

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 44 (1968-1969)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Sürreale Basteleien  
**Autor:** Wälti-Rastätter, Edith  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1079012>

#### **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:** 15.01.2026

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

# Süsse Basteleien

Von Edith Wälti-Rastätter

**I**n Familien mit einigen Kindern können Weihnachtsgeschenke zum Problem werden. Nicht alle Kinder haben Talent zum Basteln, und bis da jeweilen die Geschenke für die Paten und zu beschenkenden Verwandten fertig sind, wird die Geduld der Mutter, die ständig mahnen und helfen muß, auf eine harte Probe gestellt.

Meine eigenen vier Kinder hantieren zwar geschickt mit Nadeln und Leimpinsel, aber ebenso geschickt mit Rührkelle und Wallholz. Da ihnen der lange Schulweg wenig Zeit für Handarbeiten läßt, beschloß ich letztes Jahr, sie ihre Küchentalente auszunutzen und als Weihnachtsgeschenk Guetsli backen zu lassen.

Als erstes stellten wir zusammen einen Backplan auf. Um die Freude der Beschenkten zu vergrößern, hatte ich möglichst unbekannte Rezepte zusammengesucht, aus denen jedes Kind zwei Sorten auswählen durfte. Ich beeinflußte sie nur so weit, daß sie keine Rezepte wählten, die zu schwierig für sie waren.

Dann unterteilten wir ein Blatt in viele Kolonnen, die wir überschrieben mit «Butter», «Zucker», «Mehl», und all den übrigen Zutaten. Vorne setzten wir die Namen der Guetslisorten ein und in jede Kolonne das Gewicht der benötigten Zutaten. Zuletzt mußten wir nur addieren, um zu wissen, wie viel wir von allem einzukaufen hatten.

Damit kein Streit entstand, durfte jedes Kind die Küche an einem schulfreien Nachmittag für sich allein beanspruchen und die Geschwister nur helfen lassen, wenn es allein nicht fertig wurde. Die Mutter blieb im Hintergrund für SOS-Rufe erreichbar.

Lotti, unsere neunjährige Jüngste, hatte als erste ihren schulfreien Nachmittag und durfte den Anfang machen. Sie wählte zwei Rezepte aus einem Kochbuch, das ich vor Jahren an einem Wohltätigkeitsbazar in England antiquarisch gekauft hatte; es ist von Lady Ria Sysonby und enthält zum Teil Rezepte ihrer Urgroßmutter.

## Rice Buns

180 g Mehl, 180 g Reismehl, 1 Teelöffel Backpulver, 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eigelb, eine halbe Tasse Milch, Himbeerkonfitüre.

Man mischt Mehl, Reismehl und Backpulver, gibt die in Flöcklein geschnittene Butter darauf und verknetet sie mit den Fingerspitzen. Dann röhrt man Zucker, Eigelb und Milch dazu. Das ergibt einen trockenen Teig, aus dem man eine Rolle formt und die in etwa zwölf Stücke schneidet. Aus jedem Stück formt man ein Bällchen und drückt ein Loch hinein, das man mit Himbeerkonfitüre füllt und wieder zusrückt. Die Bällchen werden auf gefettetem Blech hellbraun gebacken und ergeben ein sehr feines, leichtes Gebäck.

(Ich habe den Verdacht, daß Lotti dieses Gebäck gewählt hat, weil sie das Löcherbohren so interessant findet; so lange es mit makellos sauberem Zeigefinger geschieht, habe ich nichts dagegen einzuwenden!)

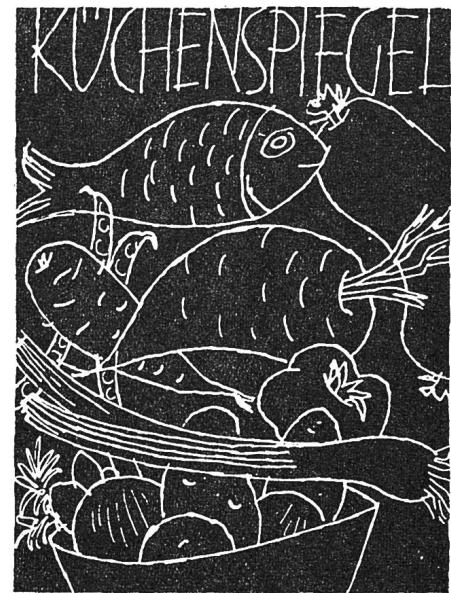
Das nächste Gebäck kommt nur in die Pakete, die wir persönlich abgeben können; für den Postversand ist es zu mürbe. Dafür schmilzt es auf der Zunge! Es ist ein altes Rezept aus Kent.



