

Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1958)

Artikel: Zuckerwaren!
Autor: H.S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-988187>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

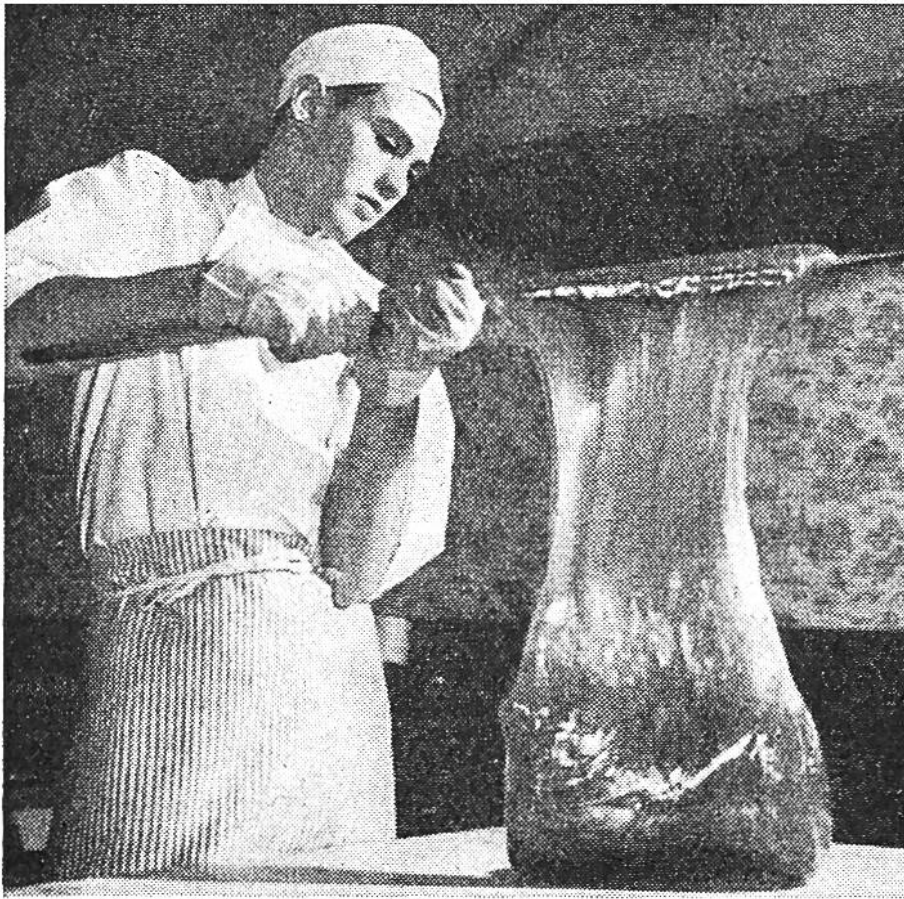
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.04.2025

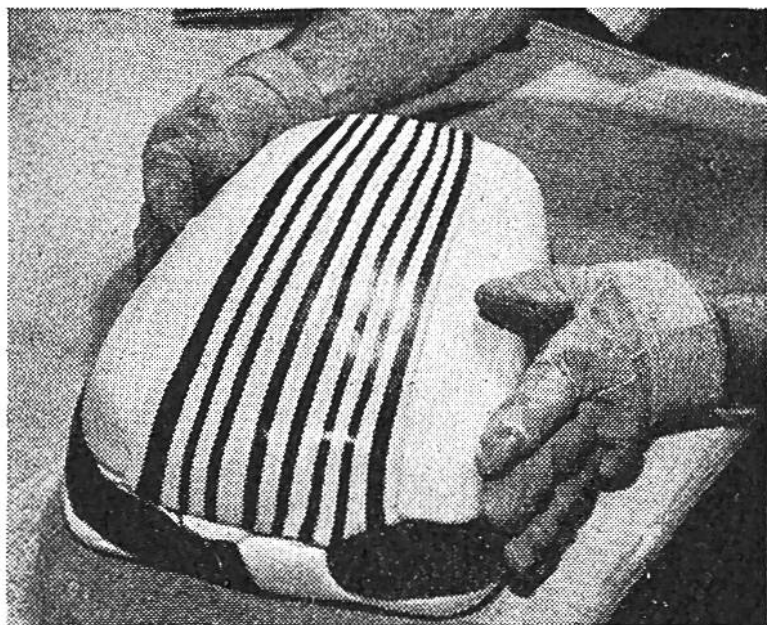
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Die langsam erkaltende Zuckermasse wird hin- und herbewegt, gezogen und gehoben, damit sie von Luft durchdrungen werde.

