

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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: - (1939)

Heft: 12

Artikel: Vom "Chlausezüüg" und den "Chlausebickli" = Biscômes de la Saint-Nicolas au Pays d'Appenzell

Autor: Neff, Karl

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-774691>

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.](#)

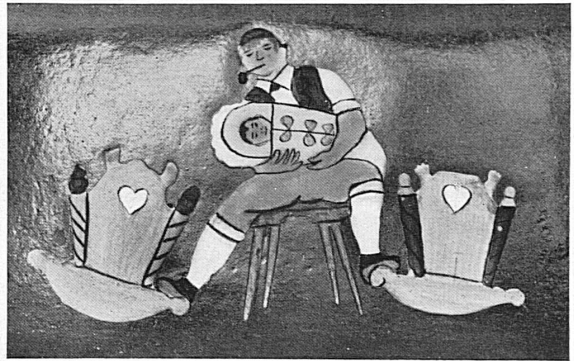
Terms of use

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: 30.01.2025

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

Vom „Chlausezüüg“ und den „Chlausebickli“



Im Christmonat drücken sich die kleinen Buben und Maitli an den Schaufenstern der Appenzeller Zuckerbäcker die Nasen platt, um all die leckern, buntbemalten «Biber» und «Bickli» zu bewundern. Neben den Appenzeller Handstickereien sind die Biberfladen eine Spezialität des Landes. Feinschmecker behaupten, so würzige und mundige Biber wie in Appenzell gebe es nirgends auf der ganzen Welt.

Zur Herstellung dieser Lebkuchen verwendet man Mehl, reinen Naturhonig und Gewürze. Dazu kommt eine weiche Marzipanfällung aus Mandeln und Zucker. Bei den bemalten Bibern bedeckt eine feste, weisse Marzipanschicht den Lebkuchen, auf dem dann mit giftfreier Zuckerfarbe die prächtigen Heimatbilder und witzige und humorvolle Szenen aus dem Volksleben dargestellt werden.

«Chlausebickli» sind Lebkuchen aus Biberfladenteig mit bemalten Szenen aus dem Älplerleben und heiligen oder biblischen Darstellungen. Götti, Gotte und weitere Verwandte schenken solche Bickli den wundergläubigen Kindern zu Sankt Nikolaus und Weihnachten. Diese «Chlausebickli» werden ans Fenster gelegt, und am Heiligen Abend wird aus diesen Gaben ein kunstvoller Weihnachtsturm ganz eigener Art aufgebaut, der «Chlausezüüg», der noch heute im Appenzellerland vielfach anstatt des Tannenbaumes im Mittelpunkt der Weihnachtsfeier steht. Das Fundament ist ein grosser Holznapf, wie man ihn zum Aufstellen der Milch verwendet. Aus Eiern, dünnen Birnen, Nüssen und rotwangigen Äpfeln wird eine Pyramide errichtet, die sich nach oben mählich verjüngt. Nun werden die Bickli mit kleinen Nä-



geln rundherum befestigt. Oft zierte auch Silberhaar oder Lametta den « Züüg », den oben ein kleines Tannenbäumchen oder auch eine Nikolausfigur abschliesst. So ist es begreiflich, wenn vor allem die Kinder ihre helle Freude an den farbenprächtigen, bodenständigen Gebilden haben, die ihren Mund wässerig machen und ihre Seele mit bunten Bildern erfüllen. Dr. Karl Neff.

Biscômes de la Saint-Nicolas au Pays d'Appenzell

Le mois de Noël, les marmots d'Appenzell s'écrasent le nez aux vitrines des pâtisseries pour manger des yeux les biscômes

de massepain, amandes et sucre. Les biscômes peints sont recouverts d'une forte couche de massepain blanc, sur laquelle des artistes locaux peignent, avec des couleurs inoffensives, d'admirables images du pays ou de savoureuses scènes populaires.

Dans maintes familles de l'Appenzell, le « Chlausezüüg », la pièce montée de Saint-Nicolas, remplace encore l'arbre de Noël. Vous prenez un grand baquet de bois, de ces baquets qui servent à conserver le lait, vous dressez là-dessus une pyramide de craquelins, de poires sèches, de pommes rouges et de noix. Puis vous fixez tout autour, avec de petits clous, une couronne de « Bickli », de ces biscômes peints de vues



*Manch ein Toggenburger Bauernhaus bewahrt den schönen Handwerks-Hausrat aus der alten Zeit
Les maisons rustiques du Toggenbourg ont souvent conservé le mobilier et les ustensiles anciens*

Photos : Dr. Neff

bariolés, « Biber » et « Bickli », qui signalent le passage de Saint-Nicolas. Comme la broderie, le biscôme est une spécialité du pays. Les gourmets soutiennent qu'il n'en est pas au monde de plus savoureux et de mieux épicé. Cela se confectionne avec de la farine, du miel pur et des épices, avec adjonction d'une farce

d'alpage et de scènes bibliques. Parfois, la pièce montée se pare de fils d'argent, et se couronne d'un tout petit sapin ou d'une figurine de Saint-Nicolas. L'apparition de ce monument comestible déchaîne chez les petits une joie indescriptible.