

Es ist ziemlich eindeutig belegbar, daß am „Heiligen Christabend“, am 24. Dezember 1434, ein Fleischmarkt eingeführt wurde, und dabei boten die Dresdner Feinbäckereien Festgebäck feil, daß man als Struzel, Striezel und auch Stollen bezeichnete.

Das alles stand unter der Regie des Rates der Stadt, der auch zu diesem Zwecke den Bäckern Struzelbretter gegen ein Entgelt vermietete. Auf Struzelwagen wurde alles zum Markt transportiert. So bildete sich im Laufe der Jahrhunderte der Begriff „Striezelmarkt“ heraus.

Es gab in dieser Zeit noch viele Veränderungen und auch unterschiedliche Standorte dafür. Immer mehr Gewerke boten ihre Waren feil und kamen aus nah und fern. Spielwaren aus dem Erzgebirge, Textilien und Tonwaren aus der Oberlausitz, Pfefferkuchen aus Pulsnitz. Es entstanden aber auch Glücksbuden mit Spieltischen und Gaukler erschienen.

Das veranlaßte den Rat 1549 mit einer Verordnung gegen den Verkauf und die Darbietung anstößiger, unsittlicher und unanständiger Schriften und Schaustellungen einzugreifen.

Es entstanden viele historische Gemälde durch namhafte Künstler über den Striezelmarkt und sein Milieu. Das bekannteste schuf wohl Ludwig Richter mit seinem Bild „Geschäftsaufgabe“.



Der Dresdner Striezelmarkt, Geschichte und Gegenwart

Der Striezelmarkt hatte viele Standorte in Dresden. Traditionsgemäß fand er meist auf dem Altmarkt statt. Er fand aber auch schon sein Domizil auf dem Neumarkt, Stallhof und nach 1945 in der Nordhalle (jetzt Armeemuseum) und auf dem Fucikplatz.

Wie dem auch sei, der vorweihnachtliche Striezelmarkt ist unverwechselbar und erfreut sich über Jahrhunderte hinweg großer Beliebtheit bei jung und alt und mit ihm der Dresdner Christstollen.

Karl Jaskulka



Für alt und jung – unser Striezelmarkt ist stets die Attraktion im Dezember in unserer Stadt und lockt auch viele Gäste in die Bezirksstadt.

Fotos: Lange

Im Schlosse zu Weesenstein lebte einst ein Gärtner, der hatte eine Saufgurgel. Wie man sich damals an den Fürstenhöfen und in den Schlössern des Adels an Riesen, Zwergen und Hofnarren ergötzt, so hatte der Besitzer von Weesenstein seine Freude an dem trinkfesten Manne. Nun rühmte sich aber ein befreundeter Adliger eines ebenso kernhaften Trinkers, der bei ihm den Dienst als Pförtner versah, und die beiden Herren kamen eines Tages überein, ihre beiden Leute in der edlen Saufkunst sich messen zu lassen. Zwölf Seidel hintereinander zu leeren, schien für jene nur ein Spaß. Als Pfand wurde von seiten der Herren je der beste Hengst und der beste Hund aus ihrem Stalle eingesetzt. Den Trinkern aber ward ein ansehnlicher Siegerpreis in Aussicht gestellt.

Als der Wettstreit vor sich gehen sollte, kamen dem Pförtner doch Bedenken, ob er als Sieger daraus hervorgehen würde. Darum spielte er seinem kurzsch-