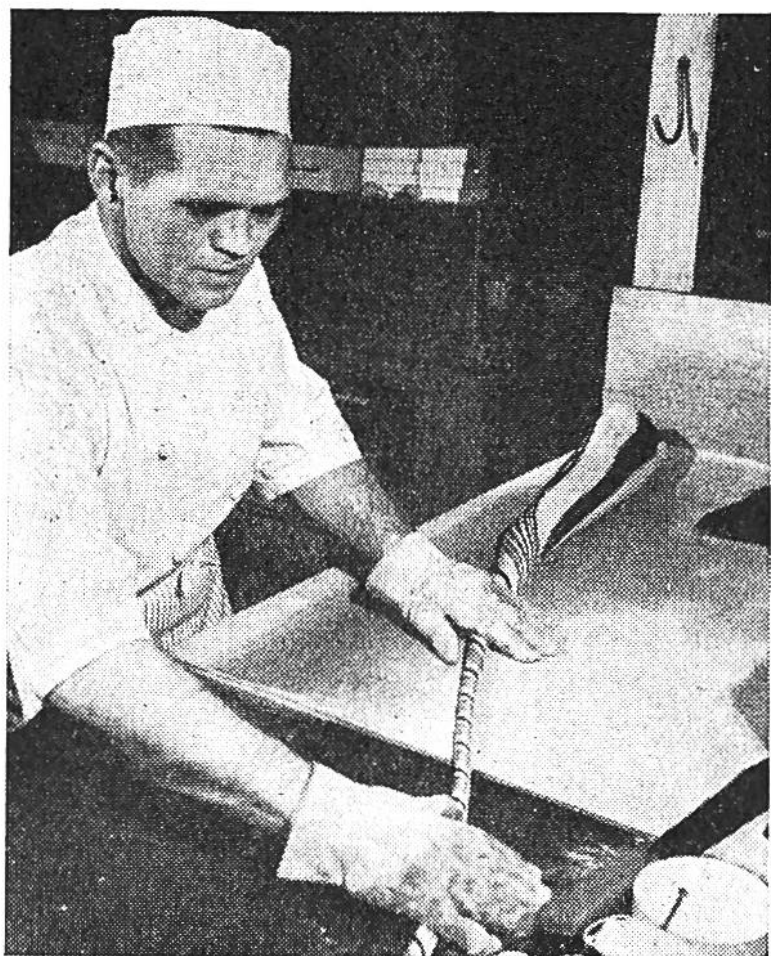
ZUCKERWAREN!

Auf Jahrmärkten und in ausländischen Städten begegnet man ihnen noch, den vereinzelt Zuckerbäckern in weisser Schürze, weisser Mütze und dicken Handschuhen, jenen besonders von der Jugend gern gesehenen Leuten, die mit viel Liebe ihr süsses Handwerk betreiben. Freilich, heutzutage hat die maschinelle Fabrikation all der zuckerigen Köstlichkeiten – wie Bonbons, Drops oder Täfeli und Zeltli –, die mit ihren zahlreichen Formen und Farben ein Kinderherz zu begeistern vermögen, den altertümlichen Zuckerbäckern das Handwerk erschwert. Sie hat auch etwas vom wahren Zauberglanz dieser nicht mehr so seltenen Süssigkeiten genommen. Trotzdem sollt ihr erfahren, wie die leckeren Kissenbonbons einst in jeder Stadt und in kleinstem Betrieb von meist nur einer oder zwei Personen hergestellt wurden und wie sie auch heute noch da und dort vor staunenden Zuschauern «gebacken» werden.