Vignette von Beatrix Sitter-Liver

## Bishop's Buns

200 g Butter, 180 g Rohzucker, 2 große oder 3 kleine Eier, 375 g Mehl, 120 g Sultaninen, 60 g Korinthen, einviertel Teelöffel Zimt, einviertel Teelöffel Ingwerpulver, 2 Teelöffel Backpulver, abgeriebene Rinde einer



Zitrone, 60 g geschälte, gestifte Mandeln.

Butter und Zucker zehn Minuten schaumig röhren, zerquirte Eier und Zitronenrinde dazuröhren. Mehl mit Backpulver, Gewürzen und Beeren mischen und allmählich dazugeben, Masse gut durchröhren. Auf ein gut gefettetes Blech kleine Häufchen setzen, mit Mandeln bespicken und im mittelwarmen Ofen hellbraun backen.

Die zwölfjährige Esther hat sich ein Gebäck ausgesucht, dessen Herstellung schon etwas schwieriger ist, weil man den Teig dünn auswalten muß.

## Hickory Biscuits

150 g Butter, 120 g Mehl, 250 g Reismehl, 120 g Zucker, 1 Teelöffel Ingwerpulver, abgeriebene Rinde einer Zitrone, 1 Teelöffel Orangenblütenwasser, 2 Eier.

Butterflocken aufs Mehl geben und mit den Fingerspitzen verreiben, Zucker, Ingwerpulver, Zitronenrinde, Orangenblütenwasser und zerquirte Eier in dieser Reihenfolge dazugeben. Den ziemlich trockenen Teig dünn auswalten, Förmchen ausstechen und bei schwacher Hitze knusprig backen.

Das folgende Gebäck wird traumhaft mürbe, vielleicht heißt es deshalb

## Träume

200 g Butter, 200 g Zucker, 2 Teelöffel Vanillezucker, 1 Teelöffel Hirschhorn-Salz, 350 g Mehl, etwa 30 geschälte Mandeln.

Die Butter wird in einem Pfännchen leicht gebräunt und abgekühlt. Dann röhrt man Zucker und Vanillezucker einige Minuten dazu und anschlie-

**Die Tasse**  
**NEUROCA**  
**am Morgen und am Abend bekommt den Kindern und schmeckt den Eltern**

**NEUROCA** das köstlich kräftig schmeckende Familiengerränk 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 neuerzeitlicher  
 Nahrungsmittel Gland VD



Erhältlich in den Grossenbacher-Geschäften Basel, Petersgasse 4  
 Zürich, Löwenstrasse 17  
 in allen Filialen der Ostschweiz und in vielen guten Fachgeschäften. Wo sagt die Grossenbacher Handels AG 9008 St.Gallen, Rosenheimstr. 2/4 Tel. 071/24 23 23

*Süße Basteleien*

Bend das mit dem Hirschhorn-Salz vermischt Mehl. Ein wenig Mehl behält man zurück, um damit die Hände zu bestäuben, wenn man aus dem Teig behutsam kleine Kugeln formt. Auf jede Kugel drückt man eine geschälte Mandel und bäckt sie bei schwacher Hitze, bis die Mandeln hellgelb sind.

Felix, Esther's Zwillingsbruder, der als Konditor den Schwestern nicht nachsteht, macht am liebsten Konfekt, das man nicht backen muß.

**Tennisbälle**

125 g gemahlene Mandeln, 125 g Zucker, 60 g gemahlene Petit-Beurre, 2 steife Eiweiss, Puderzucker.