Es geht die Sage

Das Trinkturnier im Weesensteiner Schlosse

tigen Gegner einen Streich und warf ihm heimlich eine Maus in den Humpen voll Bier. Als das Gelage anhub, schluckte der Gärtner mit einem Male heftig, würgte aber das, was ihm in den Schlund gekommen war, frisch hinunter. Vor Lachen konnte der Pförtner kein Schlückchen mehr trinken. Und als er seinen Gegner fragte, was ihm denn auf einmal so mächtig in der Kehle gewürgt habe, es habe gerade so ausgesehen, als ob er eine Maus verschluckte, antwortete ihm jener: „I, lieber gar 'ne Ratte. Es wird ein Hopfenkernchen gewesen sein.“ Da bekannte der lose Pförtner den Herren seinen Streich, und alle brachen in ein lustiges Lachen aus. Der Gärtner von Wee-

enstein aber freute sich seines Sieges. – Ein Bild, das jenen Vorgang darstellt, hing früher im Schlosse; ob es jetzt noch vorhanden ist, weiß man nicht, da Weesenstein als Privatbesitz heute wenig mehr besucht wird.

P.S. Von „heute wenig besucht“ kann längst nicht mehr die Rede sein; Weesenstein ist eines unserer beliebtesten Museen, bedeutend als Baudenkmal, bekannt wegen seiner kostbaren Tapeten aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Die lustige Geschichte vom Trinkturnier ist bildhaft und „dichterisch“ nachgestaltet in der Gaststätte „Schloßschänke“ zu sehen.

Gastronomische Plaudereien

Weihnachtstafelsitten nah und fern

Wohl zu keiner anderen Gelegenheit spielt die prosaischste aller Fragen, die des Essens und Trinkens, eine so bedeutende Rolle wie zum Weihnachtsfest. Selten nur beklagt man aber im Nachhinein reuevoller seinen verdorbenen Magen. Aber ein Gaumen- und Magenfest war Weihnachten schon immer. Und deshalb auch für Sie, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, ein kurzer gastronomischer Streifzug durch die verschiedenen Gegenden unseres Landes und so manche originelle Idee auch aus anderen Ländern.

Die Sachsen lieben am 24. Dezember ihren Heringsalat, der für das folgende Jahr stets ein prall gefülltes Portemonnaie garantieren soll, ähnlich wie das thüringische Linsen-Silvestergericht.

In der Mark Brandenburg ist der Karpfen in Bier regelrecht Gesetz. Aber auch Mohnpielen, ein mit Milch, Korinthen, Weißbrot und gequollenem Mohn verknetetem Teig, der mit Zucker und Zimt bestreut wird, sind sehr beliebt.

Die vielfältigsten, auch unterschiedlichsten Bräuche werden in den einzelnen Familien gepflegt. Darin liegt wohl auch der Reiz dieses Festes, damals wie heute.

Zur Weihnachtszeit bereitet man in England als Spezialität und Tradition den Plumpudding oder Christmas zu. Eine für unsere Verhältnisse eigentlich recht eigenartig anmutende Mischung aus Rindernierenfett, Sultaninen, Korinthen, gewürfeltem Orangenat und Zitronat, geriebenem Schwarzbrot, Apfelwürfeln, Mehl und Eiern, Ingwer, Zimt und geriebener Muskatnuß, Rum oder Weinbrand. Die wohlbearbeitete Masse wird mehrere Stunden in einem Tuch eingewickelt gekocht und mit Rum, Whisky oder Weinbrand übergossen serviert, nachdem der Pudding mindestens 15 Tage abgelagert wurde. Die Zubereitung ist eine Kunst, ähnlich dem Dresdner Stollen und ein Geheimnis.

★

Im Erzgebirge kreisen Pyramiden. Im ganzen Land herrscht plötzlich Heiterkeit. Selbst Ehepaare machen ihren Frieden. Der Straßenwinterdienst erschrickt: es schneit.



Herausgeber: SED-Hochschulparteilung der Medizinischen Akademie „Carl Gustav Carus“ Dresden, Fetscherstraße 74, Dresden, 8019. Verantwortlicher Redakteur: Ursula Berthold, Ruf: 4 58 34 68.

Veröffentlicht unter Lizenz-Nr. 50 beim Rat des Bezirkes Dresden. Druck: III/9/288 Grafischer Großbetrieb Völkerfreundschaft Dresden, Julian-Grimau-Allee, Dresden, 8012, Ruf: 4 86 40.

2.2°493