

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 6 (1930-1931)
Heft: 3

Artikel: An Weihnachten ein Wunschmenu für alle
Autor: Hürlimann, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064800>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.02.2026

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

Küchen Spiegel

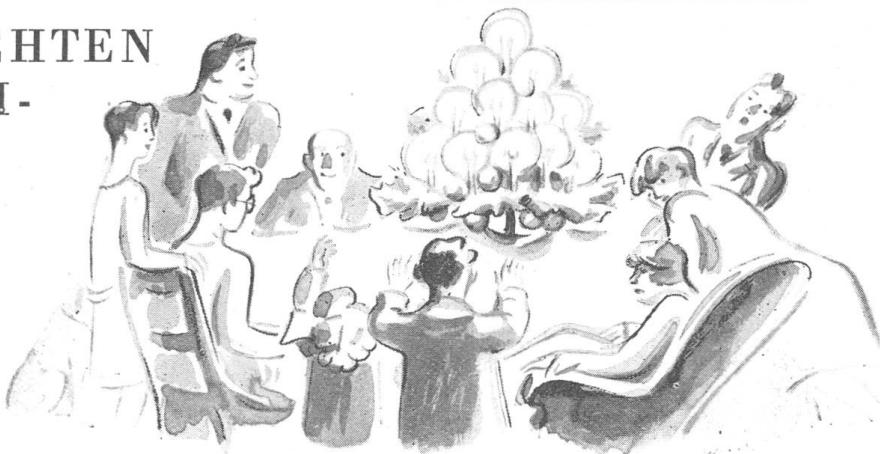


AN WEIHNACHTEN EIN WUNSCH- MENU FÜR ALLE

Von

Frau J. Hürlimann

*Mit einer Illustration
von R. Urech*



Im Verlaufe des Jahres kommen in meiner Familie dann und wann einmal heimliche kulinarische Wünsche zu Tage. Die merke ich mir. Vor der Weihnachtszeit siebe ich sie aus. Auf diese Weise habe ich ein ganz kunterbuntes Menu beisammen. Ich muss wegstreichen, zufügen, bis es allen vielseitigen Ansprüchen passt.

Vaters Wunsch ist ein Horsd'oeuvre. Für den Festtag gibt's Fidelisuppe, die hat der älteste Junge so gern. Der Erstklässler schwärmt für einen Vanillering, « aber einen grossen ». Spargeln sind Mutters Leibspeise. Jedes wird etwas für seinen speziellen Geschmack finden.

In einer grossen Familie nimmt das Geschenkmachen bei aller Rationalisierung immer noch viel Zeit weg, denn schliesslich ist es mein Bestreben, auch mit den Äusserlichkeiten, am Christfest so viel Freude und Schönheit zu schenken, als mir möglich ist.

Das « Guetzelen » habe ich aufgesteckt, zu meinem Leidwesen, denn Leckerliduft und Bleche mit Teigformen am warmen Ofen, zum Aufgehen über Nacht, sind köstliche

Vorboten des Festes. Unser Geschäft nimmt mich aber bis kurz vor Weihnachten sehr in Anspruch, so dass mir die Zeit zum Backen fehlt. Ich bestelle Anfang Dezember das Nötige beim Zuckerbäcker. Wir machen einen Adventskranz in unser Lesezimmer, und die Kleinsten kriegen einen von den grössern Kindern gemachten Kandler, der alle Tage an die bevorstehenden Freuden erinnert.

Am 24. Dezember, mittags, beginnt bei uns eigentlich schon der Feiertag. Die geputzte Wohnung hat Tannenschmuck, die Geschenke liegen in einem für diesen Zweck geräumten Schrank. Der Nachmittag dient dazu, den Baum zu schmücken und ein solennes Horsd'oeuvre zu richten. Beim Einnachten gehen wir bei günstigem Wetter in die Stadt oder wenn's Schnee hat, auf irgendeinen Hügel. Heimgekehrt, setzen wir uns an den festlich geschmückten Tisch, wo uns das Horsd'oeuvre nebst einer Flasche Wein und Pomol [für die Kinder] trefflich mundet.

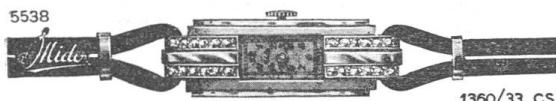
Selbstverständlich kommt das schöne Geschirr auf den Tisch, und weil eben



SOLL DIE UHR¹ DAUERN



freuen, dann achte auf ein
erprobtes
Werk wie



das absolute Zuverlässigkeit
mit sicherer Eleganz verbindet



In jeder grössem Ortschaft
führen gute Uhrmacher MIDO

MIDO A.-G.
BIEL - SOLOTHURN

Weihnachten das Fest der Kinder ist, bekommen sie genau das Geschirr der Grossen. Nur für die Allerkleinsten lege ich das kleine Besteck vor. Man ist doch so stolz, wenn man «gross» ist!

