

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 38 (1962-1963)
Heft: 3

Artikel: Rund um den Lebkuchen
Autor: M.E.I.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1074041>

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: 15.01.2026

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

KÜCHEN-SPIEGEL



VON M. E. I.

Meine Cousine, die glücklich in Südamerika lebt, beneidet uns Daheimgebliebene nur um eines, nämlich um den Wechsel der Jahreszeiten, besonders um die winterlichen Weihnachten, wenn ihre sorglich aufgestellten Wachskerzen vor Hitze dahinschmelzen.

Ja, da haben wir es besser, wenigstens in dieser Beziehung. Die Kerzen bleiben fest, die Abende werden länger und sind voller Geheimnisse. Da wird es Zeit, an die Lebkuchen, unser erstes Weihnachtsgebäck, zu denken. Wir backen sie schon auf den sechsten Dezember, den Klausentag, und müssen auf Weihnachten meistens noch eine zweite Portion herstellen, denn die duftenden braunen Kuchen verlieren sich jeweils im Familien- und Freundeskreis wie Butter an der Sonne.

Möchten Sie das Rezept zu unseren Leb-

kuchen wissen? Ich gebe es Ihnen gerne. Es stammt von einer seitdem sagenhaft gewordenen treuen Schweizer-Luise, die noch gerne diente und das besagte Rezept zu unserer Freude aus einer Bäuerinnenschule mitbrachte. Sie sehen daraus, daß unsere Lebkuchentradition noch gar nicht sehr alt ist, es hoffentlich aber einmal wird.

Nun das Rezept:

- ♥ *1 1/2 kg Mehl*
- 1/2 l Milch*
- 1/4 Pfd Honig*
- 30 g Triebsalz (vom Bäcker)*
- 750 g Zucker*
- 3 Eier*
- 1 Löffel Nügelpulver*
- 1 Paket Zimt*
- 1/2 bis 1 geriebene Muskatnuß*



Heute Burgunder-Fondue*

so gemütlich, so stilvoll in

Stöckli-Kupfer

wertbeständig, Tradition
verkörpernd

Fondue-Réchauds

Burgunder-Pfannen

Flambée-Pfannen

Plattenwärmer

Bowlen

Pot-au-feu

Tee-Wärmer

Cache-pots

Geschäften, welche Haushalt-
artikel und Eisenwaren
führen

* Rezepte durch ihren Detaillisten
oder

STOCKLI

Alfred Stöckli Söhne
Metall- und Plastikwarenfabrik
Netstal/GL Tel. 058 5 25 25

Alle diese Zutaten werden zu einem Teig gewirkt, den man drei Tage lang ruhen läßt. Dann macht man die Lebkuchen folgendermaßen fertig: Der Teig wird nochmals mit etwas Mehl gut durchgeknetet und bleistiftdick ausgewalzt. Man sticht Formen aus, die man nicht zu nah aneinander aufs Blech legt, mit Milch abpinselt und in guter Mittelhitze schön braun backt. Nach dem Herausnehmen bestreicht man die Kuchen mit gut geschlagenem (nicht geteiltem) Ei und läßt sie abkühlen und trocknen.

Wichtig für uns ist, daß wir genügend Zeit berechnen für unsere Lebkuchen, da ihr Teig länger als ein gewöhnlicher ruhen soll. Und seien wir nicht enttäuscht vom Triebssalz. Es gibt der ungebackenen Masse keinen sehr angenehmen Geschmack, bietet dafür einen willkommenen Schutz gegen kleine Teigdiebe.

Am Backtag wollen die Kinder natürlich mithelfen. Um Hans, den Jüngsten, vollends glücklich zu machen, bekommt er eine Küchenschürze vorgebunden und eine Bäckermütze aus Zeitungspapier auf den Kopf gesetzt.

Die Herz-, Rechteck- und Kreisformen zum Ausstechen hat uns unser Bäcker freundlicherweise geliehen. Will man sie kaufen, wendet man sich am besten an ein Geschäft für Bäckereiartikel. Ihr Bäcker wird Ihnen sicher eine Adresse nennen. Unsere Mailänderförmchen sind natürlich zu klein für Lebkuchen.

