

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 36 (1965)

Heft: 12

Artikel: Festliche Menus für die Tage um Weihnachten und Neujahr

Autor: Fischer, L.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-807449>

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: 01.04.2025

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

Die Symbolik des Weihnachtsgebäcks

Wenn wir in dieser Zeit um Weihnachten die süßen und lustig gestalteten Guezli verzehren, dann denken wir kaum darüber nach, was für eine uralte Ueberlieferung an diesen Dingen hängt. Die Formen, die zur Herstellung benutzt werden, sind nämlich oft viel älter als das Weihnachtsfest selbst. Vielfach haben sich hier in Idee und Gestalt Reste heidnischer Kultur bewahrt, die das junge Christentum nur schwer ausrotten konnte und die es deshalb im eigenen Sinne umgedeutet und als eine Tradition erhalten hat.

Die Feier der Sonnenwende, von fast allen Völkern festlich begangen, hat ja nicht nur den Zeitpunkt des Weihnachtsfestes mitbestimmt, sondern auch in den Festsymbolen ihre Spuren hinterlassen, vor allem im Festgebäck. Was bedeuten z. B. die stets wiederkehrenden Tierfiguren anderes als die längst vergessenen Abbilder von Opfertieren. Und die in Schweden üblichen scheibenförmigen, mit Kreisornamenten verzierten Neujahrskuchen sind ebenso wie unsere Neujahrsbrezel Symbole der wiedererstehenden Sonnenscheibe oder auch der Räder des Sonnenwagens, der zu dieser Zeit umhergefahren wurde.

Es ist auch gewiss kein Zufall, dass bei den Formen des Weihnachtsgebäcks Symbole der Fruchtbarkeit auf den kommenden Frühling hinweisen. Der Hahn, auf dem manchmal der Sonnengot im Strahlenkranz reitet, der Storch, der Fruchtkranz, der Engel auf dem Schwan, sie alle kommen häufiger vor als Darstellungen, die sich auf die Weihnachtsgeschichte beziehen. Auch die Figur des Reiters, die bei Weihnachtsgebäcken immer wiederkehrt, bezieht sich viel eher auf Wotan, der sich nach allgemeiner Auffassung zur Sonnenwende unter den Menschen aufhielt, als auf den heiligen Nikolaus.

Immerhin hat gerade der Nikolauskult, eben wie der Martinskult sehr früh in deutschsprachigen Ländern heimisch, die Gestaltung des viel später erst eingeführten Weihnachtsfestes beeinflusst. So kommt es, dass die hübschesten und fantastischsten Weihnachtskuchen gerade in den Gegenden üblich sind, in denen, meist durch Benediktinerklöster angeregt, dieser Heilige ver-

eehrt wurde, in Holland und Flandern, am Niederrhein, im Elsass, in Süddeutschland, aber auch bei uns, wo bis heute noch die Stadt Freiburg unter dem Patronat dieses Beschützers der Matrosen, der Reisenden und der Kinder steht. «Klausemänner» heissen bis heute diese Figuren aus Pfefferkuchen. «Klaskerle» nennt man sie in Holland und Flandern.

Während bei religiösen Darstellungen, Kreuzigungs- und Marienbildern eine mittelalterliche Tradition oft bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts beibehalten wird, wechseln die Erscheinungen der Zeitgeschichte, die in den Pfefferkuchenfiguren dargestellt werden, ganz deutlich. Da gibt es steife Einzelfiguren in der Tracht des Barocks, auch Paare und Gruppen aus dieser Zeit, prächtige Reiter in der Uniform des Dreissigjährigen Krieges, zierliche Kavaliere mit Lockenperücken und Galanteriedegen, schliesslich ernste Offiziere der napoleonischen Kriege. Selbst Herrscher wie Kaiserin Katharina von Russland oder Napoleon entgingen nicht dem Schicksal, von fröhlichen Kindern verspeist zu werden.

Lokale Eigenart hat natürlich überall eingewirkt. Auffallend ist der Stilunterschied der Schweiz und Süddeutschland einerseits und der nordischen und westlichen Länder andererseits. Im Süden: zierlichste Verarbeitung der Einzelheiten, der Spitzenkragen, der Haartracht, Freude am Fratzenhaften; im Norden: derbe, grobe Ausführen, viel Freude am Grotesken.

Die Einführung der Maschine im Bäckereibetrieb um die Mitte des 19. Jahrhunderts hat den Gebrauch der einfachen Holzformen verdrängt und schien dadurch dem Weiterleben der alten Tradition einen Riegel vorzuschieben. Man ist aber doch an vielen Orten dazu übergegangen, die alten Backformen wieder hervorzuholen und zu benutzen, weil man den Reiz ihrer Ursprünglichkeit zu schätzen beginnt. Man hat auch leicht aktuelle Gestalten, wie typische Filmschauspieler oder Boxer zu lustigen Kuchenmännern geformt, gewiss mit dem gleichen Recht, mit dem der Zuckerbäcker des 17. Jahrhunderts den Landknecht, der des 19. Jahrhunderts die Scherzfiguren der Witzblätter in Kuchenteig nachbildete.