Man vermischt alle Zutaten zu einer steifen Paste und formt daraus kleine Bällchen, die man im Puderzucker wälzt, bis sie wie flaumige Tennisbällchen aussehen.

**Italienische Kartoffeln**

150 g Zucker, 1 dl Wasser, 500 g Kastanienpüree, 1 Eßlöffel Kognak oder Rum, 150 g Blockschokolade, nussgroß Butter, Schokoladestreusel.

Man kocht Zucker und Wasser zum Faden, röhrt das fertiggekauft Kastanienpüree und, nach dem Erkalten, den Kognak oder Rum darunter. Aus dieser Masse formt man nussgroße Kugeln, taucht sie in die Schokolade, die man zusammen mit der Butter im Wasserbad geschmolzen hat, und wälzt sie anschließend in den Streuseln.

Bei diesem Rezept mache ich meine Gegenwart in der Küche zur Bedingung – nicht nur, weil das Eintauen der Kugeln etwas heikel ist (wir brauchen dazu die Zuckerzange), sondern vor allem, weil sonst vor lauter Probieren kaum etwas zum Verschenken übrigbleibt!

Es lohnt sich, jedes Kartoffelchen, wie auch die Tennisbällchen, in ein Praliné-Tütchen zu legen, wie man sie in Papeterien kaufen kann. Dieses pralinéartige Konfekt trägt viel zur Bereicherung eines Guetsli-Sortimentes bei.



Die schwierigsten Rezepte hat sich Therese, unsere vierzehnjährige Aelteste, vorbehalten.

**Pepparkakor**

Das Rezept für dieses berühmte schwedische Gebäck stammt aus einem Büchlein des ICA-Verlags, Stockholm.

675 g Mehl, ein zweiter Eßlöffel Bikarbonat, 250 g Butter, eineinhalb dl Vollrahm, 250 g Zucker, eineinhalb dl Melasse, 1 kleines Ei, 1 Eßlöffel Zimt, 1 Eßlöffel Ingwerpulver, einviertel Eßlöffel Nelkenpulver.

Man vermengt etwa Dreiviertel des Mehls mit dem Bikarbonat und arbeitet mit den Fingerspitzen die Butter darunter. Den Rahm schlägt man steif und mischt Zucker, Melasse, Ei und Gewürze darunter. In diese Masse röhrt man die Mehlmischung und bearbeitet den Teig, bis er sich von der Schüssel löst. Man läßt ihn an einem kühlen Ort mindestens 24 Stunden stehen und arbeitet dann den Rest des Mehls darunter. Dann wallt man den Teig so dünn wie möglich aus, sticht Förmchen aus und bäckt sie auf gefettetem Blech bei guter Hitze. Nach dem Erkalten löst man sie mit einem Metallspachtel oder einem breiten Messer vom Blech.

Thereses großer Stolz ist ein feines Gebäck, das kunstvoll geformt wird.

**Knusper-Guetsli**

150 g Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, 120 g geschmolzene Butter, ein zweiter dl Rahm, ein zweiter dl Melasse, 70 g Haferflocken, 150 g Mehl, ein zweiter Teelöffel Backpulver.

Man vermischt die Zutaten in der angeführten Reihenfolge, sticht mit dem Löffel Häufchen ab und setzt sie auf ein gefettetes Blech, ziemlich weit auseinander, da sie zu Plätzchen zer-

# Lebenskünstler trinken Appenzeller

Alpenbitter

«Appenzeller» – ein köstlicher Genuss für alle, die das Besondere lieben. Eine unvergleichliche Mischung erlesener Alpenkräuter bestimmt den fein-herben Charakter von «Appenzeller». Die vollendete geschmackliche Ausgewogenheit macht ihn so ausserordentlich beliebt. Gönnen Sie sich das Besondere und vergessen Sie nicht – auch Ihre Freunde sind gerne Lebenskünstler.

Charakter...  
Stil...  
Persönlichkeit!



fließen sollen. Man bäckt sie bei mittlerer Hitze hellbraun und biegt sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, über einem schmalen Wallholz oder einer kleinen Flasche halbrund; dabei muß man flink arbeiten, denn sobald das Gebäck erkaltet, wird es bröckelig.

