Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 13 (1937-1938)
Heft: 3

Artikel: Das Weihnachtsessen
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066356

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: 02.10.2025

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

Zeichnungen von Anni Frey

Ich habe drei Leserinnen des « Schweizer-Spiegels » gebeten, aufzuschreiben, wie sie ihr Weihnachtsessen gestalten.

Die häusliche Weihnachtsfeier und auch das Weihnachtsessen ist vor allem für Kinder etwas ungeheuer Wichtiges. Geben wir uns alle immer wieder die Mühe, herauszufinden, was für unsere Familie und unsere Kinder das Schönste ist.

H. G.

In meiner Kindheit reisten wir für die Festtage immer zur Grossmutter in die Stadt. Dort feierten wir Weihnachten mit viel Tradition und grosser Feierlichkeit. Für uns Kinder war das so schön, dass wir kaum zu atmen wagten. Auch das Essen war traditionsgetreu: ohne «Vogel» (zum Beispiel Truthahn), Schinken und Vacherin und ohne Pastete am zweiten Weihnachtstag hat sich Grossmutter das Festessen nicht vorstellen können. Heute geht es in unserer Familie etwas anders zu.

Drei Punkte bestimmen bei uns das Essen im allgemeinen: 1. Schmeckt es uns zu Hause am besten. 2. Schätzen wir die einfachen natürlichen Speisen mehr als kunstvolle Gerichte, bei denen man fast nicht mehr merkt, woraus sie bestehen. 3. Essen wir fleischlos. Das alles gibt auch unserm Weihnachtsessen das Gepräge.

Gerade an Weihnachten, da man zwischen den Mahlzeiten gern viel Süssigkeiten isst — und es einmal im Jahr auch herzhaft tun soll — bringe ich kein besonders üppiges Essen auf den Tisch. Es besteht hauptsächlich aus Gemüse und Obst als Gegengewicht zu den vielen Süssigkeiten. Ich sehe darauf, dass auch die kleinern Kinder von allem essen können. Ausserdem möchte ich an Weihnachten besonders wenig in der Küche, sondern lieber viel in der Stube sein. Durch vermehrten Verbrauch von Konserven und durch geschickte Auswahl der Speisen ist das leicht zu erreichen.

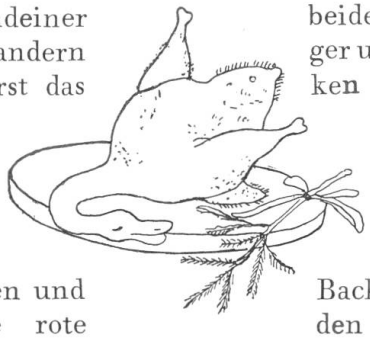
Selbstverständlich muss unser Weihnachtsessen aber doch sehr festlich sein. Wir ziehen uns alle, auch wenn keine Gäste anwesend sind, sehr festlich an und decken den Tisch so schön wie möglich.

Jedes Jahr denke ich mir als Überraschung eine einfache, aber neue Tischdekoration aus. Mit Tannästen, Christ-

rosen, Misteln, kleinen und grossen Kerzen lassen sich viele Variationen schaffen. Ich habe auch schon hübsche Kerzenhalter selber gemacht aus Karton (Stern ausschneiden, vergolden, in der Mitte von unten einen grossen Reissnagel einstossen, von oben auf den Reissnagel ein Kerzlein stecken) oder von halben bemalten Fadenspulen oder aus halben vergoldeten Nußschalen, die man zusammenklebt, zum Beispiel drei mit der Öffnung nach unten als Fuss und eine darauf mit der Öffnung nach oben für das Kerzlein.

Wenn alle am festlichen Tische versammelt sind, gibt es zuallererst einen Musikvortrag von den Kindern.

