Zeitschrift: Sauter's Annalen für Gesundheitspflege: Monatsschrift des

Sauter'schen Institutes in Genf

Herausgeber: Sauter'sches Institut Genf

Band: 19 (1909)

Heft: 12

Artikel: Weihnachstspeisen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1038222

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: 27.11.2025

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

Sauter's Annalen

für Gesundheitspflege

Monatsschrift des Santer'schen Institutes in Gens

berausgegeben

unter Mitwirfung von Mergten, Praftifern und geheilten Rranten.

Hr. 12.

19. Jahrgang der deutschen Ausgabe.

Dezember 1909.

Inhalt: Weihnachtsspeisen. — Das Sonnenlicht als Lebenspender und Heisfaltor. — Ueber Schutzpocken-Impfung und Impfzwang (Fortsetzung). — Korrespondenzen und Heilungen: Massern; Darmentzündung; Schwäche und Blutarmut; Zahnen; Hautjucken; Furunkel; Benenentzündung; Krampfader; Lungenerweiterung; Luftröhrenkatarrh; Gelenkrhenmatismus.

Weihnachtsfpeisen.

Von M. v. St.

Mus fernster Urzeit Tagen stammt die Sitte mancher Weihnachtsspeise, die heute noch nach hunderten Von Jahren auf den meisten Tischen erscheint. Bon Generation zu Generation burch "Berfommen" und "Ueberlieferung" forterbend, ist Sinn und Urfprung ben meisten Menschen unbekannt. "Schweinebraten und Mohnklöße" gab's ichon zu Großmutters Beit, hort man bier und da fagen, und damit ift die Sache erflärt. Daß aber ber Schweinebraten als älteste Weihnachtsspeise die ftets erneute Erinnerung bildet an den goldborftigen Gber, ben man gum Julfest ben hohen Göttern opferte, bie den Menschen das Geschent der wiederauf= steigenden Sonne gemacht hatten, bas ift vielfach vergeffen. Der Juleber murbe mit gang besonderer Feierlichkeit über dem Berdfeuer gebraten und mit gang besonderer Feierlichkeit aufgetragen. Der Hausherr legte feine rechte Hand auf den Ropf des Tieres und schwur nun im Neuen Jahr, das die neuaufsteigende Sonne verhieß, nur "gute, weise Taten" ju vollbringen und seinem Hause und seinen Knechten ein guter, gerechter, milder Hausherr zu sein. Mit dem Genuß des dem großen Gott Wotan geweihten Tieres aber setzen sich die Germanen in ganz besondere Gemeinschaft mit dem segnenden Gott und machten sich alles erswünschten Glückes teilhaftig. Daher stammt der Glaube, daß "Schwein Glück bringt", man gelegentlich des Festes deshalb Schweinebraten ist, und, allerdings erst in neuester Zeit auch allerhand Süßigkeiten, besonders das Marzipan, die Gestalt eines rosigen Schweinchens tragen müssen.

Ob die Hausfrau nun jetzt in der modernen Zeit den alten Götterbraten in dieser oder jener Form und Art auftragen will, gilt gleich. Wenn es nur Schwein ist, dann kann es jedes beliedige Stück des Wildschweines oder Haussschweines sein! Für den einsachen Tisch gibt es dann wohl den Schweineschinken mit knusperig gebratener Aruste oder ein Rippespeer mit Brotkruste; für seinere Ausprüche gibt es, abgesehen von Wildschweinskopf, Kasseler Rippespeer oder Schinken in Burgunder oder Schinken in Madeirasauce. Die Anwartschaft auf Glück ist in jedem Fall gegeben.

Der zweite allbeliebte Braten ift die Weihnachtsgans, die in England meist durch den Weihnachtsputer ersetzt wird. Die Gans ist ebenfalls ein altes Opfertier, wahrscheinlich das älteste Hausgeflügel der Germanen und älter als das Haushuhn, durch welches die Gans in späterer christlicher Zeit etwas verdrängt wurde.

