzieren, hängt vom persönlichen Geschmack ab. Wiesenkerbel sind am leichtesten anzubringen und ergeben die allerschönsten, oft schwach grünlich getönten Zeichnungen. Mit Geduld und etwas Übung erhalten wir mit unserm Blüten- und Blättersortiment ganz reizende Effekte auf unsren Eiern, und das Auswickeln nach dem Kochen ist jedesmal ein großes, erwartungsvolles Vergnügen.

Die Zwiebelbrühe hat nun genügend lang gekocht, eine Anzahl eingebundener Eier liegt bereit. Vorsichtig geben wir eines ums andere in das heiße Bad — ohne die Zwiebelschalen zu entfernen — und zwar so, daß die Eier nebeneinander, aber nicht aufeinander zu liegen kommen. Wir kochen die Eier zehn Minuten (eingewickelte brauchen etwas länger als gewöhnliche), nehmen sie mit dem Schaumlöffel heraus und geben sie in ein im Schüttstein bereitstehendes großes Gefäß mit kaltem Wasser zum «Abschrecken» (sie lösen sich dann leichter von der Schale). Sorgfältig, jedoch so rasch wie möglich, um das Erkalten zu verhüten, wickeln wir die Ostereier nun aus den Hüllen und legen sie womöglich zum Trocknen auf einen Gitterrost. Noch warm, werden sie mit einer Speckschwarze leicht eingerieben und in den Händen gedreht, bis sie schön glänzend, aber ja nicht fettig sind.

Und nun sind unsere Ostereier fertig. In der Farbe wie Roßkastanien, zeigen sie als zartes Filigran feine, gelblich oder grünlich getönte Blümchen und Blättchen und nehmen sich auf Moos in einem flachen Körbchen oder auf einer Schale wunderhübsch aus.

Wenn wir mehr Eier wünschen, geben wir dem Sud etwas Wasser zu (je nach dem Quantum können die Eier heller oder dunkler gefärbt werden), bringen ihn wieder zum Kochen und legen eine weitere Anzahl Eier ein. Die Lappen können mehrmals benutzt und nachher ausgewaschen und fürs nächste Jahr beiseite gelegt werden.

Um Zeit zu sparen, können wir auch ungewickelte Eier mitkochen, sie sehen unter den andern ebenfalls recht schön aus.



## Gurken-Teintpflegemittel

Eine Kostbarkeit  
für  
Ihre Haut!



## Rüebli nach Großmutterart

Ein herhaftes, nicht teures Gericht!

1-1 ¼ kg Rüebli in feine Scheibchen schneiden, unter Zugabe von einem Teelöffel Zucker in butterhaltigem SAIS-Fett langsam durchdünsten, ablöschen, mäßig salzen und mit einem Zweiglein Thymian weich kochen. Zum Schluß soll die Flüssigkeit eingekocht sein. Vor dem Anrichten nochmals etwas butterhaltiges SAIS-Fett und gehackte Petersilie unter Schütteln daruntermischen. 150 g Kalbsbrät mit einer Prise Mayoran vermischen, auf 100 g ausgebreitete Roheßspecktranchen dünn aufstreichen, jede zu einem Röllchen wickeln, mit einem Zahntocher feststecken und rasch in wenig SAIS-Öl goldgelb braten. Die angerichteten Rüebli mit 1 Tasse in butterhaltigem SAIS-Fett gerösteten Weißbrotwürfeli überstreuen und mit den Speckröllchen garnieren.

# Steppdecken

... genau so, wie Sie sie am liebsten haben,  
um herrlich schlafen zu können —  
schwerer, leichter bis daunenleicht!

Einwandfrei die Qualität und  
Schönheit der Stoffe — geschmack-  
voll in Farben und Dessins — feine  
Arbeit aus der eigenen Steppdek-  
kenfabrik in Zürich-Leimbach,  
kurz: Komfort und Schönheit auf  
das vorteilhafteste vereint.



Albrecht *Schläpfer*

Zürich 1, am Linthescherplatz, Telefon 23 57 47