Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 10 (1934-1935)
Heft: 3

Artikel: Weihnachtsgebäck
Autor: Nyffenegger, Emmy
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066056

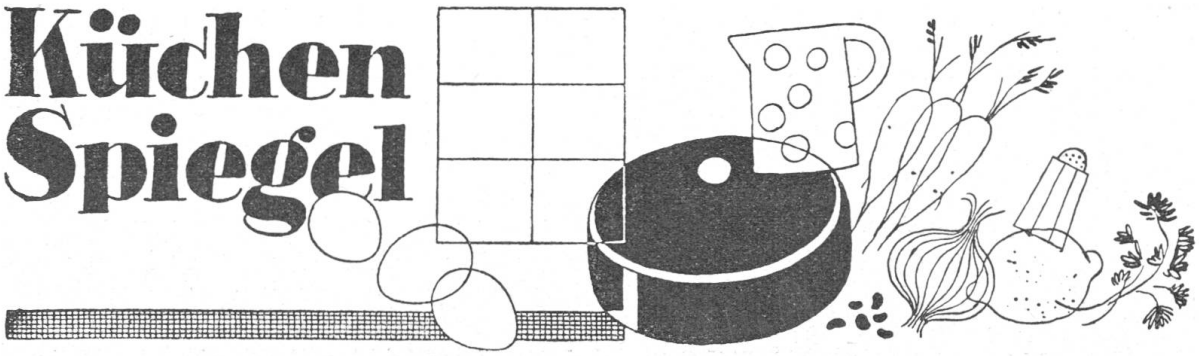
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 25.12.2025

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



WEIHNACHTSGEBÄCK

Von Emmy Nyffenegger, Haushaltungslehrerin

Vielleicht versuchen Sie dieses Jahr, wieder einmal die altmodischen Lebkuchen zu backen. Das Backen, und besonders das Verzieren dieser Lebkuchen ist eine recht vergnügliche Unterhaltung für lange Winterabende. Da kann sich die ganze Familie betätigen. Wie schön ist es, wenn, vom Schulkind bis zum Grossvater, alles sich beteiligen kann, die einen beratend, die andern ausführend. Da wir dem Klaus-, dem Weihnachts-, Silvester- und Neujahrstag entgegengehen, lassen sich durch verschiedenartig verzierte Lebkuchen allerlei Überraschungen und Neckereien herstellen.

Vorerst wird der Zweck, den unsere Lebkuchen zu erfüllen haben, bestimmt, um ihn dann durch eine besondere Form und durch humorvolle Verse oder eine Zeichnung, die als Verzierung dienen, verdeutlichen zu können. Aus einem alten Liederbüchlein sucht man sich die passenden Verse zusammen, oder, wenn man dichten kann, verfasst man sie selber. Als Lebkuchenformen eignen sich Rechtecke, Herze, Blumen und so weiter. Diese Formen werden auf Packpapier gezeichnet und zum Ausschneiden des Teiges verwendet. Währenddem die einen den Lebkuchenteig herstellen, formen und backen, rührt jemand anders die Eiweissglasur, bis sich ein feiner, zusammenhängender weisser Faden bildet. Die fertige Glasur wird in ein selbergemachtes Pergamentsäckli gefüllt, sitzend und mit ruhiger Hand spritzt man Verse und Zeichnungen auf die fertigen Kuchen. Nicht allen gelingt es das erste Mal. Zum Glück kann Missratenes wieder abgehoben werden.

Wenn es auch nicht ganz so schön herauskommt wie beim Konditor, so bereiten doch solche Überraschungen den Herstellenden wie den Empfangenden grosse Freude und bringen frohe Abwechslung in den Alltag hinein.

REZEPT ZUM LEBKUCHENTEIG

1 kg Mehl im Kranz auf den Tisch geben.
700 g Zucker, 2 dl Wasser zum Faden einkochen.
4 dl Honig, 1 Esslöffel Anispulver, 1 Esslöffel Nelkenpulver, 2 Esslöffel Zimmetpulver zum eingekochten Zucker geben.
15 g Pottasche in Wasser oder Rosenwasser auflösen.

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Formen ausschneiden und in mittlerer Hitze backen. Noch heiss mit Honigwasser bestreichen.

Spritzglasur

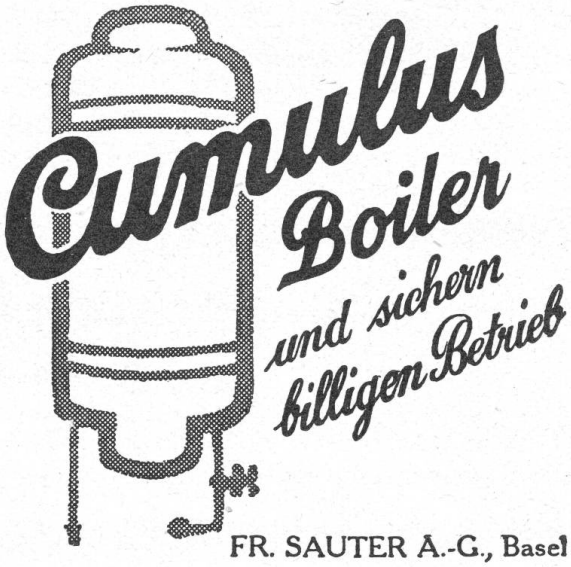
50 g Mehlzucker, 1 Teelöffel Eiweiss, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1/4 Stunde tüchtig rühren, bis ein Tropfen der Glasur nicht mehr verläuft.

