

6. Weihnachten in Jarek

„Chrischtkindl kumm, mach mich frumm, dass ich zu dir in de Himml kumm“, so betete das kleine Mädchen und blickte ängstlich zu einer weiß gekleideten Frauengestalt hoch, deren Gesicht mit einem weißen Schleier verhüllt war.

Das Kind hatte gespannt auf die Ankunft des „Chrischtkindls“ gewartet und als das Klingen eines Glöckchens erklang, das das lang ersehnte Kommen angekündigt hatte, versteckte es sich ängstlich hinter dem weiten schwarzen Rock seiner Mutter. Draußen im Laubengang vor der Tür der Extrastube wartete der „Pelznickel“. Das war eine dunkle hässliche Gestalt mit geschwärztem Gesicht, die in einen schwarzen Fellumhang, einen nach außen umgedrehten „Bunda“, gekleidet war und als Begleiter des Christkinds fungierte. Er sollte vor allem den „schlimmen“ Buben Angst einjagen. Der „Pelznickel“ rasselte mit einer Kette und brummte vor sich hin.

Das kleine Mädchen hatte artig sein Gebet aufgesagt und auf die Frage des Christkinds: „Bist du auch brav gewesen?“ ein zaghaftes „ja“ hervor gebracht. Das Christkind fing jetzt an, aus einem Korb die Geschenke auszuteilen. Es nahm einige schöne Orangen heraus, dann noch Äpfel und Nüsse. Als das Kind erwartungsvoll in den Korb blickte, holte es noch ein längliches Päckchen heraus. Das Mädchen öffnete es und brach in Jubelrufe aus: „a Popp, a scheni Popp“ und drückte die Puppe mit dem Porzellankopf fest an sich. Bevor das Christkindl dann ging, warf es noch ein paar Nüsse auf den Boden. Wenn sich Erwachsene danach bückten, bekamen sie mit der Rute einen Klaps auf die Finger.

Die Erwachsenen bekamen nichts, denn es war nicht üblich in Jarek, dass Erwachsene sich beschenken. Weihnachtsgeschenke erhielten nur die Kinder und die Gaben waren recht bescheiden. Es gab kleinere Spielzeuge, für die Buben auch mal ein Dreirad oder einen Holzroller aber keine Gabentische, die sich unter der Last „bogen“, so wie es heute üblich ist.

Im Gottesdienst um 6Uhr war es üblich, dass die Schulkinder gemeinsam in die Kirche einzogen und ein kleines Krippenspiel aufführten oder Weihnachtsgedichte aufsagten. Beim Auszug aus der Kirche wurden sie von den Kirchen Ältesten einzeln verabschiedet und bekamen ein kleines Geschenk überreicht. Die Kinder aus den ärmeren Familien erhielten ein Paar Schuhe, ein Kleidungsstück oder ein Stück Stoff. Dabei warfen die Kinder ehrfurchtsvoll einen Blick auf die Leiter, die am Kirchturm lehnte und „von der das Christkind später auf die Erde herabsteigen würde.“

Abends nach der Bescherung, wenn das „Chrischtkindl“ und der „Pelznickel“ auch in ihren Familien feierten, erfreuten sich die Kinder noch am „Franzlzucker“ dem „Salonzucker“, das waren in farbiges Papier mit Fransen ein gewickelt Süßigkeiten. Sie waren der Hauptbestandteil des Baumschmuckes. Außerdem gab es noch in Silberpapier eingewickelte Nüsse und natürlich auch bunte Glaskugeln an den „Chrischtbäumen“ Man unterhielt sich miteinander und aß dabei das traditionelle Weihnachtsgebäck, das die Mütter und Großmütter schon viele Tage zuvor gebacken hatten.

Dann konnte es schon einmal vorkommen, dass die Kinder sagten: „Des Chrischtkindl hot jo die gleicha Schuh oghat wie unser Kathi.“ Die Eltern waren dann in Erklärungsnöten und wiegelten ab, indem sie die Kinder ablenkten und sagten: „geh, spiel amol mit deinra schena neia Popp.“ Man erzählte mir auch Geschichten, dass das Christkind mit der Rute in der Hand älteren Buben im Zimmer nachrannte und sie verbläute, weil sie es geärgert hatten und versucht hatten, ihm den Schleier herunterzuziehen und es zu „enttarnen“. Sonst wurde die Rute aber selten gebraucht. Oft waren gerade die Buben besonders „zahn“, die vorher geprahlt hatten, dass sie keine Angst vor dem Christkind und dem Pelznickel hätten.

Am nächsten Weihnachtsmorgen gingen die Kinder dann „Zammatra“. Sie besuchten die Verwandten, besonders natürlich ihren „Pat und ihre God“, ihre Pateneltern, und holten sich von ihnen auch noch kleinere Geschenke ab, hauptsächlich nützliche Dinge, wie Handschuhe, Schals oder auch mal eine kleine moderne Handtasche für die Mädchen.

Ein traditionelles Weihnachtsessen gab es nicht. In den meisten Familien aß man an Heiligabend, wenn man vom nachmittäglichen Gottesdienst nach Hause kam, gebratene Rippen und Bratwürste mit „Zellrich- un Krautsalat“.