Jetzt kann das Formen, Bepinseln und Bestreichen losgehen. Die Küche ist erfüllt von Lachen und entzückten oder erschreckten Ausrufen, je nachdem wie die Form gelungen ist.

Sind die Kuchen eine kleine Zeit im Ofen, so durchdringt bereits ein herrlicher Duft das Haus. Läutet dann per Zufall gerade die Hausglocke, so schnuppert der Besucher beim Öffnen der Türe mit seiner Nase in die Hausluft hinein und sagt: «Hmmm, bei Euch riecht es aber fein, wie in einem richtigen Bäckerladen. Darf man hineinkommen und schauen?»

Und so kann es geschehen, daß am Ende fast ebenso viele Leute in der Küche sind wie Kuchen auf den Blechen. Aber sie geraten doch – die Kuchen, kaffeebraun und honigduftend, in großen Mengen. Sie bleiben ausgelegt, bis sie ganz trocken und abgekühlt sind und nicht mehr kleben. Dann kann man sie zu Bergen türmen, die das Herz erfreuen.

Das Schönste kommt allerdings erst jetzt –



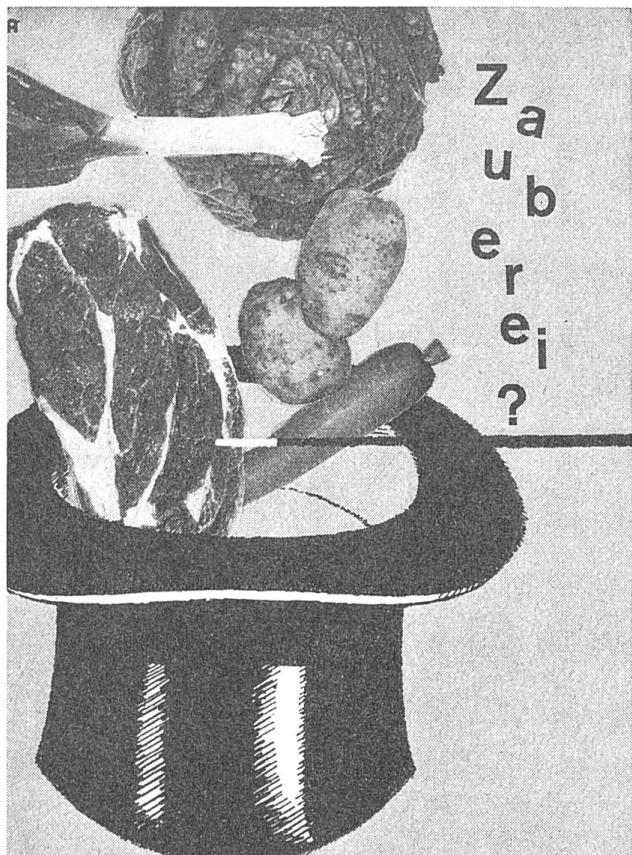
Erhältlich in allen guten Haushaltsgeschäften

neue Formen frohe Farben

Gussemail-Geschirr,
das Ihnen
Freude bereitet.

Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen

Hg 112/1



Wahrhaftig, man könnte an Zauberei glauben: Alles in einem Fünftel der üblichen Kochzeit gekocht, alles zudem viel gehaltvoller und nahrhafter, die Vitamine weitgehend erhalten und das Aroma so voll, würzig und kräftig, wie man es sonst nie gekannt hat.

Zauberei? Nein, wer mit einem DUROmatic-Dampfkochtopf kocht, ist das alles längst gewohnt. Statt zwei bis drei Stunden steht man nur noch eine halbe Stunde am Kochherd. Ja, man braucht nicht einmal dabei zu stehen; das Zischen des zuverlässigen Sicherheitsventils meldet uns sofort, wenn die Kochhitze vermindert werden soll. — Aber, wenn man sie einmal nicht vermindert? Dann passiert weiter gar nichts, denn der moderne DUROmatic ist dreifach gesichert.

Sie kochen schneller besser gesünder mit dem DUROmatic.



Hch. Kuhn Metallwarenfabrik AG, Rikon/Tösstal

das Glasieren. Es kann nach dem Erkalten der Kuchen geschehen oder erst am nächsten Tag, so wie es besser paßt. Am gemütlichsten ist ein Abend dazu. Mithelfen müssen alle, Kinder, Vater, Mutter, auch Tante und Großmama. Das gibt ein rechtes, fröhliches Familien-Künstlerfest.