Das Essen selbst ist jedes Jahr ein wenig anders, doch gelten in unserer Familie verschiedene Bestandteile als besonders festlich und dürfen in irgendeiner Form nie fehlen; darüber wachen die Kinder streng. Das sind zum Beispiel Ananas, Spargeln, Pastetchen, Schlagrahm. Am Heiligen Abend haben wir oft einen hübsch garnierten Gemüsesulzkopf (mit verschiedenen gekochten Gemüsen, rohen Tomaten, Cornichons, harten Eiern und mit Agar-Agar, am Morgen vorher hergestellt) mit Kartoffelsalat, oder eine besonders grosse Salatplatte (vielerlei rohe und gekochte Salate, gefüllte Tomaten, Eier, kleine Sülzli) oder Pastetchen mit Pilzen gefüllt und Salat oder Büchsen-Spargeln mit irgendeiner schmackhaften Sauce. In andern Haushaltungen käme nun erst das Hauptgericht, aber bei uns folgt schon gleich der Nachtisch: Ananas mit Schlagrahm oder eine Art Vacherin, gemacht aus Meringueschalen, Rahm, Bananen und Mandarinen oder russische rote Grütze (Beerensaft mit Kartoffelmehl zu einer Art Creme verdickt, darf aber nicht so dick werden wie die norddeutsche rote Grütze) mit Schlagrahm.



Wichtig ist, dass das Wenige sehr gut zubereitet und hübsch aufgetragen wird. Die Lieblingsgerichte der Kinder, die am Heiligen Abend nicht an die Reihe kommen, folgen natürlich am ersten oder zweiten Weihnachtstag.

***

Das Problem des Weihnachtsessens war für mich, eine Zusammenstellung zu finden, die es erlaubt, sich darauf zu freuen, ohne daran denken zu müssen. Ich

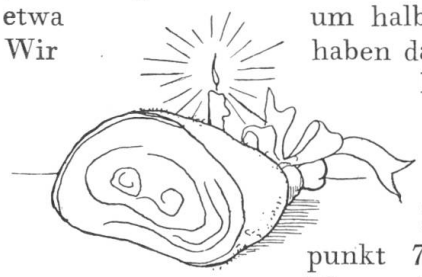
mache es so: In meinem Elternhaus war es üblich, bei feierlichen Gelegenheiten einen Schinken im Brotteig zu backen. Daran erinnerte ich mich, als ich zum erstenmal unser Weihnachtsessen bestimmen sollte. Einmal scheint es mir bei solchen Dingen immer gut, an eine Tradition anzuknüpfen, zweitens besser, wenn an Weihnachten immer wieder das gleiche Gericht auf den Tisch kommt. Es erhält dann ganz von selbst etwas Weihnachtliches. Voraussetzung ist natürlich, dass man das übrige Jahr hindurch auf die gleiche Platte verzichtet.

Das Schöne unseres Schinkens im Brotteig beginnt schon vierzehn Tage vor Weihnachten. Ich gehe dann mit meinen beiden grössern Kindern zum Metzger und lese mit ihnen einen Schinken aus. Wenn es dann auch nicht der gleiche Schinken ist, der später auf den Tisch kommt, so ist es doch einer im gleichen Gewicht. Der Metzger besorgt das Backen beim Bäcker. Ich bestelle den Schinken fertig gebacken auf punkt abends 7 Uhr des Weihnachtstages ins Haus.

Damit sind wir beim zweiten Vorteil. Ich erspare Arbeit in der Küche. Mir scheint eben, an Weihnachten sollte die Hausfrau möglichst wenig mit den Sorgen belastet sein, die sie das Jahr durch hat. Die Beilagen zum Schinken geben

ebenfalls wenig zu tun. Das Sauerkraut wird zwei Tage vor Weihnachten jeden Tag zweieinhalb Stunden gedämpft. Am Weihnachtstag wird es nur noch in Butter aufgewärmt. Sauerkraut ist ja bekanntlich eines jener wenigen Gerichte, die aufgewärmt besser schmecken als frisch. Das einzige, was am Weihnachtstag selbst noch gekocht werden muss, sind die Kartoffeln. Auf eine Suppe verzichten wir. Zum Nachtisch darf jeder von den Süssigkeiten und Früchten, die das Christkind ihm gebracht hat, essen was er will. Das ist besonders für die Kinder schön und hält sie zudem davon ab, sich vor dem Essen mit den Datteln und Feigen, den Gutzlis und Schokoladen den Appetit zu verderben. Sie wissen ja, dass sie gleich nach dem Essen dahinter dürfen.

