

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 41 (1965-1966)
Heft: 7

Artikel: Meine seltsame Oster-Bäckerei
Autor: Hurter-Furrer, Julia B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079484>

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

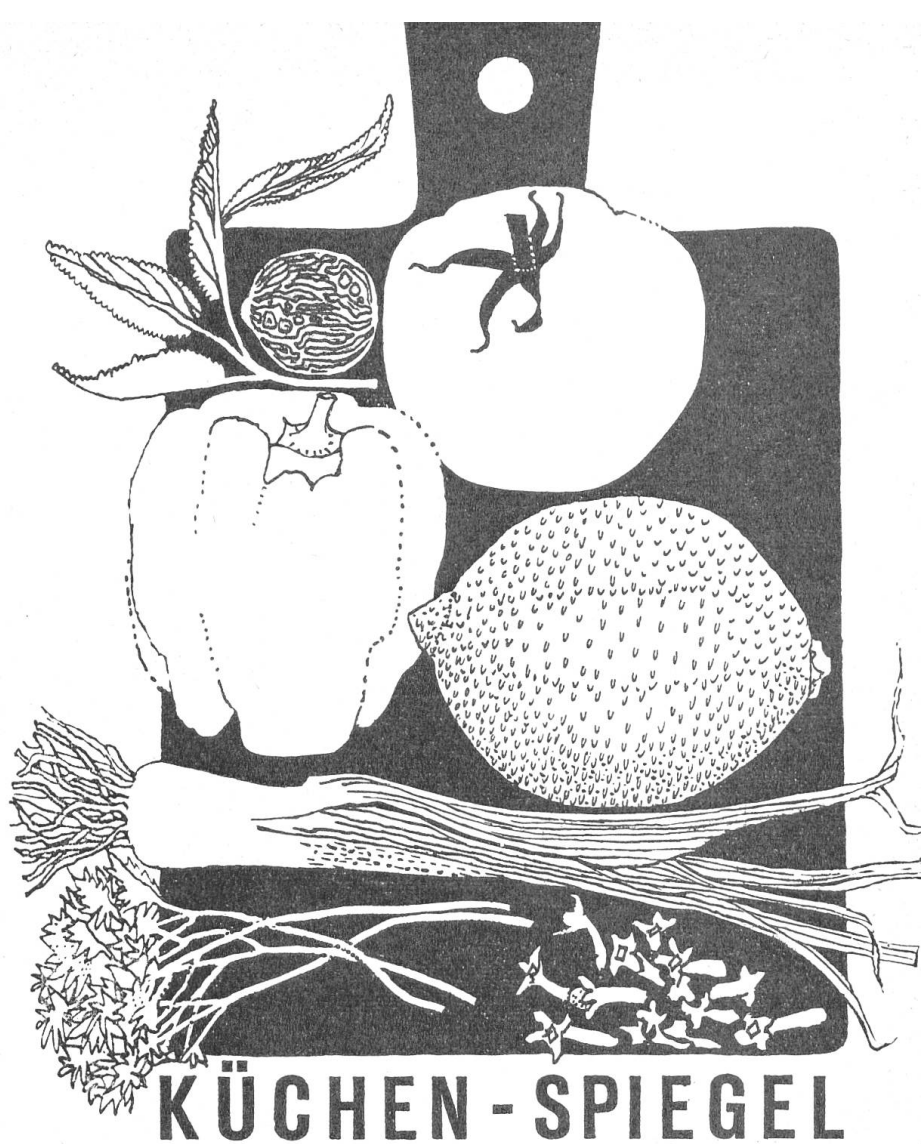
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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>



MEINE SELTSAME OSTER- BÄCKEREI

Von Julia B. Hurter-Furrer

Mein Mann und ich sind in Kuchen- und Kaffee-Familien aufgewachsen. Meine Großmutter pflegte schwierigen Situationen als erstes mit einer Tasse Kaffee und einem Stück Torte beizukommen. Bei meiner Schwiegermutter stand der braune Trank täglich mehrmals auf dem Tisch, und nie durfte etwas Gutes, wie sie sagte, dazu fehlen. Die Kaffee-Einladungen meiner Mutter mit den delikaten Kuchen werden oft nachgeahmt und nie erreicht. Ist es da verwunderlich, daß mein Mann und ich, unter Kaffee- und Kuchendüften großgeworden, dieses Getränk samt süßem Zubehör leidenschaftlich lieben? Hübsch ist es übrigens für Ehepartner, nebst anderem auch eine kulinarische Liebhaberei zu teilen.