Nun müssen wir allerdings noch die Glasur machen und zwar so:



$\frac{1}{2}$ bis 1 Eiweiß

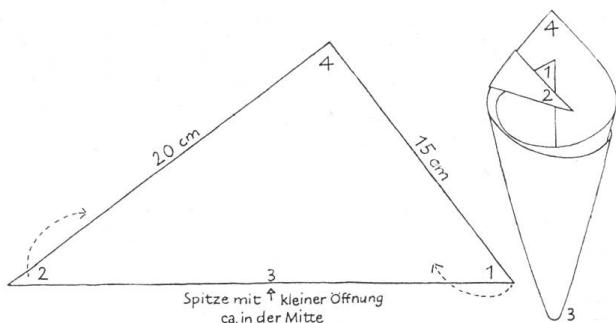
Puderzucker hineinsieben, bis die Masse nur noch schwer von der Kelle läuft.

Einige Tropfen Zitronen- oder Orangensaft.

Die Masse eine halbe Stunde mit Holzkelle schlagen.

(Mir genügen zwar zehn Minuten — und den Kuchen glaube ich auch).

Um die Glasur aufzutragen, benötigen wir kleine Spritzsäcke, die wir selber herstellen in Form von Tüten aus Pergament-Haushaltungspapier.



Ein rechteckiges Blatt Pergamentpapier (15 cm x 20 cm) zerschneidet man diagonal und erhält so zwei dreieckige Blätter. Nun wickelt man, bei Ecke 1 beginnend, das Dreieckblatt so ein, daß eine Tüte entsteht, deren Spitze (3) etwa in die Mitte der Längsseite zu liegen kommt. Die Tüte ist nun so zu formen, daß Ecke 2 zuletzt in die große Öffnung eingeschlagen werden kann. Die Öffnung der Spitze kann wenn nötig verengt werden durch ziehen an Ecke 1, die nun im Innern der Tüte liegt.

Alle sitzen um den Küchentisch und drehen eine Tüte. Diese wird mit ungefähr einem Kaf-

feelöffel der zähen Glasur gefüllt und oben gut zugefaltet und eventuell noch mit Klebstreifen verklebt, damit die Masse nicht am falschen Ort herausquillt. Wenn die Tüte leer ist, kann man sie nicht mehr gebrauchen, es muß eine neue hergestellt werden. Bis man etwas vertraut ist mit der Glasiertechnik, halte man sich zuerst an leichtere Formen und Ornamente. Später entstehen von selber kompliziertere Dinge wie dick verschneite Tannen und fein zisierte Gittermuster.

Streikt die Tüte und will sie keinen Zuckeraufnaden mehr herausgeben, so schneidet man mit der Schere am unteren Ende ein ganz kleines Stücklein weg – und schon geht es wieder flott voran.

Vater behauptet jedes Jahr, er habe absolut kein Talent zu dieser phantasievollen Arbeit. Doch die Kinder lassen ihm keine Ruhe – mit Recht – und wenn er dann auf ihr Drängen endlich zur Tüte greift, so entstehen sehr bald surrealistische Wunderwerklein, die ihn am meisten freuen, so daß er am Ende noch zu wenig Lebkuchen zum Verzieren hat. Denn vorsorglicherweise sichert sich jedes sein Quantum am Anfang.

Die Tante zaubert hübsche Bauernmalerei auf ihre Kuchen. Der Kleinste macht einen Sternenhimmel, Pilztupfen und eine riesige Sonne. Und die Mädchen schreiben mit Vorliebe Vornamen ihrer Schulkameradinnen, die sie mit Blumen und Girlanden verzieren und heimlich ins Schulpult der Freundinnen schmuggeln.

