

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 14 (1938-1939)
Heft: 3

Artikel: Guetzli und Götter
Autor: Meyer, Annemarie
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066805>

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](#)

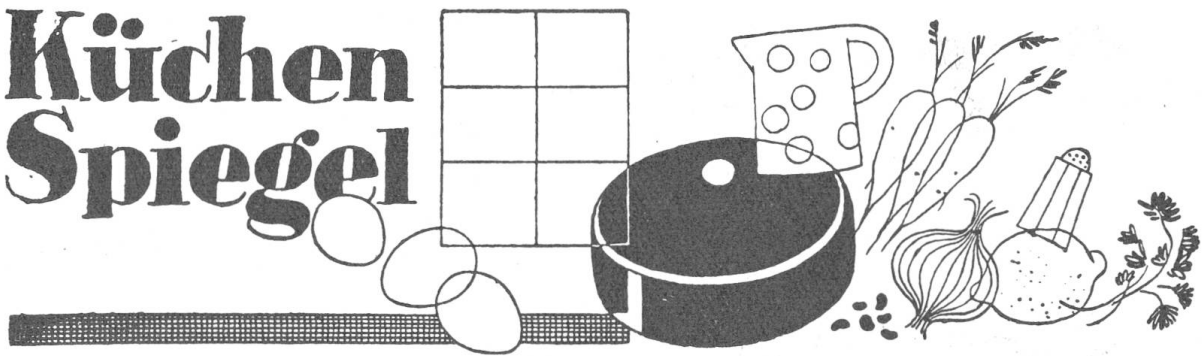
Terms of use

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: 02.04.2026

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

Küchen Spiegel



Guetzli und Götter

Von Annemarie Meyer

Die Familie ist der Ort, wo sich die Tradition besonders stark erhält. So wäre in manchen Gegenden der Schweiz eine Familienweihnacht ohne selbstgebackene Weihnachtsguetzli unvorstellbar.

Der geheimnisvolle Reiz, den die Weihnachtsguetzli und anderes festliches Gebäck auf uns und vor allem auf die Kinder ausüben, kommt nur zum Teil daher, dass sie etwas Aussergewöhnliches und besonders Gutes zum Essen darstellen. Von ebenso grosser Bedeutung ist die Ahnung um die Symbolik, die darin verborgen liegt.

Der nachfolgende Aufsatz zeigt einige interessante Zusammenhänge. H. G.

Es gibt Dinge, denen man treu bleibt, je ahnungsloser, desto zäher. Unsere geläufigsten Festtagsbackwerke antworten nur spärlich auf die Frage: Warum so und nicht anders, warum dann und nicht sonstwann? Um so reizvoller ist es, an die Zusammenhänge, die sich noch herstellen lassen, zu erinnern. Viele führen weit in die heidnische Zeit zurück.

Der heutige St. Nikolaus weiss nicht recht, wessen Rolle er übernommen hat, die des legendären, freigebigen Bischofs

Nikolaus von Myra oder die des winterlichen Dämonenvertreibers. Die Wollishoferkläuse (Zürich), Kostüme und Fratzen anderer sogenannter « Kläuse », eine Glarner Redewendung « den Klaus ausjagen » und die Gaben aus dem Sacke muten kaum bischöflich an.

Warum sind wohl auf den echten Klaus-Lebkuchen Männer-, Frauen-, Hunde-, Hirsch- und Pferdebilder zu sehen? Es ist das wilde Heer Wotans, oder des wilden Jägers. In dieser Zeit der langen Nächte, der bösen Träume und der Geister reisen die Seelen der Verstorbenen über die Erde. Auch Mannli und Fraeli aus hellem Butterteig gebacken, mit Augen und Knöpfen aus Rosinen, sind in den Bäckereien zu sehen. Sie alle müssen umherirrende Seelen beheimaten, die Schatten beschwichtigen, damit sie keinem Lebenden Schaden zufügen. In der Ostschweiz gehören Eierzöpfe mit zu den Klausgaben, in Deutschland auch Hollenzöpfe genannt, zur Huldigung der launenhaften Frau Holle, der nächtlichen, dunklen Erdgöttin.

Lebkuchen, Honigleckerli, Tirggel sind alles Honigkuchen, das heisst gleichviel wie Totenkuchen. Honig wird den Göttern der Unterwelt geopfert, Honig ist die Speise der Erkenntnis und der Auferstehung. Die meisten Überlieferungen der Winterszeit, vom Martinstag bis Drei Könige, ermahnen zum Ehren, Beschwichtigen, Bannen, Beschwören der Geister und Dämonen des Todes und der Unfruchtbarkeit. Sie gehen um mit dem Heulen des Windes. Am schlimmsten wird es in den zwölf Nächten von Weih-



Jetzt bestellen Sie einmal in Ihrem Stammlokal zur Abwechslung ein Fondue. Ihre Freunde werden mit Herz und Hand dabei sein.



Clichés
GUST. RAU & CO
ZÜRICH 1
UNT. MÜHLESTEG 6
TELEPHON: 31.908

nachten an: Da treibt der Werwolf sein Wesen, und die Hexen fahren auf den Bocksberg.

Im weglosen Wirrwarr der Weihnachtsguetzli liegt ein Gedankenfaden: Nüsse, Mandeln, Rosinen, Sultaninen, Haselnüsse, Feigen werden vermehrt verwendet. Weihnachten wird zur Zeit des alten Julfestes, des winterlichen Sonnenwendfestes gefeiert. Die Beschreibung des Julbrotes erinnert an Birnbrot, Hutzelbrot, Plum-Pudding. Man ehrte in dieser Anhäufung von Nüssen und getrockneten Früchten die schlummernde Saat, den in der Finsternis harrenden Keim und trachtete, ihn durch Zusatz reicher Gewürze zu wärmen und zum Leben zu erwecken. Diese üppigen Zutaten sind Merkmale des winterlichen Befreiungsfestes, der Befreiung aus der unfruchtbaren Nacht und aus dem alten Jahr, im Gegensatz zu den magern Fastengebäcken, die auf ein Sühnfest vorbereiten.

