

Die vierte Kerze brennt

Wir haben fleißig beim Backen geholfen und im Geheimen die kostbarsten Schätze stibitzt. Abends haben wir bei Oma in der Stube gesessen, um ihren Weihnachtsgeschichten zu lauschen – und an einem besonderen Morgen mit Opa durch den Winterwald gestapft, auf der Suche nach dem schönsten Christbaum.

Jetzt ist alles Erwartung. Unsere plattgedrückten Nasen kleben an den kalten Scheiben. Ist da nicht das Christkind vorbeigeflogen?

Und dann ist er da, der große Moment: Das Glöckchen läutet und die stille Nacht beginnt ...

Noch wissen wir es nicht – wir werden uns nach dieser Zeit ein Leben lang sehnen.







Inhaltsverzeichnis

Geschichten und Brauchtum

Josef Weinheber · Das Licht	13
Als das Christkind noch der Nikolaus war ...	18
Das Salzburger Nikologartl	32
Karoline Pichler · Nikolaus und Krampus	33
Abraham a Sancta Clara · Item fragt der Nicola	39
Heinrich Ritter von Levitschnigg Ein Krampus aus Pflaumen vulgo Zwetschkenkrampus	42
Am Christkindlmarkt	48
Josef Leitgeb · Am Thomasmarkt in Salzburg	56
Frances Trollope · Advent in Wien	62
Eduard von Bauernfeld · Der Vater am Christabend	73
Die kurze Vergangenheit des Christbaums in Österreich	78
Heinrich Anschütz · Die Christbaum-Suche	100
Frances Trollope · Weihnachtsbescherung bei der Fürstin Metternich	114
Adalbert Stifter · Vom Christkinde	122
Anonym · O mein allerliebstes Jesulein	127
Der Ochsen Weissagung	132
Vergessene Welt der Krippenspiele	136
Moritz Gottlieb Saphir · Tannenbäumchen	145
Ludwig Hevesi · Weihnachten	156
Ada Christen ·	
Hörst auch du die leisen Stimmen?	169
Karl Kraus · Weihnacht	172
Alte Spielzeugwelt	178
Ludwig Anzengruber · Heimg'funden	187
Rudolf Stürzer · Frau Percht	192

Register	202
Quellennachweis	204
Ausgewählte Literatur	205
Bildnachweis	206
Team	208
Impressum	208



Rezepte

Linzer Augen	14
Zimtsterne	24
Streichhölzer	28
Husarenkrapferl	34
Sablés	40
Schokoladetaler	46
Vanillekipferl	50
Butterbrote	60
Spekulatius	66
Teegebäck „Schwarz auf Weiß“	74
Schokoladenzwieback	88
Butterkranzerl	92
Butterspritzgebäck	96
Schneestangerl	102



Windbäckerei	106
Kokosbusserl	112
Vanillekütschen	118
Maronistangerl	128
Katzenzungen	134
Eisenbahner	142
Haferflockentaler	146
Rumkuglerl	150
Florentiner	154
Einfacher Lebkuchenteig für Kinder	162
Honiglebkuchen mit Mandeln	166
Elisenlebkuchen	170
Kletzenbrot	174
Marzipanbrot	184
Hutzelbrot	190
Weihnachtsstollen	198





Linzer Augen

140 g kühle Butter

*200 g glattes Weizen- oder
feines Dinkelmehl*

*100 g Feinkristall-, Gelb- oder
fein gesiebter Puderzucker*

20 g Vanillezucker

Prise Salz

*Ca. 100 g Johannisbeer- oder
Preiselbeergelee bzw.
-marmelade zum Bestreichen*

*Nach Belieben Puderzucker
zum Bestreuen oder Schoko-
ladeglasur zum Verzieren*

1. Für den Teig die kühle Butter in kleine Stückchen schneiden und mit Mehl, Zucker, Vanillezucker sowie einer Prise Salz in einer Schüssel oder auf einer Arbeitsfläche mit den Händen vermischen und rasch zu einem Teig kneten.
2. Nur bei Bedarf mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank 1–2 Stunden rasten lassen.
3. Den Backofen auf 165–175 °C Heißluft vorheizen.
4. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Backmatten mit einem Rollholz ca. 2 mm dick gleichmäßig ausrollen.
5. Den Teig vor dem Ausstechen (am besten mit einer dünnen Palette oder Winkelpalette) von der Arbeitsfläche lösen. Scheiben mit 2–3 cm Durchmesser ausstechen und bei der Hälfte der Kekse in der Mitte ein kleines Loch ausstechen.
6. Kekse auf ein vorbereitetes Backblech setzen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Min. hellbraun backen. Noch heiß vom Blech lösen und etwas überkühlt die Kekse ohne Loch auf einer Seite mit Marmelade bestreichen. Kekse mit Loch daraufsetzen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit etwas Schokoladeglasur verzieren.
8. Gut ausgekühlt in Dosen schichten und lagern.

