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

Autor(en): **Neff, Karl**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **- (1939)**

Heft 12

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-774691

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.

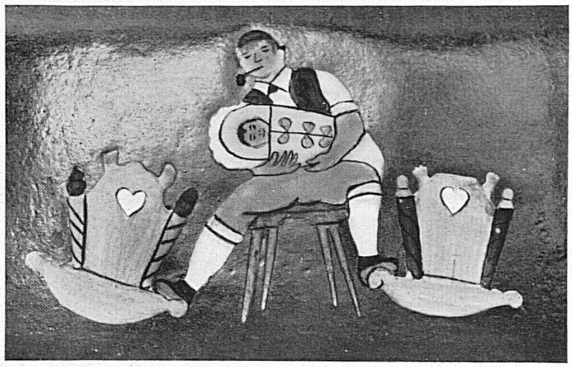
Haftungsausschluss

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 Marzipanfüllung 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 Eierringen, dürren 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 ziert 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 pâtissiers 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.