Wahrscheinlich hat zu dem Ersatz des Weihnachts-Gänsebratens in England durch den
Puter nur der Umstand beigetragen, daß man
durch fünstliche Zucht und Wahl den Puter zu
einem besonders schmachaften Braten machte,
während man an der Gans außer dem Braten
auch das Fett schätzte und mit der Zeit dahinter
tam, bewährte Dauerspeisen: Aspic, Spickgans,
Pöckelsleisch aus dem Gänsesleisch herzustellen.
Uebrigens ist auch in England der Gänsebraten
für Christmasdinner nicht ganz überwunden,
und sogar bei den Speisungen für die ärmere
Bevölkerung, die sich nicht aus eigenen Mitteln
ihre Christseier durch ein festliches Mal verschönern kann, vorgezogen.

Während diese beiden Festbraten sich, natürlich in durch die Kultur gebotenen Versänderungen der Vereitung, in der Gunst des deutschen Volles bis heute gehalten haben, ist der dritte Festbraten fast ganz verschwunden: das Pferd. Das Pferd wurde früher gejagt und verspeist, und es ist eigentümlich, daß, während sie den Genuß anderer Opfertiere, wie Schwein und Gans duldeten, die christlichen Vekehrer so gegen das Pferdesleisch eiserten, daß sie es schließlich dem Volk verleideten. Noch sindet sich im allgemeinen — von Ausenahmen abgesehen — ein unüberwindlicher Widerwille gegen Pferdesleisch, den selbst die höchsten Fleischpreise nicht siegreich bekämpfen.

Nicht so alt wie Schwein und Gans ist das Weihnachtsgericht des Karpfens, und es ist an-

zunehmen, daß er nur dadurch zu der Ehre des besondern Festgerichtes gekommen ist, weil er im Winter seinen größten Wohlgeschmack erreicht. Der Karpsen wird zum ersten Mal in einer Schrift des Geheimschreibers Cassiodor des großen Ostgotenkönigs Theodorich im Jahre 500 nach Chr. erwähnt, in welcher gefordert wird, daß die Provinzialstatthalter eine ausbedungene Anzahl dieser Fische für die königliche Tasel liesern.

Dem hohen Norden und einem, feit Sahrhunderten dort herrschenden weihnachtlichen Festbrauch entstammt die Sitte, auch bem einfachen Bering eine Hauptrolle auf bem Tisch zur Festzeit anzuweisen, ibn oft sogar an bie Stelle bes weit fostspieligeren Rarpfens treten gu laffen. Bekanntlich war biefer Seefisch im Binnenland gar nicht bekannt; ehe man die Runft des Einfalzens fannte, bestand auch die Möglichkeit nicht, ibn ins Binnenland zu schicken. In seiner Beimat aber, an den Ruften der Nord= und Oftsee wurde er eine Hauptspeise zur Julzeit, besonders in der Busammenftellung mit Safergrüte. Schlieflich fam man auf ben Gedanten ben Bering zu gerfleinern, Salat zu geben, in welcher Geftalt er biefelbe Deutung hatte wie Reis, Birfe und Mohn: seine fleinkörnige Beschaffenheit beutete auf Geld! Diese Deutung hat bekanntlich auch der "Fischrogen", und die Hausfrauen pflegen barauf bedacht zu fein, daß fie einen "rogenen" Karpfen erhalten. Vorsichtige Leute tragen fogar das im Ropf des Fisches befindliche mertwürdig geformte Kreuz im Portemonnaie bei fich, um fich fteten Gelbgewinnes zu verfichern.

Was früher die Hirse bedeutete, hat sie jetzt, da sie vielfach durch den ausländischen Reis ganz verdrängt ist, an den Reis abtreten müssen. Die Hirse, früher viel mehr und reicher in Deutschland angebaut, ist ein urdeutsches Erzeugnis, und als solches bokumentiert sie sich in dem hübschen deutschen Märchen vom Hirsenbrei, doch kommt sie als festtägliches Gericht nur sehr selten noch zu ihrem Recht, einzig vielleicht noch im wendischen Spreewald, wo sie noch heute angebaut wird.

Der Mohn hat sie vielfach ebenfalls aus ihrer Stellung verdrängt, und wo man früher Hirsebrei und Reisbrei auftrug, ist man heute Mohnspielen, Mohnklöße oder irgend ein Mohnsgebäck.

Als Weihnachtsgemüse gilt, als Sinnbild ewiger Naturkraft, der auch im Winter ausbauernde Grünkohl, doch ist diese Sitte noch nicht alt, reicht jedenfalls kann weiter als bis ins 18. Jahrhundert.

Mus der Urzeit aber ftammt ber Sonigfuchen, als ber ältefte Ruchen, ben es überhanpt gibt. Mus gemahlenem Getreide, Weigenspelg, auch Hafermehl mit Honig but die altgermanische Hausfrau die Opferfuchen, den Göttern gu Ehren und gab ihnen die Form des Gbers, ber Sonne, des Rades ober des Geflügels, oft auch noch die Gestalt bes hoch zu Rog umziehenben Göttervaters felbft. Später haben fich bie Rlosterfüchen der Bervollkommnung der Honigfuchen angenommen, im Mittelalter nahm man, als besonders feine und feltene Bugabe die fostbarften tropischen Gewürze : Mustat, Melfen, Bimt, auch Pfeffer bagu, mas oft die Menberung ber Bezeichnung Fonigfuchen in Pfofferfuchen und Gewürzfuchen veranlagte, obgleich nun gerade ber Pfeffer nicht mehr in ben beute üblichen Ruchen zu finden ift. In Gegenden, wo der Honig knapp war, wurde er durch billigen Rübensirup ersett und heute noch werden geringere, aber barum oft fehr wohlchmedende Weihnachtstuchen mit Girup anftatt mit Sonig gebacken.

Seit dem späteren Mittelalter fennt man

auch die beliebte Weihnachtssüßigkeit des Marzipans, die wahrscheinlich aus Italien, dem Lande der Mandeln, in Deutschland eingeführt wurde. Dagegen wird oft behauptet, daß Marzipan die Erfindung eines deutschen Zuckerbäckers ist und schon vor der Einführung der Mandeln mit Haselnüssen hergestellt wurde. Nußmarzipan ist heute eine ganz besonders hoch bewertete Delikatesse.

Rum Beihnachtsfest gehören ferner Mepfel und Ruffe; ber Apfel als eine Erinnerung an die älteste Baumfrucht der heidnischen Germanen. Der runde rote oder gelbe Apfel mar ihnen ein Abbild der goldenen oder rotglü= henden Sonne und darum zum Julfest der steigenden Sonne ihnen besonders wert. Er brachte Gesundheit und Wohlstand und man findet in vielen ländlichen Begenden noch heute Die Sitte, in der Chriftnacht bem Bieh einen Apfel in das Trinkgefäß zu legen, damit man vor Biehfrantheit und Biehfterben bewahrt bleibe. Was für das Bieh galt, galt natürlich auch für ten Menschen, und so dürfen Aepfel, als Sinnbild ber Gesundheit, nicht auf ber Weihnachtstafel fehlen.

Die Rüsse aber, vorzüglich die in Deutschland heimischen Haselnüsse, deuten auf Geld und Glück, und die später hier eingeführten Walnüsse (welschen Rüsse) mußten es sich gefallen lassen, derselben liebenswürdigen Deutung anheimzufallen.

Und darum leben die uralten hergebrachten Festspeisen noch heute in der Rüche der deutschen Hausfrauen, weil sie dem Sinn des Deutschen für Symbolif und freundlicher Deutung entsprechen.

(Schweizer Frauen-Zeitung).