Da wir ohne Besuch 8 Personen sind, haben wir einen grossen Tisch nötig. Als Schmuck lege ich zum Beispiel Tannenzweiglein in einem Rechteck aus, in der Grösse eines Läufers. In Abständen mache ich eines der kleinen Kerzenhalterchen mit einem roten Kerzlein fest, wie man sie kaufen kann (ca. 2—3 cm lang). Das elektrische Licht wird ausgelöscht.

Ein andermal stelle ich einen grossen, alten Kerzenstock auf und mache in ca. 40 cm Höhe einen Strang zusammengebundene Tannenzweiglein fest, der nun nach beiden Seiten (der Tischlänge und Mitte nach) weitausgezogen herunterhängt. Unterwegs hängt je ein kleiner, rotbackiger Apfel, und je am Ende steht ein schokoladener Samichlaus. Erfinderische Köpfe können da allerlei Ueberraschungen bereiten.

Unser festliches Horsd'œuvre gibt gar nicht so viel Arbeit, wenn ich die Vorbereitungen dazu mit Überlegung mache und wenn auch die Kinder mithelfen dürfen. Die verschiedenen, abgekochten Gemüse werden in Schüsseln zu Salat hergerichtet, ebenso Fleisch oder Wurst. Die geöffneten Salm-, Sardinen-, Thon- und Painbüchsen stehen in Reih und Glied, verschiedene Sorten Käse sind in Scheiben und hartgekochte Eier in Viertel und Scheiben geschnitten. Unser Ältester schneidet «Fächerchen» aus halben Cornichons. Auf einer langen Platte wird über einem flachen Kartoffelsalatberg aus grünem Büchsenbohnensalat ein Tannenbaum ausgelegt, Wurstsalat drumherum geordnet, Sardinen etwas schräg angestellt, dass die Schwänzlein in die Höhe stehen und vor jedes Sardinenmaul kommt noch eine Caper. Eine andere, tiefe Schüssel hat Thon, mit Mayonnaise angemacht, als Hauptstück, darum kommen Rüblisalat, dann dicke Ringe von Rollmöpsei und auf jeden Ring ein nettes Röschen von Blumenkohlsalat. Aus Schinkenscheiben machen wir kleine Tüten, die mit gehacktem Eiweiss gefüllt werden. Über die ganze Tüte läuft ein dicker Faden von Sardellenbutter (in Duben käuflich), dazu Selleriesalat, Tomatenringe, mit

Cornichons garniert. Uns kommen die Ideen des Anrichtens so « vorzue ».

Sie fragen vielleicht, warum ich mich auf das Horsd'oeuvre versteife. Selleriesalat, Blumenkohl, Kartoffeln, Yoghurtkäseschnitten sind Dinge, die auch die Dreijährigen gern verschmausen und ohne Bedenken vertilgen können. Für die Grossen hat's dann ja Thon, Sardinen, Mayonnaise usw. Die Resten vom Horsd'oeuvre kann ich am andern Tag gut zur Garnitur verwenden.

Die Weihnachtsfeier ist nach dem Nachessen am Heiligen Abend. Wir tragen ab, waschen die Gabeln und Messer und spülen die Teller, dann werden die Kerzlein angezündet und die Geschenke aufgelegt. Die « Gvätterlischüler » singen ihre Liedlein und sprechen die gelernten Versli. Die grossen Kinder haben ein Weihnachtstück vierhändig gelernt, oder Klavier mit Gesangsbegleitung. Dies ist immer ihre eigene Auswahl und die Ueberraschung für die Eltern. Geübt wird bei Bekannten, deren Kinder bei mir üben. Das macht Spass.

Am heiligen Weihnachtstag selbst ist mein Menu morgens : Kakao mit Gipfel, Butter und Konfitüre. Mittags gibt's : Gemüsesuppe (ich musste doch verschiedenes Gemüse kochen zum Horsd'oeuvre), Pastetli (vom Konditor) mit Brätkügeli, grüner Salat, Poulet (tags zuvor hergerichtet oder vom Traiteur gekauft), dazu Spargeln (Konserven) an gebrannter Butter, Weinschaumsauce und ein Waffelberg. Zum Nachtessen kommt dann der obligate Gugelhopf auf den Tisch und Kaffee dazu (je nach der Zeit backe ich ihn selbst oder kaufe ihn fertig). Am Stephanstag gibt es Suppe, franz. Omelette mit Zwiebelringli, Spinat (Konserven), Kartoffeln, Aprikosenkompost. Abends ist Weihnachtsfeier und Nachtessen bei den Schwiegereltern.