Auch als Weihnachtsgeschenke eignen sich diese persönlich geschmückten Lebkuchen trefflich. Unsere Kinder werden zum Beispiel für die Großeltern einen Riesenkuchen gemeinsam verzieren. Fritz wird für seinen Götti, den Pfarrherrn, sogar unsere Kirche in Zucker abbilden. Lustig ist es auch, Geschwister und Freunde mit den Lebkuchengeschenken zu necken, indem man zum Beispiel für Anerös, das kleine Putzteufelein, um ihren Namen herum Putzwerkzeuge wie Besen, Flaumer, Schaufeln und ähnliches hinzaubert, was anderseits auch wieder auf ironische Weise zu Renate passen würde, die alles andere als gern ihr Zimmer in Ordnung hält. Unser Bethli singt leider ziemlich falsch. Seinen Lebkuchen übersäen wir mit Noten und Violinschlüsseln, was reizend aussieht. Nachbars Lotti, die chronisch Verliebte, bekommt ein braunes Herz,

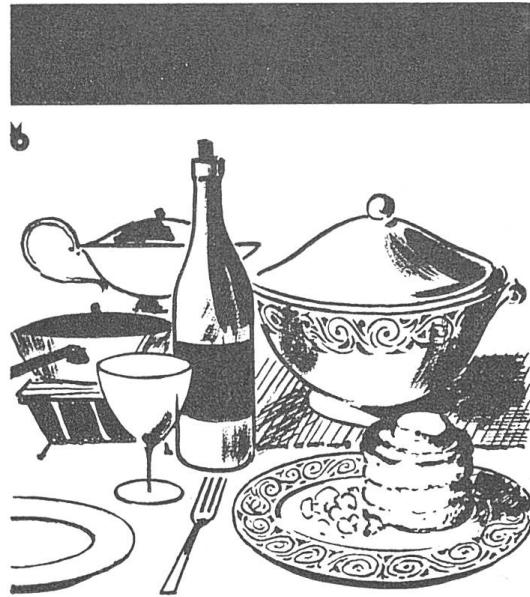


Wenn Sie Ihre Einkäufe im «MERKUR» besorgen, haben Sie die beste Garantie für ausgesuchte Qualitätsprodukte und geniessen erst noch die Vorteile unseres Rabattsystems:

**Reisemarken und
«MERKUR» Chèques 33 1/3 % billiger
Auskunft in den Filialen**

„MERKUR“

Spezialgeschäft für Kaffee, Tee,
Chocolade und feine Lebensmittel



So ein Leckerbissen!

Sie wecken Begeisterung und ernten Lob mit Pilzgerichten. Als Zugabe zu Fleisch, Gemüsen, als Salat, Füllungen von Omeletten, Pasteten, für Croûtes, Garnituren usw. werden Stofer Champignons als ausgesprochener Leckerbissen gepriesen. Das sollten auch Sie einmal ausprobieren.

Das Essen ist ein Fest mit

Stofer Pilz-Konserven

Verlangen Sie aber bei Ihrem Lieferanten ausdrücklich Stofer-Pilze der Pilz-Konserven AG., Pratteln.

STOFER PILZ-KONSERVEN



das von vielen weißen Glasurherzchen bedeckt ist.

So tauchen immer wieder neue Ideen auf, und jedes findet seinen Stil. Bald liegt eine vielfältige, lustige Ausstellung zum Trocknen da. Und die Zeit rennt, als ob sie Bohnenstangenbeine hätte.

Was tut eigentlich die Mutter an diesem vergnüglichen Abend? Sie hilft den Kleinen, sie bessert aus, sie dreht neue Tüten – und sie erzählt immer wieder zum Schluß, und auch heute

Die Geschichte vom Lebkuchenmann

Es ist eine ganz alte und sogar wahre Geschichte. Die Großmutter mußte sie mir immer wieder erzählen, wenn es Weihnachts- und Lebkuchenzeit wurde. In ihrem Dorf lebte ein Bäcker, ein munterer, nicht mehr ganz junger Mann – ein Altlediger, wie die Großmutter sagte. Er buk das beste Brot und auf Weihnachten die besten Lebkuchen. Aber eben, hier liegt der Has im Pfeffer, er formte Rechtecke, Kreise, prächtige Bären und die schönsten Männer aus dem feinen Honigteig, niemals aber Frauen oder Herzen. Er hatte eben eine unglückliche Liebe, sagte die Großmutter.