Aus unserer Kuchen- und Kaffee-Tradition hat sich bei mir im Laufe einiger Jahre eine Art von Teigphilosophie entwickelt: ich backe, um Gefühle abzureagieren. Wie besänftigt es doch meinen Zorn, einen Hefe- oder Brüheteig wild zu kneten und zu schlagen! Wie entspricht es meiner Heimwehstimmung, Sabléteig zart und sorgfältig auf Zucker zu rollen! Und welche Überraschungen bietet ein Blät-

terteig meinem abenteuerlustigen Gemüt! Nie wird er genau so aufgehen, wie ich es erwartet. Ich habe schon Zornguetzli-, Abschiedswähen-, Kummerkuchen- und Tränengipfelrezepte erfunden.

Viele Frauen würden Süßigkeiten essen, um sich über ihr Ungemach hinwegzutrusten, steht oft zu lesen. Ich hingegen rücke etwaigem Gram mit der Teigkelle zu Leibe und sammle Kuchen- und Gugelhoppfformen aus der ganzen Welt.



Doch ich will ja von meiner seltsamen Osterbäckerei in Bad Godesberg erzählen. Einige Jahre hatten wir in dieser deutschen Stadt gewohnt, wo mein Mann als Auslandskorrespondent für eine

Schweizer Zeitung arbeitete. Nun hatte er in der Heimat eine neue Stelle angetreten und mich kurze Zeit zur Auflösung unseres Hausstandes zurückgelassen.

Allein saß ich in unserm Haus: Berge von Holzwole, Zeitungspapier, Kisten und Koffern türmten sich in allen Räumen, als es Ostern wurde. Begeistert hatte mein Mann aus der Schweiz über seine neue Arbeit telefoniert, während ich gerade das letzte Kapitel der Packerei bewältigte – die Küche.

Einsam stand ich am Karfreitag in der halbgearäumten Küche vor unserm Familientröster, vor einem guten, starken Kaffee. Aber diesmal vermochte er mich nicht aufzumuntern, nicht den dicken Kloß im Hals hinunterzuspülen. Die Kirchenglocken riefen die Gläubigen zur Andacht, und auf einem Sonnenstrahl, der schräg durchs Fenster fiel, tanzten tausend feine Staubteilchen. Mein geliebtes Haus, mein Gartenalles sollte ich für immer verlassen! Tränen tropften in meine Tasse.

Als die Glocken verklungen, schneuzte ich mich und begann, die Lebensmittel zu sortieren, die einen



Der «Grand Prix» gehört Ihnen

Zart und exquisit im Aroma, nennen Gourmets unsere Lorcheln. Was sagen Sie? Probieren Sie einmal: Lorcheln im Stiel und Hut aufgeschnitten, mit gehacktem Fleisch, Eigelb und Gewürz gefüllt, in Speck gebraten und auf geröstetem Brotschnitten serviert. Damit schiessen Sie den Vogel ab. Stofer-Lorcheln kommen für Feinschmecker auf den Markt. Sie sind nur in guten Geschäften erhältlich.

