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: Amüsantes, Unbekanntes, Kurioses : "alles über Weihnachten"

Autor: Loring, Michael

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-807450

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: 12.12.2025

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

Spargelcremesuppe Schinkenkrustade gemischte Salate oder Gemüseplatte Ananasköpfli

Klare Bouillon mit Eierstich Gemüsereis mit Cipolatawürstchen oder Spiesschen und gebratenen Bananen Schokoladebirnen 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
Karamelköpfli 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
Knöpfli oder Kastanien
Glace oder Fruchtsalat

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

«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 Salzburgischen 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 Bethlehem 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 hinmurmelt: «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 Lichterkrone dürfen bei diesem Fest nicht fehlen. Den grössten Truthahn, der je in England auf eine Weihnachtstafel kam, liess Lord Rothschild seinen Gästen servieren. Der köstliche Vogel — traditionelles Weihnachtsessen Englands — wog 22 Kilo.

1522 sandte der Augsburger Kaufherr Jacob Fugger seinem kaiserlichen Freund und Schuldner, Karl V., zu Weihnachten den Schuldschein zurück, der sich in seinen Händen befand. Er lautet auf eine Summe von umgerechnet 5 Millionen Franken. Ein wahrhaft grosszügiges Weihnachtsgeschenk, das nicht so leicht seinesgleichen finden dürfte!

Auf dem Platz am Hof in Wien wurde seit dem Ende des 18. Jahrhunderts in der Vorweihnachtszeit alljährlich der «Kripperlmarkt» abgehalten, auf dem die Krippenschnitzer ihre Arbeit anboten. Der Kripperlmarkt war der Vorläufer des noch heute bestehenden Christkindlesmarktes mit seinen hölzernen Buden.

In Holland hängen die Kinder am Weihnachtsabend die Strümpfe bei der Feuerstelle auf, damit der Weihnachtsmann sie mit Süssigkeiten und anderen Geschenken fülle.

Seit die Indianer Mexikos zum Christentum bekehrt wurden, ist das Weihnachtsfest auch bei ihnen heimisch geworden. Der Stamm der Jemez feiert den 24. Dezember besonders prächtig. Höchste Ehre ist es. von der Gemeinde zu «patrinos» gewählt zu werden, zu Pflegeeltern, die die wächserne Figur des Christuskindes einen Tag lang in ihrem geschmückten Haus beherbergen dürfen, ehe sie sie wieder in feierlicher Prozession zur Kirche zurückbringen.

1858 wurde in Paigneton in England ein gigantischer Weihnachtspudding gebacken, der sicherlich den Rekord unter den berühmten englischen Plumpuddings hält, 286 kg Mehl, 191 kg Fett, 500 Zitronen, 306 Liter Milch, 116 kg Rosinen waren unter anderem dafür aufgewendet worden. Wieviele Menschen an diesem Pudding satt wurden ist nicht bekannt. Es war jedenfalls ein Volksfest sondergleichen.

1349 gab es «schwarze Weihnachten» ohne Freude, Glanz und Feiern in Wien. Die Pest hatte wieder einmal ihren Höhepunkt erreicht.

Clement Clark Moore, ein Theologieprofessor in New York war es, der die Legende von Santa Claus ersann und damit Amerika seinen Weihnachtsmann schenkte.

Weihnachtliche Volksbräuche haben meist eine uralte Tradition. So berichten bereits Chroniken aus dem 10. Jahrhundert vom «Kindelwiegen» im Salzburgischen Land

Michael Loring

Regionalchronik

Hauptversammlung der Appenzeller Heimleiter

am 26. Oktober 1965 im neuen Berggasthaus Hoher Kasten

«Höhen heiter, Nebel in den Niederungen» — wer hätte da noch zu Hause bleiben wollen? Zwei alleinstehende Hausmütter und 25 Ehepaare, darunter 5 Veteranen und vier Gäste konnte der Einladung Folge leisten. Welch herrliche Aussicht auf den Alpstein und die imposanten Bündner Berge. Zwischen Nebelfetzen hindurch sah man die Rheintalerkollegen nach den Herdäpfeln suchen, die sie im Frühjahr versteckt haben. Indes, wir wollen da nicht gifteln, haben wir doch an unseren eigenen Nüssen und Problemen zu nagen genug. Im Rückblick auf die Vereinsgeschäfte und die wesentlichsten Ereignisse zeigte sich, dass «all öppe näbis lauft» und die Hochkonjunktur auch in unserem Kanton mancherlei Wandel bringt. Immerhin durfte mit Genugtuung konstatiert werden, dass seit der letzten Hauptversammlung vor 11/2 Jahren nur drei Hauselternwechsel stattfinden mussten. Ein Ehepaar, das die Stelle gekündigt hatte, musste und konnte noch zum Bleiben bewegt werden, weil einfach kein Ersatz gefunden wurde.

Leider will unser bewährter Präsident Emil Kern zufolge Arbeitsüberlastung das Steuer des Vereins nach 5 Jahren einer andern Hand überlassen. Schade, hatte

er doch das nötige Rüstzeug hiezu und wusste die Versammlungen und Sitzungen stets speditiv, umsichtig und mit träfem Humor zu leiten! In seinem Herisauer Kollegen Andreas *Gantenbein* kann er aber einen Mann vorschlagen, dem einstimmig das Zutrauen geschenkt wird. Dank seiner über zwanzigjährigen Tätigkeit in verschiedenen Heimen unseres Kantons kennt auch er die Probleme und Eigenheiten unserer Arbeit und unseres Kantons. Als Anerkennung wird ihm und seiner tüchtigen Frau ein kleines Blumengebinde überreicht. Danebst erhalten sie noch einen Nagel, an dem sie dereinst den Dreissiger-Jubiläumsteller aufhängen können, sofern ihnen die Kraft geschenkt wird, auch die nächsten zehn Jährlein noch durchzubeissen.

Es scheint, dass der neue Kapitän die alten Ziele im Auge hält: nämlich den freundschaftlichen Kontakt zu allen Mitgliedern zu pflegen und zu fördern, den Berufsstand nach innen und aussen zu festigen und die Bestrebungen des VSA zu stützen und zu nützen. Und wer wollte auch die freundschaftlichen Beziehungen zur Region St. Gallen vermissen, welche uns geographisch stets schützend umarmt! So weist Herr Jakob Ramsauer, der als Gast die Grüsse des VSA und der Nachbarsek-