

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 52

Artikel: Züpfen, Lebkuchen und Klaret
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-650138>

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: 15.10.2024

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

Züpfen, Lebkuchen und Klaret

Züpfen, Lebkuchen und Klaret sind seit altersher die Berner Spezialitäten, die unfehlbar zum Weihnachts- oder Neujahrsfest gehörten. Wenn es uns heute auch verwehrt ist, wegen der Arglis der Zeitläufe, sich ihrer zu erfreuen, wie es früher Brauch war, so möge man sich auf bessere Zeiten trösten, die auch wieder einmal kommen müssen. Und wenn wir uns bei vielen Dingen mit dem Ersatz des Echten begnügen müssen, so lasse man sich durch die

Früher wurde zum Lebkuchen meist Branntwein getrunken, weil beide zusammen „sich im Magen so gut vertragen“. Heute, d. h. vor zwei Jahren, als man noch welche hatte, war „gschwungni Nidle“ das einzig richtige zum Lebkuchen.

Wenn man am Sylvesterabend bei einer fröhlichen Dorfeten beisammen sass, kam es vor, dass man sich etwa am „Läbchuechenumefrasse“ erlustigte. Die „Kunst“ bestand darin, von einem Lebkuchen z'ringsetum so viel wie möglich abzubeissen und zu essen, ohne ihn mit den Händen zu berühren und ohne ihn aus dem Munde fallen zu lassen. Fiel er auf den Tisch, dann ging er an den Nächsten über, der seinerseits seine „Kunst“ daran versuchen musste. Ein anderes harmloses Spiel war das „Läbchuechen-abeschlah“, das darin bestand, dass mehrere übereinandergelegte Lebkuchen an einer Ecke zwischen zwei Fingern gehalten wurden, wobei der Gegner oder die Gegnerin sie durch einen Schlag abbrechen musste. Wem dann das grössere Stück blieb oder zufiel, der hatte gewonnen und der andere musste die Lebkuchen zahlen oder eine Busse leisten.

Uebrigens waren Lebkuchen ein beliebtes Geschenk für den Schatz, besonders das Lebkuchenherz mit den schönen, sinnigen Sprüchlein darauf. Wenn eine von einem einen Lebkuchen geschenkt erhielt und sie ihn annahm, dann galt sie schon als halb versprochen und er durfte fräveli zu ihr z'Chilt, ohne zu befürchten, z'läärem z'feischerle.

Noch besser als Branntwein und Nidle ist zum Lebkuchen Klaret. Der ist so alt, dass viele überhaupt nicht mehr wissen, was das ist. Aber ein alter Berner Kalenderspruch sagt:

„Zu Bern am Neujahrstag, wo's hoch hergeht,
Darf fehlen nicht ein fertiger Claret;
Ist aber der Claret dann noch nicht fertig worden,
Mag man mit anderem Getränke sich versorgen.“

Zu Ende der 40er Jahre inserierte ein bekannter Berner Fabrikant von Klaret alljährlich vor Weihnachten in lakonischer Kürze im „Stadtanzeiger“: „Mein Klaret ist fertig“. Als dieser einmal mitten in einer Rede, im Stadtrat oder sonstwo, stecken blieb, rief ihm einer seiner Zuhörer ebenfalls zu: „Mein Klaret ist fertig“; darob entstand natürlich ein grosses Gelächter und seither ist es sprichwörtlich geworden, wenn einer mit seiner Weisheit am Ende ist, zu sagen: „Mein Klaret ist fertig“. Oft wurde es auch so gebraucht, dass

einer am Schluss einer Rede statt „Ich habe gesprochen“, einfach sagte „Klaret“.

Uebrigens sagt man „Klareet“, mit der Betonung auf der zweiten Silbe, nicht etwa „Kläret“; denn das Wort kommt aus dem Mittelhochdeutschen oder dem mittelalterlichen Latein und bedeutet da so etwas wie „abgeklärt sein“.

Schon Niklaus Manuel spricht in seinem Gedicht vom alten und neuen Eidgenossen, vom Klaret:

„Ouch welsche spise und melunen,
Rebhühner, urhanen, wachtlun und capunen,
Claret, ipocras und malvasier
Muscateller, rapiser und romanier
Und suster vil der welschen trachten,
Deren wir uns wenig in unseren hüsern machten.
Milch, kes, anken, ziger und ris,
Das war gemeinlich unser spis...“

ZUM NEUEN JAHRE

Wieder ründet sich ein Jahr.
Wieder öffnet uns die Gnade,
die ob unserm Wandel war,
eines neuen Frühlings Pfade.

Wird der Weg ins Helle gehn?
Wird er tief ins Dunkel führen?
Wird die Hoffnung auferstehn?
Wird das Herz in Gram erfrieren?