Anstatt sie zu biegen, kann man die Guetsli auch erkalten lassen und mit einer Schokoladencreme zusammenkleben, die man aus 50 g Butter, einem Dessertlöffel Puderzucker und einem Dessertlöffel Schokoladepulver gerührt hat.

Hier muß ich wohl anfügen, daß sich meine Kinder seit Jahren gewöhnt sind, selbständig in der Küche zu handieren. Wer seine Kinder zum ersten Mal allein backen läßt, gibt ihnen wohl besser einen weniger heiklen Teig, wie etwa für Mailänderli oder Schwabenbrötli. Was aber schon kleine Kinder mit großer Begeisterung und gutem Erfolg fertigbringen, sind die farbigen Guetsli, die wir jeweilen als Abschluß und Höhepunkt unserer Bäckerei alle miteinander machen. Sie sind mehr fürs Auge als für den Gaumen gedacht, doch sie tragen viel bei zum gluschtigen Aussehen eines Guetslipaketes.

## Dekorations-Guetsli

Mailänderli oder Schwabenbrötli-Teig (selbergemacht oder fertiggekauft), Puderzucker, Kochschokolade, Fertigkaffee-Pulver, Konditorfarbe, Zuckerkügeli (farbig und silbern), Zuckermimosen und -blümchen, Schokoladebohnen.

Aus dem ziemlich dick ausgewallten Teig sticht man einfache Formen aus, wie Herzen oder Sterne, und bäckt sie hellbraun.

Farbige Glasur (für etwa 50 Guetsli): 100 g Puderzucker (ohne Knollen!) mischt man mit ein zweitel Eiweiß, 1 bis 2 Eßlöffel Wasser und 1 bis 2 Tropfen Konditorfarbe, bis eine dickflüssige Glasur entsteht, die vom Löffel kaum mehr abfließt. Man trägt sie warm mit einem Messer oder Pinsel auf.

Schokoladeglasur: Man läßt 75 g

# Buffet Zürich B

Inhaber Rudolf Candrian

Ihr Treff-



## Auch Dein Kind braucht Jesus

Und Er — der Herr Jesus —  
nahm die Kinder in Seine Arme,  
legte die Hände auf sie und segnete sie.  
Markus 10,16

## Weihnachten erscheint wieder von uns ein Bilderbuch

sehr schönes, biblisches

das manches Kinderherz erfreuen wird.

Alle Kinder sollten dieses Bilderbuch besitzen! — — — Herzlich bitten wir darum alle Christen, stark zur Verbreitung beizutragen! Bitte, bestelle auch Du das Bilderbuch noch heute. Bestelle so viele, wie Du davon weiterschenken möchtest. Du bekommst ja dasselbe völlig kostenlos!

Auf keinem Weihnachtstisch sollte dieses Bilderbuch fehlen!

Missionswerk Werner Heukelbach, 5281 Wiedenest, Deutschland

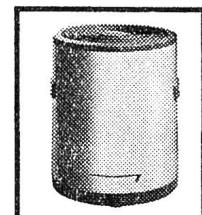
## Gesunde Luft TURMIX Luftbefeuchter zu nur Fr. 119.—

Eine Sonderleistung des  
Elektro-Fachgeschäftes

### Bestellung

Senden Sie mir bitte den gesundheitsfördernden TURMIX-Luftbefeuchter zu Fr. 119.— mit Rechnung franko meine Adresse:

Name



### Gratis

liefern wir  
jedem Besteller  
den praktischen  
Hygrometer

## Mermod & Kaiser

AG für elektrische Unternehmungen,  
8034 Zürich, Seefeldstr. 35, Tel. 051-345080  
und Filialen Zürich 7, Plattenstrasse 22  
Erlenbach, Schiffländestrasse 22

Strasse

Ort

Datum

Unterschrift

Gleichzeitig mit dem TURMIX-Luftbefeuchter erhalte ich gratis einen Hygrometer.

### Süße Basteleien

Kochschokolade mit 2 bis 3 EBlöffel Wasser im Wasserbad schmelzen und röhrt einen EBlöffel Instant-Kaffee, 50 g Puderzucker und 10 g Butter dazu; nur lauwarm werden lassen, damit die Glasur nicht matt wird!