T. H.

Festliche Menus für die Tage um Weihnachten und Neujahr

Vorschläge von Frau Dr. L. Fischer, Küsnacht

Hühnerbrühe mit Ei und Grünem oder Einlaufsuppe
Hühnerfricasée im Reisring garniert
mit Pilzen, Tomaten oder andern Gemüsen
Salat

Halbierte, geschälte Orangen
(mit Zuckersirup beträufelt und mit gehackten oder in
Stifte geschnittenen Mandeln und kandierten Früchten
bestreut)

*

Tomatensuppe mit kleinen Blumenkohlröschen

Rahmschnitzel mit Champignons
Nudeln oder andere Teigwaren

Gemischter Salat
Eistorte

*

Kleiner Hors-d'œuvre-Teller
Fisch an Curry-Pilzsauce
gedämpfte Bohnen und Tomaten
Kartoffelschnee oder Kartoffelkroquetten
Ananas-Margritli

*

Gersten- oder Erbsensuppe
Rindszunge an Madeira- oder Kapernsauce
Kartoffelstock
Gedämpftes Gemüse oder Salat
Glace

Spargelcremesuppe
Schinkenkrustade
gemischte Salate oder Gemüseplatte
Ananasköpfl

*

Klare Bouillon mit Eierstich
Gemüsereis mit
Cipolatawürstchen oder Spiesschen und
gebratenen Bananen
Schokoladibirnen mit Schlagrahm

*

Lauchcremesuppe
Schinken im Schlafrock
Ungarisches Sauerkraut
Petersilienkartoffeln
Vermicelle-Creme

*

Kleiner Hors-d'œuvre-Teller
Gefüllte Kalbsbrust garniert mit
gedämpften Gemüsen
Pommes Duchesse
Schwedische Apfeltorte

*

Tomaten gefüllt mit Schinkenmayonnaise
Bœuf Stroganoff im Reis- oder Nudelring
Salat
Charlotte russe

*

Goldwürfelisuppe
Gigot (Schafskeule) im Ofen
Bohnen oder Rosenkohl
Petersilienkartoffeln
Salat
Eistorte

*

Gemischter Salatteller
Schinken im Teig
ganze gedünstete Pilze und 1 bis 2 gedämpfte Gemüse
Karamelköpfl oder Karamelcreme mit Schlagrahm
Bouillon mit Einlage und gehackten Kräutern
Fonduepastetchen oder Milkenpastetchen
Rostbraten
Bratkartoffeln (evtl. Pommes frites)
Rosenkohl und Tomaten
Tiefgekühlte Beeren mit Rahm und Weihnachtsguetzli

*

Salatteller
Truthahn mit Aepfeln gefüllt
(in Alufolie im Ofen gebraten, damit er keine
Wartung braucht)
Halbäpfel als Garnitur, evtl. mit Preiselbeeren gefüllt
Knöpfl oder Kastanien
Glace oder Fruchtsalat

*

Klare Gemüsebrühe mit Gemüsewürfelchen
Gebratene Gans mit Apfelsauce
Rosenkohl oder Rotkraut
Gedämpfte Kastanien
Orangensalat

Amüsantes, Unbekanntes, Kurioses

«Alles über Weihnachten»

Das Geburtsfest Christi wurde ursprünglich am 6. Januar gefeiert. In der Mitte des 4. Jahrhunderts verlegte man es dann auf den 25. Dezember. An diesem Tag hatten bisher Kultfeiern für den Sol Invictus (= unbesiegte Sonne, Bezeichnung für die kleinasiatischen Gottheiten Mithras und Bel) stattgefunden.

*

Am 24. Dezember 1818 erklang in der St. Nicola-Kirche in Oberndorf im Salzburgerischen zum erstenmal das Weihnachtslied, das zum berühmtesten der ganzen Welt werden sollte: Stille Nacht, heilige Nacht... Der Pfarrer Joseph Mohr schrieb den Text (er wurde inzwischen in mehr als vierzig Sprachen übersetzt). Franz Xaver Gruber, der Lehrer, die Musik dazu.

*

In England und Irland ist der Mistelzweig der Vorbote der Weihnachtszeit. Der immergrünen Pflanze werden schon seit keltischer Zeit besondere glückbringende Kräfte zugeschrieben. Und eine nicht ganz so alte, aber gern lebendig erhaltene Sitte sagt: wer einem Mädchen unter dem Mistelzweig begegnet, darf einen Kuss fordern.

*

«Einsam sein, wie man als Kind einsam war, als die Erwachsenen umhergingen, mit Dingen verflochten, die wichtig und gross schienen, weil die Grossen so geschäftig aussahen, und weil man von ihrem Tun nichts begriff...» — ein Weihnachtsgedanken, den Rainer Maria Rilke niederschrieb.

*

Die Aufstellung von Weihnachtskrippen mit Darstellungen der Geschehnisse in Bethleem geht bis in die Zeit des Franz von Assisi zurück. In Deutschland wurde erstmals 1603 in der Michaelskirche in München eine Krippe aufgebaut. Später fand sie Eingang in die Privathäuser und im Schnitzen der zahlreichen Figuren, der heiligen Familie, Hirten, Engel und Heiligen drei Könige mit ihrem Gefolge erreichte die Volkskunst vor allem in Bayern und Tirol einen Höhepunkt.

*

Der Weihnachtsbaum wird erstmals 1539 in Strassburg erwähnt. Seine heutige allgemeine Verbreitung erlangte er erst im vorigen Jahrhundert.

*

Im Tirol kann man in der Christnacht so manchen Bauern sehen, der, von der Mitternachtsmesse heimkehrend, im Garten von Baum zu Baum geht, an die Stämme klopft und den altüberlieferten Spruch vor sich murmelt: «Baum wach auf und trag, morgen ist der heilige Tag.»

*

In Schweden ist Weihnachten zugleich das Fest Sankt Lucias, der Lichtbringerin. Schöne Mädchen mit der Lickerkrone dürfen bei diesem Fest nicht fehlen.

*