Dunkel hängt der Sorgen Flohr
in den Toren, und verborgen
murrst der Nachtgespenster Chor
trüb und traurig in den Morgen.

Wem der Sang im Ohre gellt,
wer ihm nicht sein Herz verriegelt,
wer nicht Wachen ausgestellt,
dessen Schicksal ist besiegelt.

Selig sind, die aufwärts schaun,
die das ewige Licht begrüssen,
die entsteigen Angst und Graun
mit behenden Wanderfüssen.

Immer war die Welt verflucht,
immer war die Zeit verloren:
Immer ward der Mensch versucht!
Doch wer glaubt, ist auserkoren.

A. Fankhauser

Lektüre, als dem Ersatz des Wirklichen trösten. Satt werden kann man schliesslich auch von etwas anderem. Dieses bloss als Vorbemerkung.

Ueber die Züpfen, dieses herrlich duftende, mit Milch und Butter zubereitete Berner Festbrot, ist wohl kein Wort zu verlieren. Den Namen hat es, wie wohl jeder weiss, von seiner besonderen Form, und so gut wie im Bernbiet, weiss man sie nirgends auf der ganzen Welt zu backen.

Aber der Lebkuchen, mit dem aufgemalten Bären, das ist schon eine ganz andere Sache. Er ist so alt wie die Stadt Bern (wenigstens der Bär darauf) und zeitweise muss in Bern geradezu eine Lebkuchenleidenschaft geherrscht haben, wie beispielsweise am Sylvesterabend des Jahres 1840, wo vom Käfigturm bis zur Kreuzgasse nicht weniger als sage und schreibe 234 Lebkuchenverkäufer und -verkäuferinnen Lebkuchen feilboten! Der Lebkuchen ist das traditionelle Weihnachts- und Neujahrs Geschenk und nach ihm wird der Dezember schwerzweise auch Lebkuchenmonat genannt.

womit er die Tafelfreuden der neuen Zeit um 1530 der alten, bideren Einfachheit und Genügsamkeit gegenüberstellt.

Aber, um zur eigentlichen Sache zu kommen, und weil viele ja noch gar nicht wissen, was überhaupt Klaret ist: — Klaret ist ein süsser, gewürzter Wein, sehr bekömmlich für den Magen und befeuernd für das Gemüt, ganz besonders von der holden Weiblichkeit hochgeschätzt.

Ein altes Berner-Rezept aus dem 17. Jahrhundert: „Ein guetten Klaret zu machen“ lautet folgendermassen: „Für 1 Mass Wein (1½ Liter), 1 Pfund Zucker, 1 Lot (= 160 Gramm) Zimet, 1 Quintli (= 40 Gramm) Muschatblurscht, 1 Quintli Nägeli, ein halbe Muscatnuss, die 5 Spetzerey eingeleith in guetten Wein und 24 Stundt daran lassen stehen, suber gerichtet und der Zucker darein gedan.“ — Ein anderes Klarerezept aus dem „Receptenbüchlein seiner Urgrossmutter, Grossmutter und Tante“ aus den 1740er bis 1780er Jahren lautet: „Zu zwei Mass rothen Wein nehme man 1½ Pfund Zuckerkandel, 2 Loth feinen Zimet, 25 Spetzerenägeli, ein halbes Sechszehnerli (wie viel das ist, kann ich leider im Augenblick nicht sagen), schwarze dürre Kirschen. — Man schütte ½ Mass Wein über die Kirschen und stelle das Gefäss auf einen warmen Ofen, wo man es einige Tage stehen lässt, aber alle Tage wohl durcheinander rütteln muss. Die übrigen 1½ Mass Wein schütte man über die Spetzerey, grobgestossen, und den Zuckerkandel, reingesiebt und schüttele solches ebenfalls täglich, bis der Zuckerkandel wohl zergangen ist, thue alsdann den Wein von den

Kirschen noch dazu und richte alles durch ein wollenes Tuch. Probatum est. —“

Es wären nun wohl noch einige altbewährte bernische Lebkuchenrezepte aus diesen alten Kochbüchern aufzuführen, aber es sei dies lieber auf bessere Zeiten aufgespart. So von maassweis Honig und dutzendweis Eiern zu berichten, ist augenblicklich nicht zeitgemäss, wo die Hoteliers nicht einmal ihre Festmenüs veröffentlichten. Hingegen soll zur Aufmunterung schwacher Mägen ein

Menu von einer Festmahlzeit von ehemals

dargeboten werden, und zwar eines aus dem Jahre 1769 und für 6 Personen. Man höre:

„Erster Tisch: Fisch, Rindfleisch, Kabis mit Kümi, Schnecken, Blumenkohl mit Krebsen, Anchois, Kucummern, Anken, Meerrettig, Ragout-Pastetchen, nämlich kleine.