Das Essen wird zum Fest mit

Stofer Pilz-Konserven

Pilz-Konserven AG
vorm. Stofer & Söhne,
Pratteln

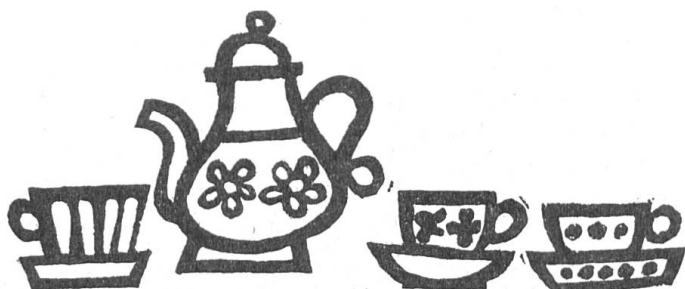


zum Verschenken, die andern zum Mitnehmen. Mehl, Zucker, Eier, ein Restchen Schokoladepulver und -Späne, bunte Zuckerkügelchen, Zitronen, Vanillezucker, Butter... Mein Guetzlihirn begann zu arbeiten. Wie von selbst beinahe entstand unter meinen Händen ein Mailänderliteig. Einen Drittel davon färbte ich braun mit Schokoladepulver, den zweiten Drittel bereicherte ich mit geriebener Zitronenschale, und der Rest erhielt gemahlene Haselnüsse. Und schon ward mir Trost, ward ich allmählich wieder heiterer.

Eine leere Flasche übernahm die Rolle des bereits verpackten Wallholzes. Nun fehlten noch Ausstechformen. Keine zu finden; wahrscheinlich lagen sie zuunterst in einer der Kisten. Glücklicherweise fand ich neben viel Karton eine Schere und – o Wunder – Plastiklebestreifen. Ich schnitt einen ungefähr zwei Zentimeter breiten Kartonstreifen, nahm Maß bei einem Ei und klebte ihn zusammen. Die Kanten überzog ich ebenfalls mit Klebestreifen und bastelte mir so einen eiförmigen Ausstecher. Aus dem gut ein Zentimeter dick ausgewallten Teig wurden die Eier ausgestochen, auf das bebutterte Blech gelegt und eine Viertelstunde im vorgeheizten Backofen bei Mittelhitze gebacken. Das noch warme Gebäck bepinselte ich mit Zitronenglasur und bestreute die hellen Guetzli mit bunten Zuckerkügelchen, die dunklen mit Schokoladespänen.

Mailänderliteig: 3 Eier, 350 g Butter und 250 g Zucker schaumig rühren; die Masse in 3 Teile teilen :1 Teil mit 1 Eßlöffel Schokoladepulver, 1 Teil mit der geriebenen Schale einer halben Zitrone, 1 Teil mit 2 Eßlöffeln gemahlener Haselnüsse vermischen. Jedem Teil ungefähr 150 g Mehl und eine Prise Salz zugeben. Den Teig gut 1 cm dick auswallen und Eiförmchen ausstechen.

Zitronenglasur: 4 Eßlöffel Zucker oder Puderzucker mit 4 Eßlöffel Wasser und dem Saft einer halben Zitrone vermischen.



HELEN GUGGENBÜHL

Schweizer Küchenspezialitäten

Ausgewählte Küchenrezepte aus allen Kantonen. Fr. 5.90

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH

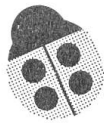
FRIONOR



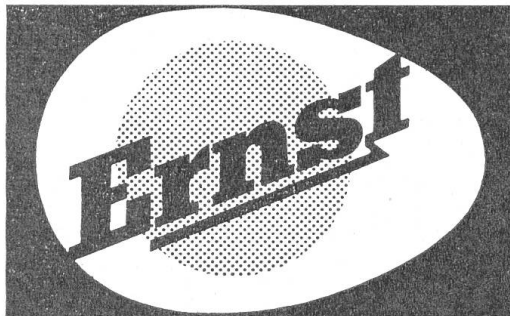
Das ist ein Leckerbissen
FRIONOR norwegische Filets
meerfrisch tiefgekühlt und
ganz ohne Gräte.

THOMY MAYONNAISE

Ich choche
öppis
guets ...