Papiertüte aus Pergamentpapier:

Man schneidet das Papier zu einem spitzwinkligen Dreieck und rollt es zu einer Tüte, die unten geschlossen ist. Nun füllt man die Glasur ein, schliesst die Tüte mit der oben hervorstehenden Ecke und schneidet unten die Spitze mit scharfer Kante weg, so dass ein ganz kleines Loch entsteht. Durch schwachen Druck

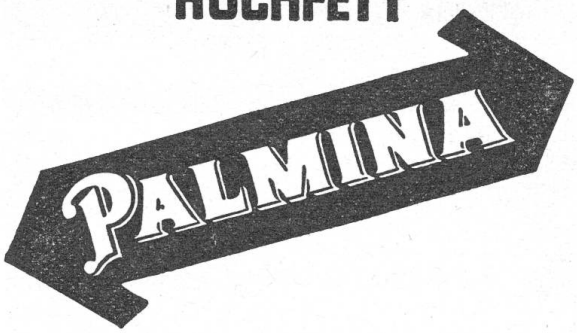
Die automatischen Apparate

garantieren ein tadelloses Funktionieren des



FR. SAUTER A.-G., Basel

KOCHFETT



MIT 15%
BUTTERZUSATZ

P41-0203 SG

OEL- & FETTWERKE SAIS ZÜRICH

auf den Verschluss der Tüte spritzt man die Glasur auf den Lebkuchen. Ein gewöhnlicher Spritzsack eignet sich nicht so gut dazu, weil zuviel Glasur nötig wäre zum Einfüllen.

WILLISAUER RINGLI

Das ist ein altes billiges Gebäck, welches sich auch sehr gut als Christbaumschmuck eignet. Aus dem warm verarbeiteten Teige lassen sich mittelst kleinem Blechdeckelchen irgendeiner Büchse und einem Fingerhut Ringlein, oder mit rechteckigem Deckelchen kleine Rechtecke, auf deren Mitte eine Mandel gesteckt wird, ausstechen. In dieses Rechteck macht man mit einer dicken Nadel ein Löchlein zum Durchziehen eines Aufhängebändchens. Oder aber man zeichnet auf Papier Tierformen, schneidet sie aus und legt sie als Form auf den ausgewallten Teig. So lassen sich Enten, Hühner, Hunde, Katzen in den verschiedensten Stellungen herstellen, die manches Kinderherz erfreuen können.

Willisauer Ringli-Teig

500 g Zucker, 3 dl Wasser zum Faden einkochen.

Schale von 1 Zitrone, 400 g Mehl, 1/2 Esslöffel Zimtpulver vermischen.

Den zum Faden eingekochten Zuckersirup vermischt man mit dem Mehl und den übrigen Zutaten. Dann formt oder sticht man vom warmen Teige Figuren aus, die man auf ein nasses Blech legt, mit Wasser bepinselt und in mittlerer Hitze bäckt.

KUCHENSCHABLONEN

Manche Torte, die auf die Festtage hin gebacken wird, könnte mittelst einer sogenannten Schablone, die man sich aus weissem Karton selbst herstellt, besonders nett dekoriert werden.

Auf den weissen Karton zeichnet man entweder die gewünschte Inschrift oder die Figuren und schneidet sie sorgfältig aus. Nun legt man die Schablone auf den erkalteten Kuchen, bestreut sie dicht mit Puderzucker und hebt den Karton sorgfältig vom Kuchen weg, damit das Bild möglichst klar bleibt.

WEIHNACHTSGUTZLI

Das Backen der Weihnachtsgutzli kann man sich erleichtern, indem man vorerst

einen Grundteig herstellt und denselben nach Belieben in drei bis fünf Teile teilt, aus welchen sich durch verschiedene Zutaten und Formen verschiedene Gutzli machen lassen.

Mailänderliteig als Grundteig :

1 kg Mehl, 1/2 kg Butter, 300 g Zucker, 4 Eier, Eigelb zum Bepinseln.

1. Teil: Mailänderli. Ausstechen des Teiges mit Blechförmchen, Bestreichen mit Eigelb, Backen in Mittelhitze.

2. Teil: Teeplätzchen. Es werden kleine, dünne Plätzchen ausgestochen und diese gebacken. Noch heiss wird jedes zweite Plätzchen mit Konfitüre bestrichen, je ein leeres Plätzchen daraufgedrückt und in Staubzucker gewendet.