Freilich kommen die Konserven teurer als anderes Gemüse, aber 1—3 mal im Jahre leiste ich mir das, dafür habe ich kein Hasten und Schwitzen und Aufgeregtsein. Und es ist ja schon so, dass unsere Gemütsstimmung gar schnell auf die übrigen Hausgenossen abfärbt und aus der Hetzerei diese oder jene Ungeschicklichkeit entsteht, die der weihnachtlichen Freude Abbruch tut.

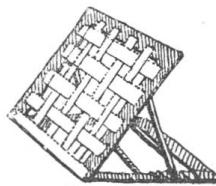
Was aber meinem Mann am meisten Freude macht, ist, wenn alles reibungslos geht, ich nicht rennen und hasten muss, oder mit hochrotem Kopf aus der Küche

WEIHNACHTEN

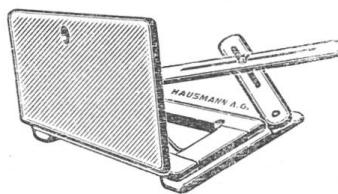
Gegenstände für die erfolgreiche Krankenpflege



Verstellbare Bett-Tische
verschiedene Holzfarben, Fr. 50.—
und Fr. 60.—, kleine ins Bett zu
stellen Fr. 28.— und 35.—



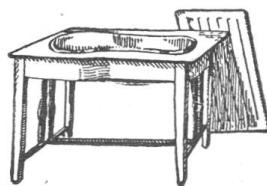
Verstellbare
Rückenlehne
Fr. 28.50



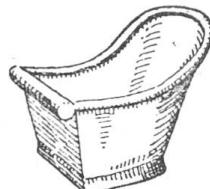
Verstellbare
Fußstütze
„Commode“
Fr. 25.—



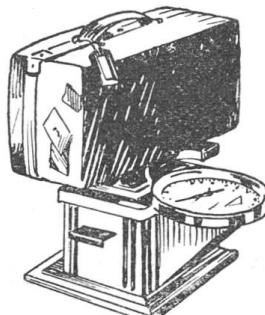
Praktische Nachtstühle
aus Peddigrohr und Holz, auch Wiener-
fasson, von Fr. 55.— bis Fr. 120.—



Moderne Bidet
verschiedene Holzfarben, auch:
weiss, von Fr. 24.— an



Sitz-, Arm-, Fuss- und
Kinder-Badewanne



Personenwage
transportabel, hohe und
niedrige Form, auch praktisch
als Haushaltwage
von Fr. 40.— an

Sanitätsgeschäft
hausmann
Zürich - St. Gallen -
Basel - Davos - Lausanne.



DK 501 C

Krisit sucht Flecken

**Krisit reinigt alles in Küche, Haus
und Werkstatt.**

**Krisit wird mit den hartnäckigsten
Farb- und sonstigen Flecken fertig.**

**Krisit reinigt gründlich, aber ohne
die Sachen anzugreifen.**

Hergestellt in den Persilwerken Henkel & Cie. A.G., Basel / Fabrik in Pratteln, Baselland

schnell an den Tisch setze. Es muss so gehen, als käme es von selbst. Aber dazu — ich betone es immer wieder — gehört Ueberlegung und recht frühzeitiges Vorbereiten. Wenn z. B. am Mittwoch Heiliger Abend ist, habe ich am Samstag vorher das Menu fix und fertig aufgestellt und die unverderblichen Dinge alle eingekauft. Da ich leider noch keinen Eisschrank habe, muss ich mit verschiedenen Einkäufen bis am Dienstag oder Mittwoch warten, aber nur, wenn es absolut nicht anders geht.

Wie oft hört man doch von Frauen den Ausspruch am Morgen vom 23. Dezember: « Herrjeh, wenn i nu wüsst, wann i morn soll choche? » Nicht nur die Einkäufe sind rechtzeitig zu machen, sondern auch die Vorarbeiten, wie Gemüseputzen usw., sollen nicht auf den letzten Moment hinausgeschoben werden. Es braucht dies vielleicht etwas Uebung, aber ich kann ruhig sagen, dass ich diese Festtage, ja selbst Tauffeste, mit 12—14 Gästen, immer mit unserm dienstbaren Geist (meine Hausangestellte) ohne Hetze bewältigen konnte.