Die noch feuchten glasierten Guetsli dekoriert man mit den Zuckerwaren, wobei der Phantasie keine Grenzen gesetzt sind.



Viel Mühe gaben wir uns auch mit der

### Verpackung der Guetsli

Dafür kaufte ich Goldpapier, Tortenpapier und kleine Stücke Klebsamt. Außerdem kamen alle hübschen Schachteln zu Ehren, die sich bei uns im Laufe eines Jahres angesammelt hatten, und in die wir nun die Guetsli einpackten.

Wir wickelten die Schachteln in Goldpapier (geschickte und geduldige Leute können sie natürlich auch überziehen oder sogar selber falten). Aus runden kleinen Tortenpapieren schnitten wir die Mitte heraus und klebten den verbleibenden Spitzendreieck auf das Goldpapier. Da hinein kam das aus Klebsamt ausgeschnittene Monogramm des Empfängers. Für eine Gotte oder eine Großmama, welche die Kinder lange nicht gesehen haben, könnte man auch eine Foto der kleinen Zuckerbäcker auf die Schachtel kleben.

Die strahlende Genugtuung der Kinder, als ihre süßen Pakete fertig waren und die Dankesbriefe, welche daraufhin eintrafen, entschädigten mich voll auf für die Zeit, die ich mit dem Putzen von Küche und Herd verbracht hatte!



## Vom Wert der Cichorie



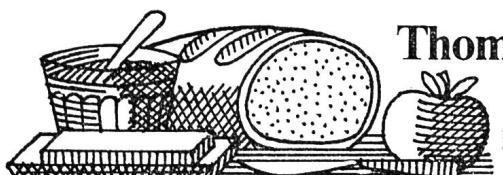
Ein in Leipzig aufbewahrter Papyrus, datiert 4000 Jahre vor Christi Geburt, erwähnt schon die wilde Wegwarte mit den blauen Blüten, cichorium Intybus, und die kultivierte Art, cichorium Endivia. Es ist bekannt, daß die Alten Aegypter Mandeln geröstet haben; ob sie dieses Verfahren aber auch auf die Wurzel der Cichorie anzuwenden wußten, entzieht sich unsrer Kenntnis. Im römischen Altertum wird die Cichorie von Ovid besungen, der sich mit einer vom Sonnengotte verstoßenen Geliebten vergleicht, die täglich nach ihrem ungetreuen Idol Ausschau hält. So ist sie zum Symbol der Treue geworden, weil sie ihre Blüte immer der Sonne zuwendet und den Kelch beim Untergang des strahlenden Gestirns verschließt.

Doch, nun seien einige Jahrhunderte übersprungen, welche zu einer Episode führen mögen, die einen Wendepunkt in der Geschichte der Wegwarte einleitet:

Während des siebenjährigen Krieges rollte eine gewisse Frau von Heine mit ihrer von Pferden bespannten Kutsche durch Preußen und geriet in einen Hinterhalt. Eine Gruppe französischer Reiter sprengte auf sie zu und bemächtigte sich der Koffer und Kleinodien. Ausgeplündert bis auf die Kleider, mußten die Reisenden weiterziehen. In Braunschweig angelangt, verordnete der Arzt zur Nervenstärkung einen Tee aus der Wurzel von Cichorien. Frau von Heine befolgte den Rat, brachte aber schon bald das bittere Gebräu nicht mehr die Kehle hinunter. Da sann sie auf Ersatz. Und