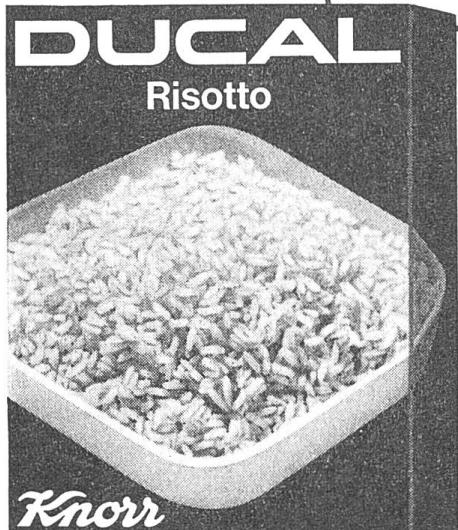
Die Dorfkinder konnten schon zu jener Zeit recht grausam sein. Zur Weihnachtszeit traten sie mit den unschuldigsten Mienen in den Bäckerladen, sahen sich etwas um und verlangten dann, den einen Fuß schon zum Absprung bereit, eine Lebkuchenfrau oder ein Lebkuchenherz. Und weil der Bäcker jedesmal in wütendes Fluchen ausbrach, so wiederholte sich das Spiel jedes Jahr von neuem. Bis dann eines Winters alles anders wurde.

Es zogen zerlumpte, ausgehungerte Gestalten ins Dorf, Soldaten aus fremdem Krieg, die das Mitleid der Bewohner erweckten. Mit dem letzten Zug kam mit einem alten, bärtigen Mann ein scheues, bleiches Mägdelein. Die Heimatlosen wurden in die Häuser verteilt, und das ungleiche Paar kam zu unserem Bäcker.

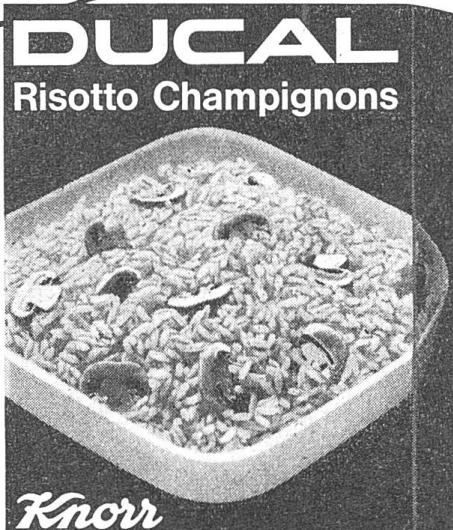
Es ging nicht lange, da blühte das Mädchen auf wie ein Röslein und wurde bald, zur Freude des ganzen Dorfes, Frau Bäckerin. Und im selben Jahr bekam jedes Kind zu seinem Lebkuchenmann noch eine Frau und ein Herz geschenkt. Und von da an war die Lebkuchen-Weihnachtsauslage im Bäckerladen immer vollständig.

NEU VON KNORR !

DUCAL 3 Risotto-Gerichte fixfertig



gelingt immer!
verblüffend einfach
... und so fein!



Knorr



Knorr



kein Verkochen!
Kein Anbrennen –
Mit auserlesenen Zutaten



Ein Dreiklang von Rang

Frohes Klingen der Gläser schafft Stimmung. Ein passend gewähltes Getränk erhöht die Freude des Zusammenseins en famille, zu Zweit und im Freundeskreis. Richtig «edle Tropfen» gibt es auch ohne Alkohol und Abwechslung erhöht auch hier den Genuss.

MERLINO

der Traubensaft für Anspruchsvolle, das passende alkoholfreie Getränk zu den Mahlzeiten und zum Festtags-Gebäck.

MOUSSILLON

der gediegene Schaum-Traubensaft mit dem stimulierenden Pfropfenknall, spritzig und prickelnd, der Höhepunkt jeder Feier (und ein unvergessliches Erlebnis für die Kinder!)

CASSINETTE

das beliebte Getränk aus schwarzen Johannisbeeren (Cassis), reich an natürlichem Vitamin C, gesundheitlich wertvoll (gegen Erkältungen!) und erst noch ein herrlicher Genuss.



Sie erhalten MERLINO, MOUSSILLON und CASSINETTE in Lebensmittel-Geschäften, Reformhäusern, Getränkehandlungen, Restaurants, Tea-Rooms und durch unsere Depositäre.

Gesellschaft für OVA - Produkte Affoltern am Albis, Telefon 051 / 99 55 33