Den Teig zusätzlich mit Orangen- oder Zitronenschale aromatisieren oder einen Teil des Zuckers durch Orangen- bzw. Zitronenzucker ersetzen.



Am Thomasmarkt in Salzburg



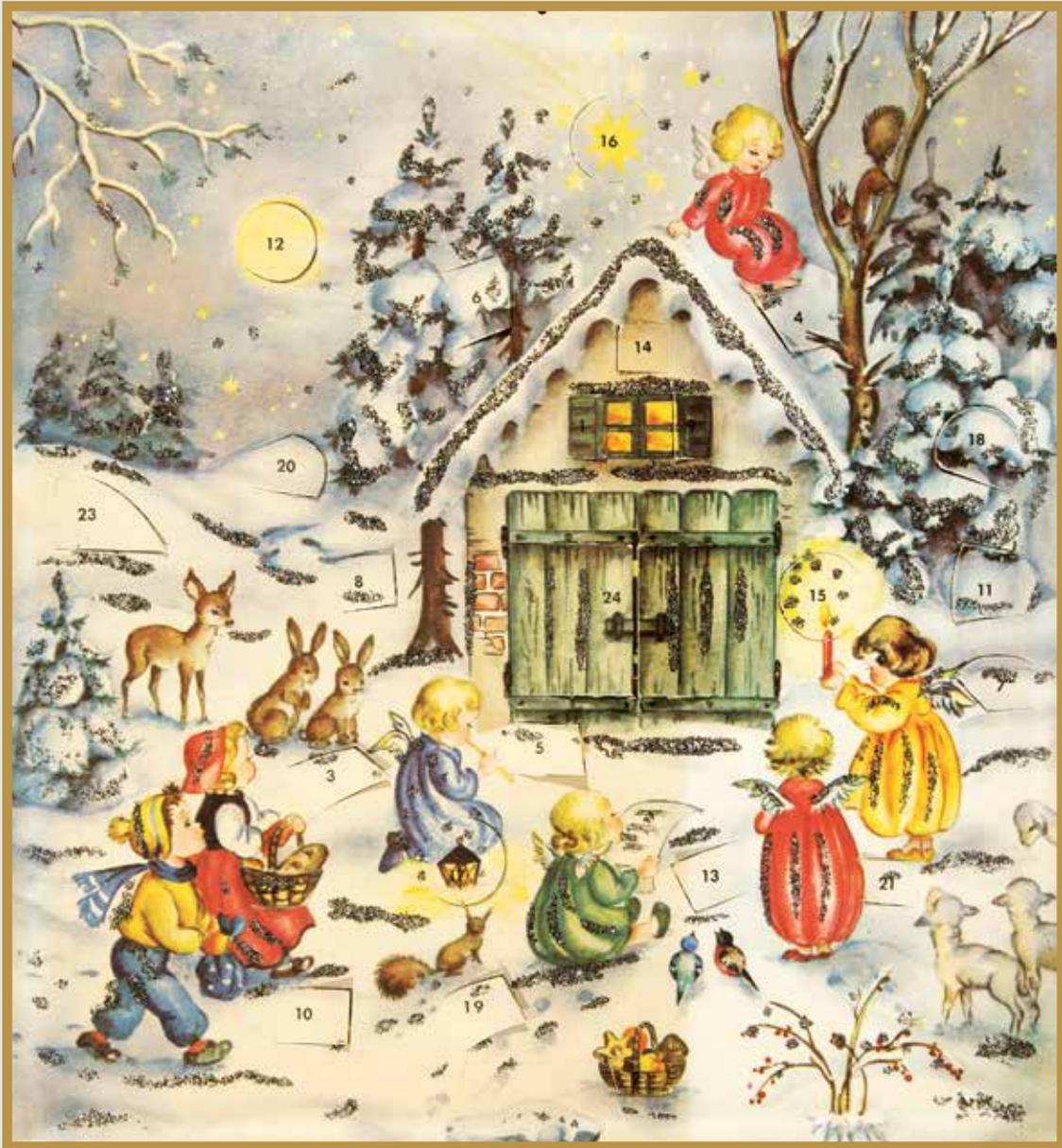
Der aus Bischofshofen stammende Dichter Josef Leitgeb (1897–1952), Hauptschullehrer in Innsbruck und nach dem Zweiten Weltkrieg Stadtschulinspektor in der Tiroler Kapitale, setzte in seiner Autobiografie *Das unversehrte Jahr* dem traditionellen Thomasmarkt in Salzburg ein berührendes Denkmal.