Der Tisch wird schon nachmittags feierlich gedeckt. Den Baum zünden wir etwa um halb 6 Uhr an. Wir haben dann für die Feier ungefähr anderthalb Stunden Zeit. Wenn punkt 7 Uhr der Metzger läutet, dann wissen wir: jetzt beginnt der zweite Teil des Festes.



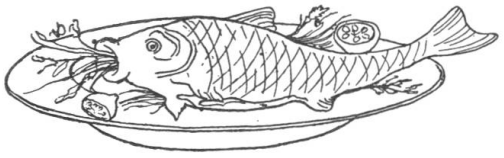
Noch einen letzten Vorteil hat dieses Menü. Wie der Baum bis zum Silvester in der Stube bleibt, so sorgen wir dafür, dass der Schinken so gross ist, dass davon genügend übrigbleibt, dass jeder jeden Tag, bis zum Silvester, noch ein ganz kleines Schnitzchen davon erhält, als kleine Nachfreude. ***

Weihnachten ist bei uns in erster Linie ein Fest für Herz und Augen und nicht für den Magen. Deshalb ist das Menü für diese Tage in den Hintergrund gerückt. Das hat auch den Vorteil, dass unsere Hausangestellten nicht doppelt für uns arbeiten müssen, sondern viel freie Zeit haben, wenn möglich einen ganzen Tag, um Verwandte zu besuchen. Schön und gut ist unser Essen trotzdem — wenigstens finden das alle Beteiligten, auf deren Wunsch das traditionelle Weihnachtsessen allmählich festgelegt wurde. Die Hauptarbeit ist zeitige Überlegung und Vorbereitung.

Das Weihnachtsfest beginnt bei uns am Heiligabend um 6 Uhr mit dem Weihnachtsessen. Von da an ruht die Arbeit. Auch die beiden Hausangestellten sind frisch angezogen und nehmen an diesem Tage das Abendessen am festlich gedeckten Tische mit uns ein, ganz gleich, ob Verwandte oder Freunde dabei sind oder nicht.

Das Decken der Weihnachtstafel wird um so schöner, je reiflicher es vorbereitet wurde. Man suche lieber nicht erst in letzter Minute nach einer Dekoration, sondern überlege einige Tage vorher — das geht so gut, bevor man einschläft — wie man es dies Jahr machen will. Ich gehe am liebsten von einer bestimmten Farbenwirkung aus. Das weisse Tischtuch ist der bestimmende Untergrund.

Kerzenbeleuchtung gehört unbedingt zum Weihnachtsmahl. Die hohen schwedischen Kerzen sind schön in Form und Farbe und eignen sich am besten für Silberleuchter. Apart, aber teuer, sind die honiggelben Kerzen von echtem Bienenwachs, die noch dazu herrlich duften. Letztes Jahr steckte ich weisse Kerzen in Zinnleuchter und stellte neben jeden Teller kleine Sträusschen Christrosen.



Einmal hatte ich einige Tage vorher und als es besonders festlich werden sollte, Mistelzweige samt den Beeren mit Silberlack überzogen und im kalten Zimmer

aufbewahrt. In der Mitte der Tafel lag auf Silberpapier eine Spitzendecke, darauf kam eine flache Glasschale mit den silbernen Mistelzweigen und eines der gleichen Zweiglein auf jede Serviette. