

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	67 (1994)
Heft:	12
Rubrik:	Blick in den Kochtopf

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: 16.02.2026

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

Althergebrachtes Sternsingen

Ein ebenfalls sehr alter Brauch ist das seit dem 14. Jahrhundert in der Schweiz bekannte «Sternsinggen». Während vieler Jahrzehnte in Vergessenheit geraten, lebte es in den dreissiger Jahren im Luzernischen wieder auf und schlug nach und nach auch in anderen Kantonen Wurzeln. Den nächtlichen Umzug an einem Dezemberabend führt der Sternträger an. Ihm folgen die singenden Kinder und der

Chor der Erwachsenen mit den Pergamentlaternen, den Schluss bilden die Heilige Familie, die Hirten und die Weisen aus dem Morgenland.

Früher wurde nicht am Heiligabend geschenkt

Auch der Brauch des Schenkens war noch im späteren Mittelalter anders als heute und wurde früher

vor allem am Neujahrstag ausgeübt. Neben der als zunehmend unangemessen empfundenen Praxis, am Heiligen Abend im Zeichen des Konsumrausches das Füllhorn der Geschenke zu öffnen, gibt es auch bescheidenere Geschenke. Backwaren, vor allem selbstgebackene Güetzis, stehen in der Weihnachtszeit hoch im Kurs, wobei Lebkuchen und Pfefferkuchen wohl zu den ältesten Gebäcken gehören. ■

Blick in den Kochtopf**Der feine Duft der Weihnachtsguetzli**

Die Aventszeit ist da und mit ihr kommt sicher auch die Freude am Backen. Die Weihnachtsguetzli duften schon bald in ihrer Stube und die ganze Familie freut sich daran. Ein besinnlicher Abend allein oder in Gemeinschaft, eine brennende Kerze, etwas Musik, und selbstgemachtes Gebäck, so stimmen sie sich auf Weihnachten ein.

-r. Schon viele Jahre kommt unsere Mitarbeiterin Heidy Wagner-Sigrist in den Genuss von drei besonderen Guetzlvarianten. Das Rezeptbuch ist schon uralt, wird jetzt in der zweiten Generation verwendet und hat sogar 1941 eine Napalmbombe, welche den Küchenschrank in Brand gesetzt hat, überlebt.

und Eier sehr schaumig rühren und zum Teig geben. Teig auswalten, mit rundem, kleinem Ausstecherli Plätzli ausstechen, aufs gefettete Blech geben und bei mittlerer Hitze backen. Die Plätzli müssen hell bleiben. Sofort je zwei Plätzli auf einer Seite im Gelee benetzen und sofort zusammendrücken. Anschliessend im Puderzucker drehen und auskühlen lassen.

Spitzbuben

1 Ei und 1 Eigelb
250 Gramm Butter
150 Gramm Zucker
500 Gramm Mehl
Himbeer- oder Aprikosengelee
Puderzucker u. wenig Vanillezucker

Mehl auf den Tisch sieben, Butter mit Röstiraffel hineinreiben. Beides gut miteinander vermischen. Zucker

Mailänderli

3 Eier
250 Gramm Butter
250 Gramm Zucker
500 Gramm Mehl
Schale 1 Zitrone
Eigelb

Mehl auf den Tisch sieben, Butter mit Röstiraffel hineinreiben.

Beides gut miteinander vermischen. Zucker, Zitronenschale und Eier zugeben. Alles gut zu einem Teig verarbeiten. Guetzli ausstechen, kühlen und anschliessend mit Eigelb bestreichen. Bei mittlerer Hitze backen bis sie goldgelb sind.

Zimtsterne

3 Eiweiss
300 Gramm Puderzucker
Saft und Schale von 1/2 Zitrone
10 Gramm Zimt
300 Gramm geriebene Mandeln
Zucker

Eiweiss sehr steif schlagen. Gleichzeitig Puderzucker darunterrühren. Eine Tasse davon in den Küchenschrank stellen (zum Bestreichen der Zimtsterne vor dem Backen). Zitronensaft, Schale und Zimt beigeben und die Mandeln sorgfältig darunter mischen. Teig über Nacht kühlen. Zucker auf dem Tisch ausstreuen, Teig auswalten und Sterne ausstechen. Mit dem restlichen Eiweiss bestreichen und nicht zu warm backen. Eiweiss darf nicht braun werden.

Jahresendgebäck hier und anderswo

Die Festzeit zwischen Anfang Dezember und dem Beginn des neuen Jahres hat in weiten Teilen Europas verschiedene Gebäckbräuche hervorgebracht. Einiges davon ist vergessen, anderes lebt fort. Hier einige Beispiele.