ERNST Frischeier- Teigwaren



5 JUWO-Punkte

Wir trinken jetzt jeden Tag

NEUROCA

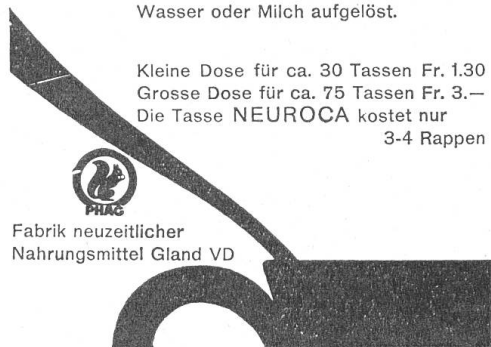
erst nur die Kinder, die keinen Kaffee bekommen sollen, dann die ganze Familie, weil es so gut schmeckt, und es bekommt uns auch ausgezeichnet.

NEUROCA das köstlich kräftig schmeckende Familiengetränk aus wertvollen Getreidekörnern und Früchten ohne chemische Zusätze bereitet, wird einfach in heissem Wasser oder Milch aufgelöst.

Kleine Dose für ca. 30 Tassen Fr. 1.30
Grosse Dose für ca. 75 Tassen Fr. 3.—
Die Tasse NEUROCA kostet nur
3-4 Rappen



Fabrik neuzeitlicher
Nahrungsmittel Gland VD

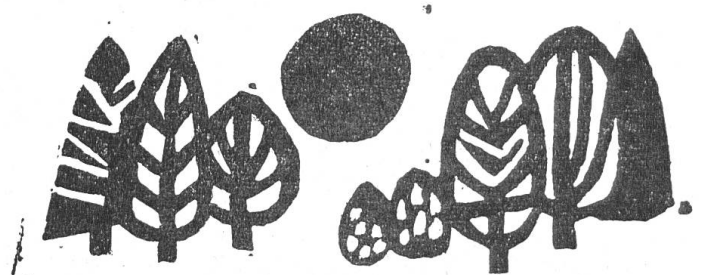


Beinahe verfliegen – oder soll ich sagen verbakken? – war mein Abschiedsschmerz. Bunt und lustig, wie aus Osterhasens Korb gefallen, lagen die Eierguetzli auf dem Tisch und stachelten mich an zu weiterm Tun. Hatte es auf der Terrasse nicht noch ein Osternestchen mit Geléehäschen und Zuckereiern, von einer Freundin in meiner Abwesenheit dorthingestellt? Diese könnten als Verzierung irgend-eines Backwerks dienen...

Die Butter war aufgebraucht, aber Eier, Zucker und Mehl harreten noch auf eine Verwendung. Biskuit! Wieder ein wonniges Rühren, Mischen, Ausstreichen. Aus der gebackenen, etwas ausgekühlten Masse schnitt ich schließlich nach einer Kartonschablone zwei Rieseneier. Die Biskuitresten zerdrückte ich mit einer Gabel zu groben Brösmeli und vermischte sie mit dem Inhalt eines Aprikosenkonfitürenglases. Das eine Ei wurde mit der Mischung belegt und das andere leicht daraufgedrückt. Das Ganze überzog ich mit Zitronenglasur und garnierte es mit den Geléehäschen und Zuckereiern aus dem Osternestchen. Mein erstes Osterei-Biskuit war geboren.

Biskuit: 4 Eigelb, die geriebene Schale einer halben Zitrone und deren Saft mit 4 Eßlöffeln Zucker kräftig verrühren, bis der Zucker nicht mehr «chroo-set». 4 sehr steif geschlagene Eischnee mit 80 g gesiebttem Mehl sorgfältig darunter ziehen. Die Masse 1 cm dick auf ein viereckiges, mit Papier belegtes Blech austreichen und in mittlerer Unterhitze etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Meine kleinen und großen Eier fanden am Oster-sonntag viele Liebhaber. Es kamen Freunde und Bekannte. Sie brachten kleine Abschiedsgeschenke, saßen auf der Terrassenmauer und auf Kisten, tranken meinen Kaffee zu dritt aus derselben Tasse, aus Schüttelbechern sogar, und aßen meine Trost-Backwaren. Immer wieder ließ ich den Kaffee durch den Filter rinnen, bis es schließlich dämmerte, bis mir die Freunde die Hände drückten und alles Gute in der Heimat wünschten.