es kam ihr die Idee, die Wurzeln vor dem Abkochen zu rösten, womit es zur Geburtstunde des Cichorienkaffees kam. Ihr Mann, Major Christian von Heine, entzückt über diese Entdeckung, gründete nun, zusammen mit Gottlieb Förster als Kompagnon, die erste «Cichorienpulverfabrik». Außerdem verschaffte er sich beim König von Preußen, Friedrich dem Großen, ein Exklusivprivileg. Die blaue Vignette, die der Firma Heine & Förster als Emblem diente, zeigte einen Mann, der Cichoriensamen sät und gleichzeitig ein mit Kaffee beladenes Schiff mit den Worten zurückweist: Ohne Euch / Gesund und reich. Groß war der Erfolg des Unternehmens. Endlich konnte auch der einfache Bürger einen bekömmlichen und erst noch billigen «Kaffee» trinken. Außerdem kam ein findiger Kopf mit dem Gau men eines Feinschmeckers auf den Gedanken, Cichorienpulver als Zusatz zu echtem Kaffee zu benützen. Dabei konstatierte er, daß dadurch der Duft des Getränk es gesteigert und die Wirkung des Koffeins gemildert wurde.

Als Zusatz des Bohnenkaffees für die Zubereitung eines wohl schmeckenden Milchkaffees ist die Cichorie auch heute noch unentbehrlich. Das bekannte, blau-weiß gestreifte Franck Aroma-Päckli hat denn auch praktisch in jedem Haushalt seinen festen Platz. Die goldene Regel für einen guten Milchkaffee lautet sei eh und je: Auf 2 Löffel Kaffee — 1 Löffel Franck Aroma. So zubereitet, trinken wir den Milchkaffee am liebsten.

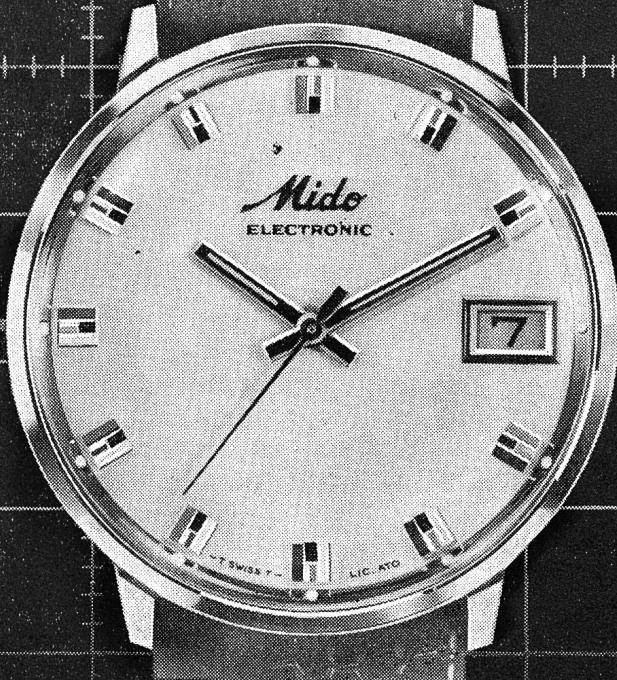


**Thomi + Franck AG Basel**

Seit über 100 Jahren  
im Dienste der Tischkultur



*electronic*



## **Elektronik - in der Kalenderuhr grossen Stils**

Elektronik - im Dienste von Wissenschaft und Forschung. Elektronik in der Zeitmessung. Überall dort, wo es um höchste Genauigkeit geht: Elektronik.

Unsere Mido Electronic ist anders als andere Uhren. Gleichmässige elektronische Impulse bewegen den Mechanismus mit immer gleichbleibender Energie und gewährleisten so den genauen Gang der Uhr.

Die Mido Electronic ziehen Sie nie auf, auch wenn Sie sie lange Zeit nicht tragen. Sie werden feststellen, dass sie immer noch läuft - und sehr genau läuft.

Durch ein «Stop» System ist die Möglichkeit gegeben, die Uhr genau nach Radiozeit zu stellen.

Sie werden begeistert sein von der neuen Mido Electronic: Stöße können die Genauigkeit nicht beeinflussen, sie ist antimagnetisch und 100% wasserdicht - wie alle Mido Uhren. Kondenswasser kennt sie nicht. Der beste Beweis: schwimmen und tauchen Sie mit ihr.

Electronic Kalender Ref. 7007 Stahl  
Goldplaqu  Midoluxe

*Mido*

Die 100% wasserdichte Uhr, die Sie nie aufziehen  
MIDO G. SCHÄEREN & CO. AG, BIEL, SCHWEIZ