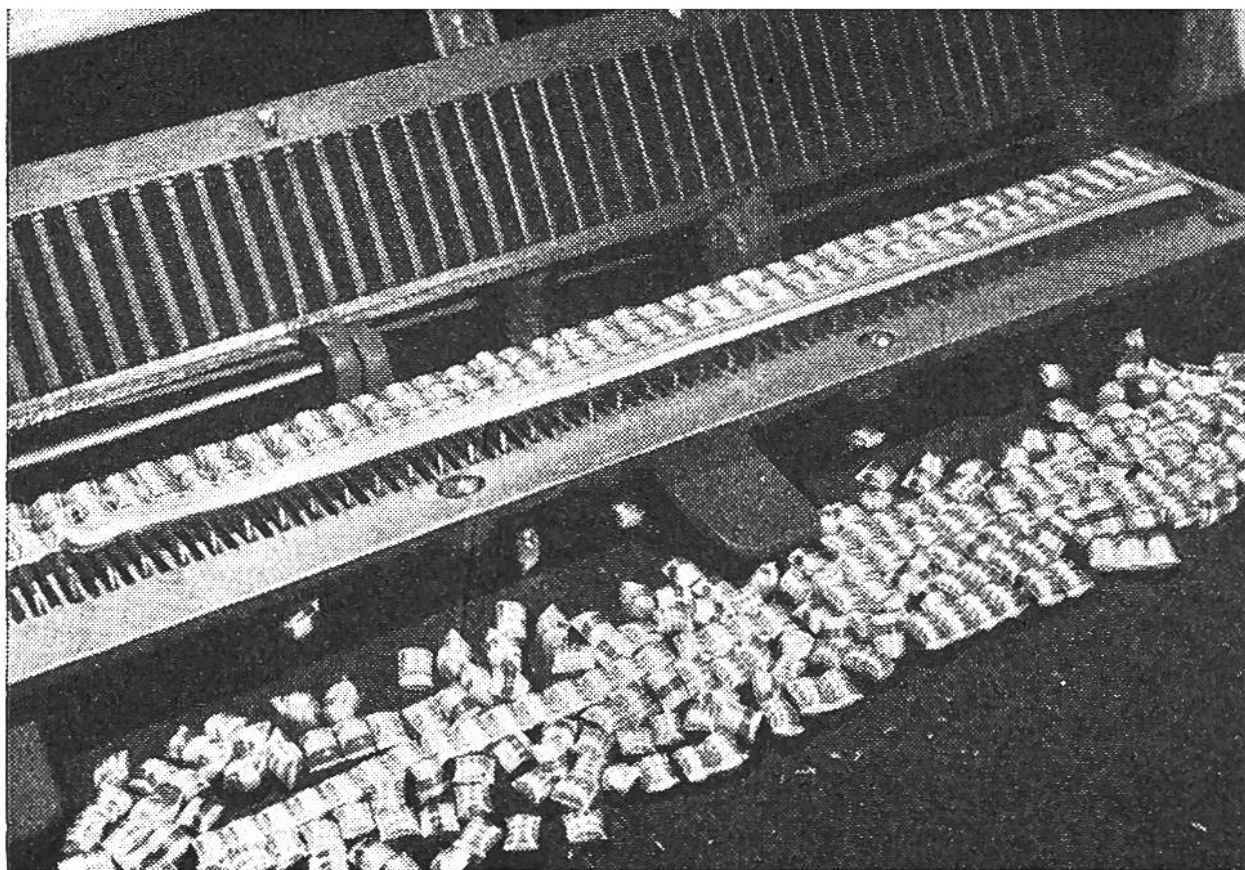


Wie hübsch nehmen sich schon jetzt die Anis-Streifen auf dem Zuckerkissen aus!

Der Zuckerbäcker ist aber in diesem Fall eigentlich auch ein Zuckerkoch. Er muss vorerst eine bestimmte Menge Zucker durch Erwärmen in eine dickflüssige Masse umformen, die er erst hernach wie ein Bäcker bearbeiten, walken und formen wird. Die



Das Zuckerkissen wird zu einer Zuckerschlange ausgewalkt, welche immer noch in regelmässiger Anordnung die Anis-Streifen aufweist.



Ein einfacher Apparat zerschneidet die Zuckerschlange in die verkaufsbereiten Bonbons.

wie flüssiges Glas aussehende Masse, welche wie jeder erwärmte und geläuterte Zucker noch durchsichtig ist, wird hin- und hergezogen, gehoben und gedehnt, damit sie sich mit Luft vermische und dadurch undurchsichtig weiss werde. Aus diesem «Teig» modelt der Zuckerbäcker ein Kissen von ansehnlicher Grösse, auf das er die farbigen und würzigen Streifen von Pfefferminz, Anis oder anderen zierenden und Geschmack verleihenden Beigaben legt. Jetzt wird das Zuckerkissen – wie zu Grossmutterns Zeiten – auf einem Walkbrett gerollt, bis sich die andersfarbigen Streifen spiralförmig auf der Oberfläche der Zuckerschlange abzeichnen. Ein altmodischer, einfacher Apparat nimmt das lange, süsse Gebilde in seinen wie mit Haifischzähnen versehenen Rachen auf, klappt zu – und gegen zweihundert kleine Zuckerkissen fallen heraus, um als verlockende Zuckerware in den euch bekannten Glasdosen zum Verkauf ausgestellt zu werden. H.Sg.