3. Teil: Pfaffenkäppli. Es werden ebenfalls Plätzchen ausgestochen, in die Mitte jedes Plätzchens etwas Konfitüre gegeben, der Rand mit Wasser bepinselt. Durch Aufheben von drei Zipfeln entsteht ein Dreispitz, der mit Eigelb bepinselt im Ofen in Mittelhitze gebacken wird.

4. Teil: Mandelringli. 100 g geschälte, geriebene Mandeln werden unter den Teig gemischt und daraus Buchstaben oder Ringe geformt, diese mit Eigelb bestrichen, mit Zucker bestreut und in mittlerer Hitze gebakken.

5. Teil: Schokoladeherzen und Ringli. Der Teigteil wird mit 100 g geriebenen Mandeln und 250 g Schokolade vermischt und daraus Schokoladeherzen ausgestochen oder Kränzchen geformt und diese in Mittelhitze gebacken.

.... ja, aber nur mit der würzigen Lenzburger Sauce

Hero-Sugo

¼ Büchse (4 Portionen) –.65

½ Büchse (8 Portionen) 1.10

„Der Bärenspiegel"

Das politische Witzblatt der Schweiz

Dieses Blatt ist von Anfang an immer mehr gewesen als nur ein „Witzblatt". Die politischen wie auch andere Ereignisse finden hier ihren Niederschlag in eigenartiger Form: Humor, Satire und Karikatur geben die Glossen zu allen die politische Welt berührenden Vorkommnissen so dass jeder Jahrgang ein **Stück Geschichte in humoristischer Fassung darstellt.** — Der Bärenspiegel bildet für jedermann eine anregende und erquickende Lektüre, die noch den Vorteil hat, sehr billig zu sein. Der jährliche Bezugspreis beträgt nur **Fr. 5.—.** Wer in Herrenkreisen planvoll Kundenwerbung treiben will, inseriert im „Bärenspiegel" und macht sich dessen grosse Erfolgskraft nutzbar. Probenummern stehen jedermann kostenlos zur Verfügung.

Verlag des „Bärenspiegel" Bern

Telephon 24.845 **Laupenstrasse 7a**

Nicht einfach

Gottfried Keller . . .

d. h. irgendeine lücken- und fehlerhafte Ausgabe, jetzt, da die von Prof. J. Fränkel bereinigte und vom Kanton Zürich unterstützte Gesamtausgabe zum großen Teile vorliegt. Es gibt Bände, die an Hunderten von Stellen Berichtigungen aufweisen. Bisher erschienen 13 Bände, 1934 „Das Sinngedicht". Jeder Band einzeln erhältlich. Leinen Fr. 10.— Halbleder Fr. 14.50 Pospekt verlangen!

Gottfried Keller:

Frühe Gedichte.
Bisher unbekannte und unveröffentlichte Jugendgedichte Kellers. Bibliophile Ausgabe in Halbleder Fr. 20.—

Anna Burg:

Der heimliche Garten, Gedichte
Leinen Fr. 4.—

Maria Modena:

Sonette der Liebe. Gebunden Fr. 2.80

VERLAG BENTELI A.G. BERN

Fest im Haus

als Ausstellung hat im Nov. und Dez. 1933 über 14000 Menschen in das Pestalozzianum gelockt und alle mit beglückenden Eindrücken entlassen.

Fest im Haus

als Buch hat die mannigfaltigen Anregungen jener reichen Vorweihnachts-Ausstellung auf 170 Seiten zu einem Gesamtwerk gerundet. (82 Bildbeigaben.)

Fest im Haus

möchte als Volksbuch im schönsten Sinn in alle Stuben hineindringen, wo festlich gestimmte Menschen mit wenig Mitteln einander durch Schmuck und Gaben, durch Spiel und Lied, durch Werke der schaffenden Hand und des sinnenden Gemüts erfreuen wollen.

Das Buch ist in schönem Leinenband in jeder Buchhandlung zu Fr. 4.50 erhältlich. Eine einfache broschierte Ausgabe kann so lange Vorrat vom Pestalozzianum Zürich zu Fr. 2.50 bezogen werden.

Lesen Sie die nunmehr ausgebaute

NATION

unabhängige Zeitung für Demokratie und Volksgemeinschaft.

Erscheint jeden Freitag.

DIE NATION strebt in echt schweizerischem Geist nach Verständigung statt nach Gewalt.

DIE NATION will eine Wirtschaftsordnung, die jedem Bürger ein Plätzchen an der Sonne ermöglicht.

DIE NATION bietet 12 Seiten Unterhaltung und Belehrung, ist durchgehend illustriert und unterhält eine konkurrenzfähige Abonnentenversicherung,

DIE NATION sollte in keinem Schweizerhaushalt fehlen.

Abonnementspreis ohne Versicherung Fr. 2.90 vierteljährlich.

Administration und Redaktion:
Laupenstrasse 9, Bern
Tel. 20.399 Postcheck III 10.001