Zweiter Tisch: Welschhahnen am Gallerich, Haas, Kapauenen, Nüsslikraut mit buquin (?), Kabissalat, Citronensalat, Oliven, gebackene Milchlig, gebackene Aepfel.

Dritter Tisch: Platten mit Zuckerzeug und devises, gâteau de milan, Tourtelettes mit Confitüre, ein Teller Rösteweiss, Tronchines, Kastanien, Käs, 2 Saladières mit Früchten, 2 Gläser mit Kirschwasser: Pjirsiche und Maulbeeren.

Wir hatten den Ordinäre-Tisch und Anstoss, aber die Platten hatten schier nicht Platz darauf.“ (Das kann ich mir vorstellen, der Berichterstatte.)

Es wäre da noch einiges von alten Tafelfreuden zu berichten. Aber genug für dieses Jahr. Mein Klaret ist fertig! St.

SOLLEN WIR UNSERN *Kindern* BÜCHER SCHENKEN?

II.

Wir haben in unseren ersten Ausführungen über Bücher, die wir unseren grossen und kleinen Kindern schenken könnten, in der Hauptsache Kindergeschichten in den Kreis unserer Empfehlung gezogen. Neben dieser mehr unterhaltenden Literatur des Kindesalter besteht nun aber noch ein weites Gebiet, welches allerdings in der Hauptsache mehr Knaben als Mädchen interessiert; es ist das *Gebiet der Technik*. Gerade in den letzten Jahrzehnten haben die Technik, Elektrizität, Chemie, Explosionsmotor und mit letzterem Automobile und Flugmaschinen die Herzen der Buben erobert. Und weil das Interesse an der Technik in vielen Fällen auch gleich zur Selbsttätigkeit anreizt, müssen wir mit den technischen Büchern auch gleich jenes Schrifttum nennen, welches wir etwa unter dem Namen der *Bastelbücher* kennzeichnen.

Leider weisen die schweizerischen Verlagsbuchhandlungen nur recht wenig technische Bücher für die Jugend auf. Immerhin sei gerade hier genannt und lebhaft empfohlen „Fliege mit“, von Walter Ackermann, worin der erfolgreiche Flieger vom Erlebnis und der Technik des Fliegens erzählt (Verlag Fretz & Wasmuth AG., Zürich).

Unter den ausländischen Verlagsbuchhandlungen hat insbesondere die unter dem Namen „Kosmosverlag“ auch in der Schweiz wohlbekannte Franckh'sche Verlagsbuchhandlung Stuttgart eine grosse Anzahl ausgezeichnete ausgestattete und interessante Bücher über technische Dinge herausgegeben, von denen wir u. a. erwähnen: Hanns Günther „Das Buch von der Eisenbahn“, E. A. Pfeiffer „Schiffahrt und Seewesen“, vom gleichen Verfasser „Fahren und Fliegen“ und „Das Bergwerk im Bild“, Hanns Günther „Der Weg des Eisens vom Erz zum Stahl“. Genannt sei ferner F. Kollmann „Wunder der Technik“ (Union Deutsche Verlagsgesellschaft).

Im Franckh-Verlag sind im weitern eine ganze Anzahl Experimentier- und Bastelbücher erschienen, die meist den bereits erwähnten Hanns Günther zum Verfasser haben und die sich als Geschenke für Knaben, welche Freude am Selbsterstellen von Apparaten und Maschinen haben, ausgezeichnet eignen.

Etwas allgemeinerer Art als die ausgesprochen technischen Bücher sind die *Beschäftigungsbücher für die Freizeit*. Da sei vor allem aufmerksam gemacht auf eine prächtige Sammlung von billigen Heften, auf die im Verlage P. Haupt in Bern erschienenen und von Heinz Balmer herausgegebenen

Liebe Abonnenten!

Infolge der allgemeinen Teuerung sehen wir uns veranlasst, auf Neujahr die Abonnentenpreise zu erhöhen, und zwar folgendermassen: Jahresabonnement Fr. 15.—, Halbjahresabonnement Fr. 7.75, Vierteljahresabonnement Fr. 4.—, Einzelpreis pro Heft 50 Rp. Die Versicherungsprämien bleiben gleich wie bisher. Gerne hoffen wir, dass die Berner Woche Ihnen allen so viel bietet, dass Sie ihr auch weiterhin Ihr Wohlwollen bewahren und unser treuer Abonnent bleiben. Wir werden trachten, den bescheidenen Preisaufschlag durch besonders schöne Beiträge im neuen Jahr zu rechtfertigen.

Redaktion und Verlag der Berner Woche