„So kam es auch, daß wir uns mehr als früher in der Stadt herumtrieben, und was hätte uns stärker verlocken können als die Märkte, die in die Stille des Dezembers Leben brachten? Knapp vor Weihnachten hielt man auf dem Platz vor der Johanneskirche den Thomasmarkt ab. Sein ländliches Treiben war vom Gequietsche der Schweine und Schweinchen begleitet und gemahnte auch im tiefsten Winter daran, daß die Stadt noch mitten im Bauernlande lag. Den ganzen Innrain hinauf roch es wie auf einem Waldschlag: An Seilen, die man zwischen den Alleebäumen gespannt hatte, lehnten Tausende von jungen Tannen; Äste wurden herausgesägt und an schütterten Stellen wieder eingesetzt, Kränze gewunden und täglich kamen neue Fuhrer mit Christbäumen.

Nach vier Uhr flammten bereits die Lampen auf und entrückten die funkelnden Herrlichkeiten hinter den Auslagescheiben ins Unerreichbare. Aber es war schon ein echtes Glück, ins Geglitzter zu starren und die Wünsche wählen zu lassen, was immer sie freute; unsere Augen brauchten kein Geld, sie besaßen das Heißbegehrtensein inständiger als die Erwachsenen, die es bloß kauften.

DWunderbarer noch waren die Nachmittage, an denen die Mutter das Zeltzeug herrichtete und die Vorbereitungen für das Weihnachtsgebäck traf. Jeden Schritt aus der Küche empfand man als Versäumnis, wir gingen ihr nicht von der Schürze, bis nicht das erste Blech voll aus dem Backrohr kam. Dann war es am schönsten, wenn es draußen schneite, der Zeiger der Uhr sich gutmütig Zeit ließ, vom Ofen daunenweiche Wärme herzog und auf dem Tisch die riesige Schüssel stand, in der nun alles Gute sich häufte: halbierte Nüsse und Mandeln, zerstückelte Kranzfeigen und Zwetschken, verzuckerte Orangenschalen, Pignoli und Haselnüsse. Das gab ein weithin duftendes Gemisch, dem die Mutter zur Würze noch zwei, drei Löffel Jamaikarum beimengte. Den Grundstock aber bildeten die aufgewiegten Kloatzen, wie die gedörrten Birnen hießen.

Das Gemengsel blieb über Nacht zugedeckt stehen, damit sich alles gegenseitig durchfeuchte und durchdufte; dann wurde es in den roggigen Zeltenteig geknetet, mit Frauenklee und Koriander gewürzt, zu Wecken geformt und gebacken. Bei der Größe der Verwandtschaft musste in gewaltigem Maßstab angetragen werden; die neue Mutter, gewohnt, ohne Spur von Geiz aus dem Vollen zu wirtschaften, war hier ganz in ihrem Element. Es kam ihr auch nicht darauf an, wenn wir beim Helfen mitunter die Schlüssel verfehlten und in den eigenen Mund gerieten. Sie überließ es gern unserem Schmucksinn, mit geschälten Mandeln die Wecken zu bekreuzen, auch wenn es sie den einen und andern der



*Zu Beginn des 20. Jahrhunderts
traten die weihnachtlichen
„Tagesfresser“ ihren Siegeszug
an: Adventkalender, um 1950.
Österreichisches Museum
für Volkskunde*

Maronistangerl

120 g weiche Butter

*80 g Feinkristall-, Gelb- oder
fein gesiebter Puderzucker*

Prise Salz

*40 g Vanillezucker (am besten
selbst hergestellt)*

1 Eigelb

*250 g Maronipüree aus der
Dose oder tiefgekühlt*

*130 g glattes Weizen- oder
feines Dinkelmehl*

*Helle oder dunkle Schoko-
ladeglasur zum Tunken nach
Belieben*

1. Die weiche Butter mit Zucker, einer Prise Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb zugeben und das Maronipüree unterrühren. Zuletzt das Mehl unterheben.

2. Den Backofen auf 165–175 °C Heißluft vorheizen.

3. Nun die Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen und kleine Stangerl oder Kringerl nicht zu knapp nebeneinander auf ein vorbereitetes Backblech auftragen.

4. Im vorgeheizten Backofen 10–12 Min. auf Sicht, d. h. unter Beobachtung, backen.

5. Nach Belieben die Enden in helle oder dunkle Schokoladeglasur tunken und beliebig verzieren.

VARIATIONEN

— Für einen intensiveren Vanillegeschmack evtl. noch etwas Mark einer Vanilleschote zugeben.

— Die Masse zusätzlich mit Muskatnuss, Nelkenpulver oder Zimt aromatisieren oder mit etwas Kakaopulver einfärben.

VERFEINERN

— Evtl. jeweils 2 Stangerl mit Preiselbeermarmelade zusammensetzen.

— Kleine Busslerl aufspritzen und eine geviertelte oder halbierte, gut abgetropfte Amarenakirsche in die Mitte eindrücken und erst dann backen.

Wenn Sie die Stangen etwas länger formen, haben Sie eine ausgezeichnete Beigabe für Desserts und Eisspezialitäten, wie etwa Vanilleeis mit Amarenakirschen.