Äpfel und Nüsse sind hierzulande die volkstümlichsten Symbole für das in Nacht und Dunkel gefangene Leben: Apfelwecken, Apfelkrapfen und allerlei Backwerk in Nussform tauchen auf.

Alle sichelmondförmigen Gebilde, wie der Weihnachtsstollen, das Vanillehörnchen und schliesslich auch der gewöhnliche Gipfel sind Mondkuchen. Noch in christlicher Zeit brachten Frauen am Neumond der Himmelskönigin Maria Mondkuchen zum Opfer, um sich Kindersegen zu erlehen.

Der Unterschied von Eierzopf und Eierkranz lässt sich nur erraten aus den Festen, an denen sie erscheinen. St. Nikolaus bringt den Zopf zur Zeit der abnehmenden Sonne, der früher übliche Kindbettiwecken ist ein Zopf, auch beim Taufest darf er nicht fehlen. Er ist einer weiblichen Gottheit zugeordnet. An Weihnachten treten Kranz und Zopf auf. Jedoch überwiegt der Kranz an Neujahr und Ostern und darf als Sonnenrad vermutet werden.

An Weihnachten und an Ostern liegen weiss gezuckerte Biskuitfische im

Schaufenster. Als « Fische » bezeichnet man vorchristliche jüdische Fromme und unsere Kirchenväter; der Bischofshut hat die Form des Fischkopfes. Dieses geheimnisvolle Sinnbild ist kurz und einfach zum Bilde der Sündlosigkeit geworden. Der Fischkuchen ist eher ein morgenländisches Überbleibsel.

Die Fastnachtschüechli entstammen spätern, schwer erkennbaren Überlieferungen. Die israelitisch-katholische Anlehnung zeigt sich deutlicher an Ostern, im Kuchenlämmchen und im Einsiedler Schafbock. Die Bezeichnung « Lamm Gottes » ist eine bildliche Umdeutung. Es sind vielmehr Gebäckbrote für das blutige Opfer eines Widders oder Ziegenbockes, das Jehova am Passah in seiner Eigenschaft als Sonnengott dargebracht wurde. Ein Bissen Einsiedler Schafbock gibt Gelegenheit, den Geschmack des ungeäuerten Passahbrotes zu kosten.

Neben dem Lämmchen thront friedlich der Kuchenhase, als Vertreter des nordischen Frühlingfestes. Er ist Trabant der altfränkischen Liebes- und Fruchtbarkeitsgöttin Ostara, die ein Amt versah wie Freya und Venus; alle diese Damen beliebten, sich mit Hasen zu umgeben. Der Hase ist heute als furchtsam bekannt. Die alten Göttersagen wissen nichts von seiner schimpflichen Eigenart: Der Hase galt als das fruchtbarste Tier und ist dazu ausersehen, das Ei, das werdende Leben, behutsam über die Fluren zu verteilen.

Das Butterbrot lebt das ganze Jahr; dennoch ist es in den Bergen gelegentlich Festspeise. Wiederum im Glarnerland haben sich die alten Worte « Ankebrut » und « brütlen » für Butterbrot und streichen erhalten. Am Niederrhein nannte man das Butterbrot «Mönch und Nonne». Unter der Fülle der alten Sinnbilder ist Brot als weibliches Prinzip, Butter und Fett überhaupt als männliches Prinzip zu finden. Das Wort «Ankebrut» darf nicht ohne weiteres mit «Ankebrot» vertauscht werden, da wahrscheinlich die Brotscheibe beim « Brütlen » zur Braut der Butter gemacht wird.



Endlich ein Bügeleisen, das allen Ansprüchen gerecht wird! Das

Therma

Bügeleisen mit Universalgriff

schont die Hand. Ein nützliches und praktisches Weihnachtsgeschenk

Erhältlich bei Elektr. Werken und Elektro-Installations-Firmen.



Sofort fertig

ist das beste Dessert, wenn Sie zur feinen Kastanienpurée-«Maronette» greifen, die jung und alt mit Vorliebe geniessen. Gesund, schmackhaft, ausgiebig!

Maronette
das neue **DESSERT** **70 cts.**

In allen Läden wo Chalet-Käse verkauft wird.

Gesundheit schenken

an Forsanose denken

Mutter! Forsanose sollte unter den Weihnachtsgeschenken für Ihre Lieblinge nicht fehlen, besonders dann, wenn Ihren Kleinen die Freude am Spielen fehlt — wenn sie sich nur ungern an die Aufgaben machen —, wenn sie bleich und müde aussehen.

Ihre Kinder brauchen eben nicht nur Nahrung, um sich zu erhalten, sondern ein Plus an Nährstoffen, um sich richtig zu entwickeln — und dieses Plus schafft Forsanose.

Forsanose, von den Festtagen an auf den Frühstückstisch gestellt, bedeutet für Ihre Kinder wirklich ein Geschenk, denn Forsanose ist zum Trinken ein Genuss und Ihre Kleinen können nie genug davon bekommen.

Verlangen Sie die schöne Geschenkpackung
Grosse Büchse Fr. 4.—, kleine Büchse Fr. 2.20.
Erhältlich in allen Apotheken.
FOFAG, Forsanose-Fabrik, Volketswil-Zürich.

KRAFTNAHRUNG
Forsanose