Als es dunkel war, saß ich allein auf den Treppenstufen zum Garten und schaute hinüber zur Godesburg. Wie ein beleuchtetes Märchenschloß hob sie sich vom Sternenhimmel ab – in der Ferne piff der Schnellzug, der mich so bald in die Schweiz fahren sollte.

Am nächsten Morgen kam meine Freundin Dorette, die neue Hausfrau in meinem alten Heim. Ich kochte uns zum letzten Male Kaffee. Dorette setzte sich auf eine Kiste und schaute zu. «I hätt e Bitt», sagte sie. «Loo doch di Wassertepfli uff em Häärd shtoo. I han denn nid s Gfyl, du seigsch furt. Du ghönscht graad hei ghoo und Ghaffi mache.»

Bald darauf war ich in der Schweiz. Etwas benommen von der langen Bahnfahrt stand ich an einem Fenster der neuen, leeren Wohnung und schaute auf den See. Ein seltsames Gefühl, nach Hause zu kommen und doch nicht daheim zu sein, denn daheim in der Schweiz bedeutete für mich noch immer die Wohnung meiner Mutter. In diesem Augenblick ging die Türglocke, einmal lang, einmal kurz. Ich rannte durch die leeren Räume, denn das konnte nur eines bedeuten: meine Mutter. Da stand sie wirklich, etwas außer Atem vom Treppensteigen und schwer bepackt. «Ich han tänkt, du müesisch doch wenigstens chöne en Schluck heiße Kafi trinke», sagte sie und kramte eine Riesenthermosflasche samt einem Osterkuchen, meinem Lieblingskuchen, hervor. Damit ich nun ja nicht in Versuchung komme, von einer Gefühlsaufwallung zu erzählen – wir sind eine verhaltene Familie – wende ich mich Nüchternem zu: der Herstellung des Osterkuchens.

Osterkuchen: Meine Mutter verwendet süßen geriebenen Teig, der mit einer Füllung belegt wird. 250 g Mehl und 150 g Butter verreiben, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz und 2 Eßlöffel Wasser verrühren, diese Masse mit Mehl und Butter zusammen kneten und den Teig auswallen. Eine Springform von 25 cm Durchmesser und mit einem 4 cm hohen Rand damit belegen.

Für die Füllung 5 dl Milch, 1 Prise Salz, 120 g Grieß zu einem dicken Brei kochen und auskühlen lassen. 50 g Butter, 3 Eßlöffel Zucker, 1 abgeriebene Zitronenschale, 3 Eigelb schaumig rühren und zum Brei geben. Dazu kommen 50 g Sultaninen, 50 g gemahlene Haselnüsse sowie 3 Eischnee. Sollte der Brei zu dick sein, kann er mit etwas Milch verdünnt werden. Die Masse wird auf den Teig gegeben und bei guter Unterhitze etwa dreiviertel

Die besten Jahre

mit Granoton verlängern!
Natürliches Wirkstoff-Konzentrat
aus Weizenkeim-Vollextrakt
und Zitrusfrüchten



Granoton

Erhältlich in Reformhäusern,
Drogerien und Apotheken
BIOREX AG EBNAT-KAPPEL



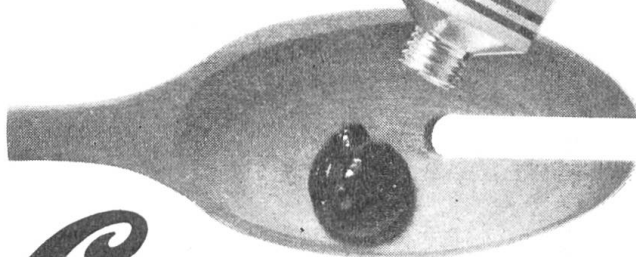
VOLG Traubensaft

Gesundheit und Kraft durch
VOLG-Traubensaft

VOLG-Traubensaft erhältlich in
guten Lebensmittelgeschäften



**Was Ihrem Salat
noch fehlt:
das Pünktchen
auf dem i...**



Cenovis

Salat vor und mit dem Essen ist gesund und bekömmlich. Erst recht, wenn Sie die rein pflanzliche und vitaminreiche Cenovis-Würze verwenden. Darum: Verrühren Sie in Ihre gewohnte Salat-Sauce 2-3 cm Cenovis-Vitamin-Extrakt aus der Tube und würzen Sie bei Tisch je nach Belieben mit flüssiger Cenovis-Würze. Ein königlicher Salat!