Beim abendlichen Zusammensitzen gab es dann oft neben dem Weihnachtsgebäck noch „Nussa mit Honich“ sowie „Moagnussa“ und natürlich durfte auch der „Nussa- und Moagstrudl“ aus einem besonders mürben Hefeteig nicht fehlen. Hierzu nahm man immer Walnüsse, genau so wie für die berühmten „Pressburger Kipfl“. Ich glaube dieses Weihnachtsgebäck fehlte in keiner Jareker Familie.

Am 1. Feiertag musste natürlich auch die obligatorische „Rindsupp mit Soß und Fleisch“ auf den Tisch. Die „Supp“ wurde gleichzeitig mit dem Vaterunser Läuten in der Kirche von der „Almodr“ „eingekocht“. Wenn dann die Haus Gemeinschaft vom Weihnachtsgottesdienst heimkam, wurde die Suppe serviert. Nach dem gekochten Rindfleisch und der Meerrettich Soße gab es dann einen schönen Braten, entweder einen Gänse- oder Entenbraten mit einer Füllung oder wenigsten einen Schweinebraten. Dazu aß man wieder den üblichen Wintersalat, manchmal auch noch „gebrodna Grumierbiera“, natürlich in viel Schweineschmalz gebraten. Zum Gänsebraten aber genügte das „Fillsl“, das war schon kalorienreich genug.

Wenn dann noch Platz im Magen war, konnte man ihn wieder mit Nuss- und Mohnstrudel oder Weihnachtsgebäck füllen. In manchen Familien wurde dazu noch Mocca gereicht, aber Nachmittagskaffe und Kuchen kannte man in Jarek nicht. Wenn am Nachmittag Besuch kam, servierte man zum Gebäck einen guten Wein.

Verglichen mit der heutigen Zeit, war Weihnachten in Jarek kein so üppiges Fest, obwohl einmal Pfarrer Morgenthaler, senior, in seiner Weihnachtspredigt am 1. Feiertag die Jareker zur Bescheidenheit gemahnt hatte. Er meinte, Weihnachten sei ein Fest der Liebe und nicht der Geschenke. Was würde dieser allseits beliebte Pfarrer wohl zum heutigen Weihnachtsfest sagen?

Hier nun einige Rezepte, wie man an Weihnachten in Jarek kochte und backte:

“Fillst“ (Fülle für Geflügel oder Kalbsbrust nach dem Rezept von “Janni’s“)

½ Kilo Geflügelleber von Sehnen und Fett befreien und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

2 dicke Zwiebeln ebenfalls durch den Fleischwolf drehen und in etwas Fett mit der Leber Farbe nehmen lassen.

8 - 10 Brötchen in feine Würfel schneiden, die Lebermasse hinzufügen und mit 4 Eiern und 1 Becher saure Sahne gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran gut würzen und mit einem Löffel in das Innere des gesalzenen Geflügels oder der entbeinten Kalbsbrust einfüllen, zunähen und je nach Größe unter Begießen braten. (3 - 4 Stunden).

Pressburger Kipfel

Aus 150 g. Butter, 280 g Mehl, 2-3 Eidotter, 1 Prise Salz, Zitronenschale , 1/2 Würfel Hefe, 2EL Zucker und 150ml warmer Milch einen Hefeteig kneten und nicht gehen lassen. Daraus ca.70 Kugeln formen und messerrückendick zu einem Kreis ausrollen, mit 1 TL Fülle belegen und zu einem kleinen Kipfel aufrollen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb sehr sorgfältig ringsum bestreichen, gehen lassen, 10 Min backen und nochmals mit Eigelb bestreichen. Bei 160 ° Umluft oder 180° fertig backen.

Fülle: 250 g gem. Walnüsse, 150 g Rosinen mit 150 g Zucker und mit 150ml heißer Milch überbrühen, mit Vanillezucker und Zimt gut vermengen.

“Schmalzmerwes“ (Mürbteigplätzchen mit Schmalz)

5 Eigelb, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Schmalz und Mehl soviel die Masse annimmt., damit ein Mürbteig entsteht .Die Masse kalt stellen, dann auswellen, ausstechen , mit Eigelb bestreichen, gem. Nüsse oder Zucker darauf streuen und backen.

“Moagnussa“ (Mohnnüsse)

Einen guten Hefeteig bereiten, daraus walnussgroße Kugeln formen, gehen lassen und auf Backpapier hellgelb backen.

Für die Mohnmasse den gemahlene Mohn mit Honig, warmer Milch und etwas Zucker vermengen. Die gebackenen Kugeln in eine Schüssel geben und mit der Mohnmasse übergießen, umrühren dann etwas einweichen lassen. (Die “Nüsse“ können auch schon einige Tage vorher gebacken werden und am Morgen des 24. Dezember fertig gestellt werden.)



*Eine Auswahl meines Weihnachtsgebäcks
(Rezepte siehe unter: Küche ==>
"So kochen und backen wir Jareker")*

(==> Siehe auch: "Rezeptesammlung" unter: "Küche".)
