

# Blick in den Kochtopf

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **67 (1994)**

Heft 12

PDF erstellt am: **16.05.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

**Althergebrachtes Sternsingen**

Ein ebenfalls sehr alter Brauch ist das seit dem 14. Jahrhundert in der Schweiz bekannte «Sternsingen». Während vieler Jahrzehnte in Vergessenheit geraten, lebte es in den dreissiger Jahren im Luzernischen wieder auf und schlug nach und nach auch in anderen Kantonen Wurzeln. Den nächtlichen Umzug an einem Dezemberabend führt der Sternträger an. Ihm folgen die singenden Kinder und der

Chor der Erwachsenen mit den Pergamentlaternen, den Schluss bilden die Heilige Familie, die Hirten und die Weisen aus dem Morgenland.

**Früher wurde nicht am Heiligabend geschenkt**

Auch der Brauch des Schenkens war noch im späteren Mittelalter anders als heute und wurde früher

vor allem am Neujahrstag ausgeübt. Neben der als zunehmend unangemessen empfundenen Praxis, am Heiligen Abend im Zeichen des Konsumrausches das Füllhorn der Geschenke zu öffnen, gibt es auch bescheidenere Geschenke. Backwaren, vor allem selbstgebackene Gützli, stehen in der Weihnachtszeit hoch im Kurs, wobei Lebkuchen und Pfefferkuchen wohl zu den ältesten Gebäcken gehören. ■

---

## Blick in den Kochtopf

---

### Der feine Duft der Weihnachtsguetzli

**Die Aventszeit ist da und mit ihr kommt sicher auch die Freude am Backen. Die Weihnachtsguetzli duften schon bald in ihrer Stube und die ganze Familie freut sich daran. Ein besinnlicher Abend allein oder in Gemeinschaft, eine brennende Kerze, etwas Musik, und selbstgemachtes Gebäck, so stimmen sie sich auf Weihnachten ein.**

-r. Schon viele Jahre kommt unsere Mitarbeiterin Heidy Wagner-Sigrist in den Genuss von drei besonderen Guetzlivarianten. Das Rezeptbuch ist schon uralt, wird jetzt in der zweiten Generation verwendet und hat sogar 1941 eine Napalmbombe, welche den Küchenschrank in Brand gesetzt hat, überlebt.

und Eier sehr schaumig rühren und zum Teig geben. Teig auswallen, mit rundem, kleinem Ausstecherli Plätzli ausstechen, aufs gefettete Blech geben und bei mittlerer Hitze backen. Die Plätzli müssen hell bleiben. Sofort je zwei Plätzli auf einer Seite im Gelee benetzen und sofort zusammendrücken. Anschliessend im Puderzucker drehen und auskühlen lassen.

### Spitzbuben

1 Ei und 1 Eigelb  
250 Gramm Butter  
150 Gramm Zucker  
500 Gramm Mehl  
Himbeer- oder Aprikosengelee  
Puderzucker u. wenig Vanillzucker

Mehl auf den Tisch sieben, Butter mit Röstiraffel hineinreiben. Beides gut miteinander vermischen. Zucker

### Mailänderli

3 Eier  
250 Gramm Butter  
250 Gramm Zucker  
500 Gramm Mehl  
Schale 1 Zitrone  
Eigelb

Mehl auf den Tisch sieben, Butter mit Röstiraffel hineinreiben.

Beides gut miteinander vermischen. Zucker, Zitronenschale und Eier zugeben. Alles gut zu einem Teig verarbeiten. Guetzli ausstechen, kühlstellen und anschliessend mit Eigelb bestreichen. Bei mittlerer Hitze backen bis sie goldgelb sind.

### Zimtsterne

3 Eiweiss  
300 Gramm Puderzucker  
Saft und Schale von 1/2 Zitrone  
10 Gramm Zimt  
300 Gramm geriebene Mandeln  
Zucker

Eiweiss sehr steif schlagen. Gleichzeitig Puderzucker darunter rühren. Eine Tasse davon in den Küchenschrank stellen (zum Bestreichen der Zimtsterne vor dem Backen). Zitronensaft, Schale und Zimt begeben und die Mandeln sorgfältig darunter mischen. Teig über Nacht kühlstellen. Zucker auf dem Tisch ausstreuen, Teig auswallen und Sterne ausstechen. Mit dem restlichen Eiweiss bestreichen und nicht zu warm backen. Eiweiss darf nicht braun werden.

## Jahresendgebäck hier und anderswo

Die Festzeit zwischen Anfang Dezember und dem Beginn des neuen Jahres hat in weiten Teilen Europas verschiedene Gebäckbräuche hervorgebracht. Einiges davon ist vergessen, anderes lebt fort. Hier einige Beispiele.

SBI Der Reigen beginnt mit den elsässischen Andreasmännchen, mit denen die heiratslustigen Mädchen am Andreastag (30. November) ihre Verlobten beschenken. Teigige Hampelmänner sind ausser in der Schweiz namentlich in Deutschland, Österreich und Frankreich verbreitet, wo damit am Nikolaustag, Stefanstag oder zu Neujahr brave Kinder bedacht werden. Ein besonderes Nikolausbrot kennt man im Äge-

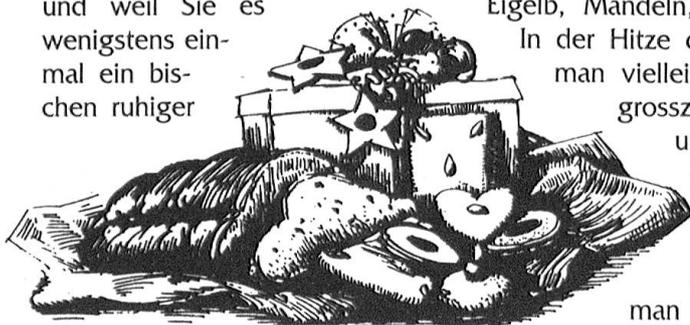
rital in Form eines Teigvogels. Zur vorweihnächtlichen Gebäcktradition gehört auch der vielerorts seit dem 16. Jahrhundert nachzuweisende Lebkuchen, der mit weisen oder heiteren Sprüchen verziert wird und Glück bringen soll.

Auf das Weihnachtsfest backen Mütter und Kinder in Dänemark ein Kümmelbrot, während man in Schweden für diesen Tag Brothäuser herstellt. Seit fünf Jahrhun-

derten kommen in Deutschland Christstollen und Printen und in Italien der Panettone auf den Weihnachtstisch. In gewissen Gebieten des Balkans und Südfrankreichs fertigt man aus Brotkrume Krippenfiguren an, in der Tschechei, Slowakei und Österreich Baumschmuck aus Salzteig. Mit Tierfiguren und Ähren kunstvoll verzierte Brote bereiten die Bauersfrauen mancher mitteleuropäischer Länder auf die Jahreswende zu. Neujahrsbrote in Swastika-Form werden als Überbleibsel altgermanischer Sonnenlaufbrote in Skandinavien noch heute gegessen. Auf einen alten römischen Brauch geht schliesslich der bei Kindern noch immer beliebte Dreikönigskuchen zurück.

## Weihnachtsguetzli-Fieber

(STI) Haben Sie sich eventuell vorgenommen, dieses Jahr auf keinen Fall selber zu guetzlen, weil ja sowieso zuviel gegessen wird an den Festtagen, weil eh jeder Selbergemachtes mitbringt und weil Sie es wenigstens einmal ein bisschen ruhiger



nehmen wollen? – Doch plötzlich – es ist wie ein Virus – packt es einen. Weihnachten ohne selber gebackene Mailänderli, Zimtsterne, Spitzbuben und Brunli – ja das ist doch überhaupt nicht Weihnachten! Und schon ist man unterwegs, um Butter, Eier, Mehl, Zucker, Mandeln und Haselnüsse zu kaufen. Und dann wird gebacken, was das Zeug hält, und

erst wenn sämtliche Vorratsdosen voll sind, ist man zufrieden. Und jetzt erst ist Weihnachten.

Doch halt – da sind doch noch ein paar Sachen übrig geblieben. Eigelb, Mandeln, Marzipan usw.

In der Hitze des Gefechts hat man vielleicht ein bisschen grosszügig eingekauft und nicht so genau geplant wie sonst. – Halb so schlimm, schliesslich hat man ja einen Tief-

kühler. Und damit wirklich alles in guter Qualität wieder verwendet werden kann, geben wir Ihnen hier ein paar Tips:

### Übriggebliebenes vom Guetzle einfrieren

#### Eigelb:

in Joghurtbecher oder in Glas; vorher mit Gabel verrühren und eine Prise Salz oder Zucker beigeben;

#### Eiweiss:

in Joghurtbecher oder Glas, ohne jede Beigabe;

#### Mandeln oder Nüsse:

werden dank Einfrieren nicht ranzig; können ganz oder als Kerne in Plastikbeutel eingefroren werden;

#### Kandierte Früchte:

trocknen nicht aus; ganz oder gehackt in Plastikbeutel oder Folie einfrieren;

#### Marzipan:

in Plastikbeutel oder -folie einfrieren; trocknet nicht aus und ist nach dem Auftauen geschmeidig und frisch;

#### Guetzliteig:

praktisch alle können eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt ausgebacken werden; – Ausnahme: Eiweiss-Schaumgebäck;

#### Rosinen, Sultaninen:

in Joghurtbecher oder Plastikbeutel, trocknen nicht aus.