GETREIDEFLOCKEN AG LENZBURG

Stunden gebacken. Der Osterkuchen muß schön hellbraun sein.

Auch über den Kaffee – selten hatte er mir so gut geschmeckt wie damals in der leeren Wohnung – läßt sich noch etwas Sachliches, Praktisches sagen. Kaffee im Thermoskrug wird oft wegen seines unangenehmen Zapfengouts bemängelt. Meine Mutter, welche sich gerne und oft den Kaffee im Krug warmhält, achtet sorgfältig darauf, daß die Flüssigkeit den Gummizapfen nie berührt. Nach jedem Gebrauch reinigt sie Flasche und Verschluss mit lauwarmem Seifenwasser und spült gründlich nach.

Wer eine gewöhnliche Thermosflasche besitzt, tut gut daran, den Zapfen mit einem Folienpapier zu überziehen, damit der Kork im Dampf nicht feucht wird.



Der Osterkuchen war schon um ein stattliches Viertel kleiner, der Kaffee im Krug um ein beträchtliches Stück gesunken, als mein Mann unter der Türe erschien, in jedem Arm einen Papiersack haltend. «Ich han alles für en feine Kafi mitbraacht», und ein neues Wasserpännchen blitzte hervor.

Unsere Familie war wieder vereint unter dem Zeichen von Kuchen und Kaffee. Den bei uns so althergebrachten, so innig geliebten.

(Vignetten von Judith Aellig-Tissi)

*Die Redaktion des Schweizer Spiegel bittet,
Manuskripte nur einseitig zu beschreiben
mit breitem Rand und großem Zeilen-
abstand und Rückporto beizulegen.*

Biotta-Orangensaft

aus ungespritzten Orangen

Wir haben jenes Ursprungsland ausgewählt, das in bezug auf biologische Schädlingsbekämpfung bei Orangen am weitesten fortgeschritten ist. Biotta-Orangensaft ist deshalb garantiert giftfrei.

Biotta-Orangensaft ist kein rückverdünntes Konzentrat

Für Biotta-Orangensaft werden die ungespritzten, vollreifen Früchte frisch vom Baum gepresst und darauf ohne jede Veränderung unter unserer persönlichen Kontrolle in unsere Flaschen abgefüllt.

Biotta-Orangensaft ist reich an Vitamin C. 2 dl decken Ihren Tagesbedarf.

Biotta-Säfte in Reformhäusern, Drogerien und guten Lebensmittelgeschäften.