Natürlich muss vorausgesetzt werden, dass man einen Eheherrn hat, der mit solchen Menus einverstanden ist, und dass auch er seinen Teil an Arbeit leistet, z. B. Flaschen öffnen, Tranchieren, Gäste empfangen usw. Auch meine Jungmannschaft (fünfe im Alter von 2½ bis 14 Jahren) kann dies und das helfen, und vor allem haben die Grossen die Kleinen im gegebenen Moment zu beschäftigen und zu beaufsichtigen.

Kinder können z. B. ganz gut schon zwei Tage vorher Käse reiben, Kerzlein auf die Halter stecken, Schnürlein an die Aepfel binden für den Weihnachtsbaum, das nötige Quantum gleich grosse Kartoffeln im Keller aussuchen, und wenn erst eines der Grossen die Verzierung auf der Torte machen darf, ist man da nicht stolz? Ist nicht der Traum vom Zuckerbäcker, der auf einem grossen Norddeutschen Lloyddampfer amten darf, fast Wahrheit geworden?

Die eine oder andere Leserin wird sagen: « Ja, gerade Poulet mag mein Mann nicht! » oder « Bei uns auf dem Lande bekommt man keine Pastetli fertig ». Da muss halt jedes sein Menu ummodellen, bis es für alle Gaumen und alle Verhältnisse passt. Wie wäre es z. B. mit einem falschen Hasenpfeffer anstatt des Poulets? Beizeiten einlegen und schon am 23. kochen! Sauer-

MAGGI'S SUPPEN
Für 2 TELLER.
MAGGI'S SUPPEN
Für 2 TELLER.

MAGGI'S PRODUKTE:

- Maggi's Suppen
- Maggi's Bouillon
- Maggi's Würze
- Maggi's Mehle

weil sie damit ohne Mühe und Zeitaufwand gut und sparsam kochen kann.

Kennzeichen:
Name MAGGI
und Kreuzstern
auf gelb und roten Packungen

Ein
Motorloser
Kühlschrank
Electrolux
auf
Weihnachten!

ELECTRO LUX A.-G.
ZÜRICH

fleisch kann man sehr gut aufwärmen. Und anstatt der Pastetli machen wir einen Reisring. Reis ist ja so schnell gekocht! Vielleicht tut man etwas Pilze darunter der Feiertage halber. Zum Dessert kann man auch gemischte Früchtekonserven kaufen und mit Schlagrahm auf kleinen Schalen servieren. Auch Gerstensuppe, in der eine Zunge gekocht wird, gibt nicht viel Arbeit (Kochkiste vor!) Die Hauptsache ist dann eine feine, pikante Sauce dazu. Haben Sie auch schon an falschen Salm gedacht? Heute kann man auch fertige Ravioli kaufen. Wie wäre zum Abendessen eine riesige Platte davon, und nachher allerlei Obst, wenn Ihnen das Horsd'œuvre nicht recht passen will?

Sie sehen, wenn Sie mit dem Kochbuch zu Rate gehen und sich alles gut überlegen, dann finden Sie viele Möglichkeiten. Aber zeitig, zeitig muss das geschehen.

Dann bleiben Ihnen für die Weihnachtstage viel Stunden frei, die Sie dem Familienkreis, der Ruhe und Einkehr und weihnachtlichen Gedanken widmen können, und vielleicht auch noch für einen Besuch bei einem armen Kranken oder bei alten Leuten, wo kein Baum brennt.

Ich finde immer, bei uns in der Schweiz ist man zu kritisch in bezug auf die Anordnung von Familienfesten, ob Müllers oder Aeberlis das wohl auch so machen? Ist das nicht gleichgültig? Wenn's doch nur festlich und fröhlich zugeht und unserer Jugend und uns selber Feststimmung ins Herz bringt!

Wissen Sie, wann ich den schönsten Weihnachtsbaum gehabt habe? In unserm Garten mussten aus bautechnischen Gründen vier Tannenbäume weichen. Einen behielten unsere Eltern für unser Weihnachtsfest. Es kamen nur rote Aepfel und weisse Kerzen dran. Aber, o Wunder! im Baume war noch das Finkennest von ehedem, und im Nest lag ein Ei. Das Ei war ausgeblasen, und für meine Schwester und mich lagen darin zwei Kettenringlein zum Geschenk. Der Baum stand nachher noch lang im Garten und hat für die frierenden Vögel Samen und Nusskörblein getragen.