Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 51 (1978)

Heft: 9: Appenzellerland

Artikel: Chlausezüüg

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-773029

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: 07.01.2026

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

Chlausezüüg

Eine Spezialität der Konditorei Fässler in Appenzell sind die Chlausebickli. Bereits im Oktober stellt man in der Backstube die rechteckigen Lebkuchen (Klausbiber) her. Auf den mittels einer Schablone aufgetragenen Zuckerguss werden später von Hand Motive aus dem Bauernleben wie Tanzpaare, Alpaufzug usw. gemalt. Diese viel Geschick erheischende Arbeit wird von älteren und jüngeren Leuten aus der Stadt und der Umgebung ausgeführt. Von Allerheiligen bis Mitte Dezember kaufen dann die Appenzellerinnen diese Chlausebickli für ihren «Chlausezüüg». Es ist dies ein pyramidenförmiges Gebilde aus Esswaren, die bis zu einer Höhe von einem Meter in einem hölzernen Milchnapf aufgebaut werden. Die Pyramide besteht aus Filebrot (gezopftes rundes Backwerk) und Biberfladen, rotbackigen Chlausäpfeln, gedörrten Birnen und Nüssen. Als Abschluss wird noch ein kleines Christbäumchen mit Kugeln und Silberfäden aufgesteckt. Ein immer seltenerer Schmuck sind die «Devisli», aus Zukkermassen hergestellte, bemalte Rondellen oder Rechtecke. Frau Fässlers Schwiegervater beherrschte diese Kunst noch; heute gibt es nur noch wenige Leute, welche dieses Handwerk verstehen. In den letzten Jahren ist der «Chlausezüüg» wieder vermehrt in den Appenzellerstuben zur Weihnachtszeit anzutreffen

Les «bickli» de Saint-Sylvestre sont une spécialité de la confiserie Fässler à Appenzell. Dès octobre, on y fabrique les pains d'épices rectangulaires (Klausbiber). On y peint ensuite à la main, avec du sucre glacé et au moyen d'une matrice, des motifs inspirés de la vie paysanne (couples de danseurs, montée à l'alpe, etc.). Ce travail, qui exige beaucoup d'adresse, est exécuté par des gens de tout âge de la ville et des environs. A partir de la Toussaint jusqu'à la mi-décembre, les Appenzelloises vont acheter ces «bickli» pour leur «Chlausezüüg». Celui-ci est un amalgame de produits comestibles en forme de pyramide, placé dans un récipient en bois et qui peut atteindre un mètre. La pyramide consiste en couronnes de pain tressées, en galettes, en pommes d'api, en poires séchées et en noix. On la couronne à la fin d'un petit arbre de Noël décoré de globes et de fils argentés. Des ornements, aujourd'hui plus rares, sont les «devisli», des rondelles ou des carrés en sucre peint. Le beau-père de Mme Fässler savait encore les confectionner, mais peu de gens de nos jours en sont capables. Depuis quelques années, le «Chlausezüüg» est de nouveau très apprécié dans les maisons d'Appenzell à l'époque de Noël

Una specialità della pasticceria Fässler di Appenzello sono i cosiddetti «Chlausebickli». I pani triangolari di panpepato vengono preparati già in ottobre. Sul rivestimento di zucchero applicato mediante particolari forme vengono disegnati a mano motivi che si ispirano alla vita contadina: coppie di danzatori, salita all'alpe, ecc. Questa operazione, che richiede particolare abilità manuale, è effettuata da giovani e anziani della città e dei dintorni. Dal giorno di Ognissanti fino a metà dicembre le donne appenzellesi comperano questi dolci con i quali preparano il loro «Chlausezüüg», cioè una piramide di dolciumi d'ogni genere, che può raggiungere fino a un metro di altezza, la cui base poggia su una scodella di legno solitamente impiegata per il latte. La piramide si compone di tondi pani intrecciati, panpepato, mele di un bel colore rosso, pere secche e noci. In cima viene posto un minuscolo albero di Natale con tanto di bocce e capelli d'angelo. Un altro genere di ornamento, peraltro sempre più raro, è dato dalle cialde e dai rettangolini preparati con una massa di zucchero e successivamente dipinti. Il suocero della signora Fässler era un esperto in materia; oggigiorno solo poche persone sono ancora dedite a questa attività artigianale. Negli ultimi anni, nelle case appenzellesi per Natale vi è stato un ritorno alla tradizione del «Chlausezüüg»

Honey cakes known as "Chlausebickli" are a speciality of the Fässler bakery in Appenzell. The flat, rectangular cakes are baked in October. Icing is applied with a stencil, and scenes from peasant life—dancing couples, the ascent to the alp, etc.—are later painted on it by hand. This work, which calls for a good deal of skill, is done by old and young from the town and the surrounding country. The women of Appenzell then buy these "Chlausebickli" from All Saints' Day onwards till mid-December for their "Chlausezüüg". This is a pyramidal pile of good things that is built up to a height of a metre or so in a wooden milk bowl. The pyramid consists of "Filebrot" (a round plaited pastry), honey cakes, red-cheeked apples, dried pears and nuts. A small Christmas tree with globes and silver thread crowns the structure. Another form of decoration, today something of a rarity, consists of "Devisli", painted round or square sweets made of sugar paste. Mrs. Fässler's father-in-law was still skilled at making these sweets, but there are few people left who are proficient at it. However, the "Chlausezüüg" has again become a more popular feature in Appenzell living-rooms before Christmas in the last few years

Der Sattler Emil Fässler aus Appenzell hat seinen Beruf in der Familie gelernt. Bereits ist die 6. Generation Fässler am Werk, und der Sattler hofft, dass auch sein Bub in die Fussstapfen des Vaters treten wird. In der Werkstatt werden vor allem Schellenriemen, aber auch Hosenträger und Gürtel hergestellt. Auf dem Photo ziseliert der Handwerker eine Gürtelschnalle

Il sellaio Emil Fässler di Appenzello ha appreso la sua professione in famiglia. Questa tradizione artigianale nella famiglia Fässler si rinnova già da sei generazioni e il sellaio spera che anche suo figlio continuerà nel medesimo solco. Dall'officina escono finimenti di cuoio per i campanacci, ma anche bretelle e cinghie. La foto ci mostra l'artigiano durante il lavoro di cesellatura di una fibbia per la cinghia

Le sellier Emil Fässler d'Appenzell a appris son métier en famille. C'est déjà la sixième génération de selliers chez les Fässler, et le père espère bien que son petit garçon suivra son exemple. L'atelier produit surtout des licols pour les sonnailles, mais aussi des bretelles et des ceintures. Notre photo montre l'artisan ciselant une boucle de ceinture

Emil Fässler, a saddler of Appenzell, learnt his trade in the family. He already represents the sixth generation of saddlers, and he hopes that his son will follow in his footsteps. Bell harnesses are made in his workshop, together with braces and belts. On our photograph he is just enchasing a belt buckle