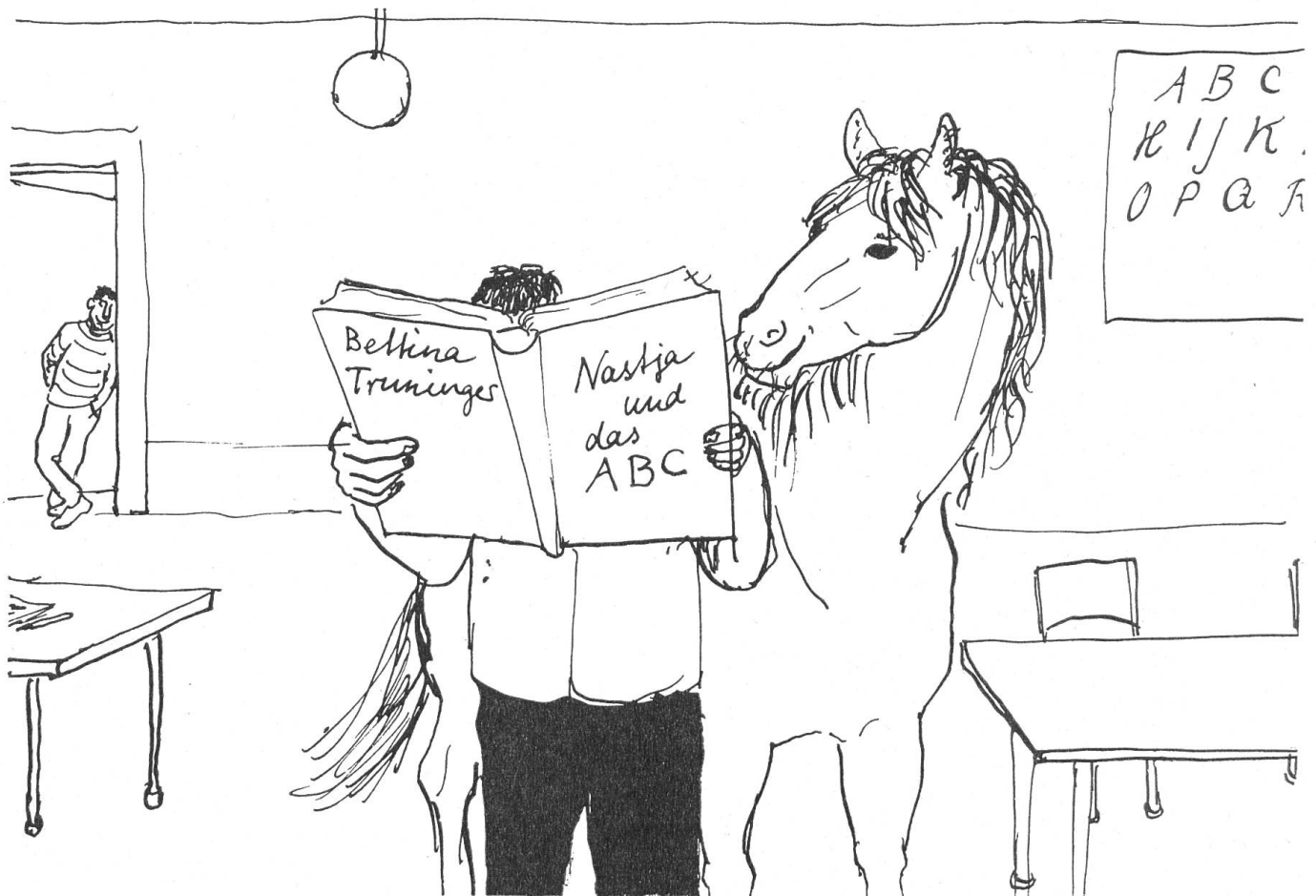
Biotta-Gemüsebau AG, 8274 Tägerwilen, Tel. 072 8 01 31



Ein Bilderbuch von einer 17jährigen Künstlerin

BETTINA
TRUNINGER

Nastja und das ABC



Die Geschichte eines ungewöhnlichen Pferdes

Ein Bilderbuch für schulpflichtige Kinder und erwachsene Freunde guter Zeichnung. 36 Seiten. Mit 20 schwarz-weiß Tuschzeichnungen. Format 23 x 15,5 cm quer, Halbleinen Fr. 7.80

Nastja ist voller Eifer und Interesse für das Leben. Sie will lernen und die Schule besuchen. Aber natürlich hat ein Pferd mit solchen Ambitionen allerhand Schwierigkeiten. Sie muss sich die Anerkennung der Kameraden und der Umwelt erkämpfen, die vielem, was sich in ihrem Kopf tut, ganz unverständlich gegenüberstehen. Endlich aber gelingt es ihr, ihren

Platz zu erobern. Sie gewinnt Freunde, sie hat ein Zuhause, und auch das Lesen und Schreiben macht ihr keine Mühe mehr.

Ein Buch, in dem sich die Kinder selber und die Eltern ihre Kinder verstehen, mit einem liebenswürdigen Humor und einer Phantasie, die auch das Groteske nicht scheut.

S C H W E I Z E R S P I E G E L V E R L A G Z Ü R I C H