

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 67 (1994)

Heft: 12

Rubrik: Alltag

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.02.2025

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

Weihnachtsbräuche in der Schweiz

Mistelschmuck gab es schon in Römerzeit

Nicht nur der ursprünglich heidnische Weihnachtsbaum, sondern viele andere Weihnachts-Traditionen sind vor allem in ländlichen Gegenden auch heute noch Ausdruck des Gedenkens der Weihnachtszeit. Krippen, die verschiedenen Figuren der Schenkenden und das Sternsingen haben sich in der Schweiz als Weihnachtsbräuche gehalten.

SGN. Bereits die alten Römer schmückten vom 17. bis zum 24. Dezember zu Ehren Saturns, dem Gott der Fruchtbarkeit, das Heim mit Misteln, Efeu und Lorbeer. Auch bei den germanischen Völkern war der heidnische Brauch bekannt, im Winter Tannengrün entweder an der Decke aufzuhängen oder in Ecken zu plazieren, wo böse Geister vermutet wurden. Die grünen spitzen Nadeln sollten Unheil, Blitz und Krankheit abwehren.

Die kunstvoll dekorierte Tanne steht erst seit dem späten 17. Jahrhundert im Mittelpunkt der Familienfeiern. Vereinzelt taucht sie bereits im 16. Jahrhundert im Elsass und in den Vogesen auf, noch bescheiden geschmückt mit Äpfeln und anderem Obst. Kerzen, die bereits die Römer kannten, kamen erst ein Jahrhundert später hinzu.

Widerstand der Kirche

Als «gereinigtes» christliches Symbol taucht der geschmückte Tannenbaum bereits im 14. Jahrhundert auf: als Paradiesbaum bei Weihnachtsspielen, geschmückt mit Obst und Oblaten. Der Paradiesbaum symbolisiert in christlicher Vorstellung das Kreuz, das vom Himmel genährt, Früchte trägt.

Der Weihnachtsbaum wurde gegen Ende des 18. Jahrhunderts von Norden her in die Schweiz «importiert». Der Brauch, einen

Baum zu schmücken, wurde vor allem durch die Oberschicht, die Städter, oder durch Einzelpersonen wie Geistliche und Lehrer gefördert, die sich gegen die massiven Widerstände der Kirche, einen heidnischen Brauch zur christlichen Weihnachtsfeier anzunehmen, durchzusetzen vermochten.

Um 1800 erstmals Tannenbaum in Zürich

Um 1800 leuchtete zum erstenmal am 25. Dezember ein kerzengeschmückter Tannenbaum in einer Bürgerstube in Zürich. Diesen neuen Brauch hatten die Zürcher den europäischen Fürstenhöfen abgeschaut, wo der Christbaum seit einiger Zeit bekannt war.

Nachdem der geschmückte Tannenbaum beim gehobenen Bürgertum der Schweizer Städte heimisch geworden war, hielt er allmählich auch in den unteren Schichten und auf dem Land Einzug. Um 1900 war er in der ganzen Schweiz zwar bekannt, aber nicht gebräuchlich. Erst der Erste Weltkrieg verhalf ihm zum Durchbruch, als die Soldaten in ihren Unterkünften das Fest mit einem Weihnachtsbaum zu feiern gelernt hatten.

Baum als Hoffnungsträger

Durch alle Jahrhunderte hindurch spielte der Weihnachtsbaum immer auch eine Rolle als Hoffnungsträger für eine gute Ernte im

nächsten Jahr. Früchte und Backwerk wurden in den Baum gehängt, später auch Kerzen.

Erst mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert wurde dieser Schmuck modern. Rauschgoldengel aus Porzellan erlebten ihre Blüte. Neue Drucktechniken ermöglichten vielfarbige Hochglanzbilder. Aber auch Nikoläuse, Kinderfiguren, Perlenketten und Glitzerwatte zogen auf die Tannenzweige.

Krippe in katholischen Gegenden

Im Tessin und vielerorts in katholischen Gebieten steht die Krippe nach wie vor im Mittelpunkt des hohen christlichen Festes. Im Wallis ist die Tradition der Krippe ebenfalls weitverbreitet. Nicht selten werden auch Krippen mit lebenden Gestalten gezeigt. Auf dem Simplon und auf dem Grossen St. Bernhard versammeln sich jeweils zahlreiche Menschen, um Weihnachten in der Höhe zu feiern.

Ländliche Regionen bewahren Weihnachtstraditionen

Mit der Weihnachtszeit eng verbunden sind geheimnisvolle Gestalten, die in kalten Winternächten umhergehen, um gross und klein zu beschenken. Die «Bescherenden» sind überirdische Gestalten und erscheinen in sehr verschiedenen Formen: Die bekannteste – wenn auch nicht die älteste – ist jene des «Kindes». In der Waadt ist es das «Bon Enfant», im Bernbiet, im Aargau sowie in Basel das «Weihnachtskind». Vom «Christkind» spricht man im Wallis, in Freiburg und in der Ostschweiz. Weitere, zum Teil ältere Typen der «bescherenden Gestalt» sind der «alte Mann» mit Mantel, Kapuze und Bart, die «alte Frau» und schliesslich die Figur des Engels.

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.