SBI Der Reigen beginnt mit den elsässischen Andreamännchen, mit denen die heiratslustigen Mädchen am Andreastag (30. November) ihre Verlobten beschenkten. Teigige Hampelmänner sind ausser in der Schweiz namentlich in Deutschland, Österreich und Frankreich verbreitet, wo damit am Nikolaustag, Stefanstag oder zu Neujahr brave Kinder bedacht werden. Ein besonderes Nikolausbrot kennt man im Äge-

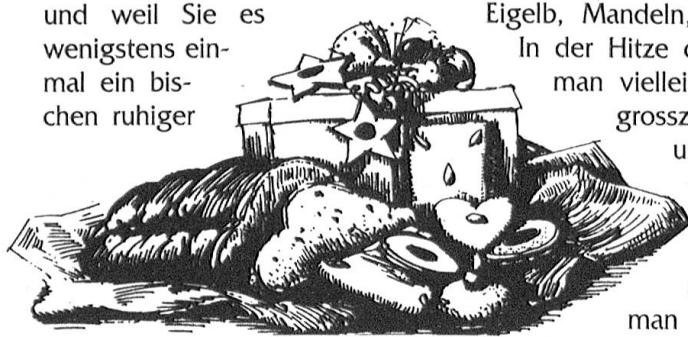
rial in Form eines Teigvogels. Zur vorweihnächtlichen Gebäcktradition gehört auch der vielerorts seit dem 16. Jahrhundert nachzuweisende Lebkuchen, der mit weisen oder heiteren Sprüchen verziert wird und Glück bringen soll.

Auf das Weihnachtsfest backen Mütter und Kinder in Dänemark ein Kämmelbrot, während man in Schweden für diesen Tag Brothäuser herstellt. Seit fünf Jahrhun-

derten kommen in Deutschland Christstollen und Printen und in Italien der Panettone auf den Weihnachtstisch. In gewissen Gebieten des Balkans und Südfrankreichs fertigt man aus Brotkrume Krippenfiguren an, in der Tschechei, Slowakei und Österreich Baumschmuck aus Salzteig. Mit Tierfiguren und Ähren kunstvoll verzierte Brote bereiten die Bauersfrauen mancher mitteleuropäischer Länder auf die Jahreswende zu. Neujahrsbrote in Swastika-Form werden als Überbleibsel alt-germanischer Sonnenlaufbrote in Skandinavien noch heute gegessen. Auf einen alten römischen Brauch geht schliesslich der bei Kindern noch immer beliebte Dreikönigskuchen zurück.

Weihnachtsguetzli-Fieber

(STI) Haben Sie sich eventuell vorgenommen, dieses Jahr auf keinen Fall selber zu guetzen, weil ja sowieso zuviel gegessen wird an den Festtagen, weil eh jeder Selbergemachtes mitbringt und weil Sie es wenigstens einmal ein bisschen ruhiger



nehmen wollen? – Doch plötzlich – es ist wie ein Virus – packt es einen. Weihnachten ohne selber gebackene Mailänderli, Zimtsterne, Spitzbuben und Brunsli – ja das ist doch überhaupt nicht Weihnachten! Und schon ist man unterwegs, um Butter, Eier, Mehl, Zucker, Mandeln und Haselnüsse zu kaufen. Und dann wird gebacken, was das Zeug hält, und

erst wenn sämtliche Vorratsdosen voll sind, ist man zufrieden. Und jetzt erst ist Weihnachten.

Doch halt – da sind doch noch ein paar Sachen übrig geblieben. Eigelb, Mandeln, Marzipan usw.

In der Hitze des Gefechts hat man vielleicht ein bisschen grosszügig eingekauft und nicht so genau geplant wie sonst. – Halb so schlimm, schliesslich hat man ja einen **Tiefkühler**. Und damit wirklich alles in guter Qualität wieder verwendet werden kann, geben wir Ihnen hier ein paar Tips:

Übriggebliebenes vom Guetze einfrieren

Eigelb:

in Joghurtbecher oder in Glas; vorher mit Gabel verrühren und eine Prise Salz oder Zucker beigeben;

Eiweiss:

in Joghurtbecher oder Glas, ohne jede Beigabe;

Mandeln oder Nüsse:

werden dank Einfrieren nicht rancig; können ganz oder als Kerne in Plastikbeutel eingefroren werden;

Kandierte Früchte:

trocknen nicht aus; ganz oder gehackt in Plastikbeutel oder Folie einfrieren;

Marzipan:

in Plastikbeutel oder -folie einfrieren; trocknet nicht aus und ist nach dem Auftauen geschmeidig und frisch;

Guetzligeig:

praktisch alle können eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt ausgebacken werden; – Ausnahme: Eiweiss-Schaumgebäck;

Rosinen, Sultaninen:

in Joghurtbecher oder Plastikbeutel, trocknen nicht aus.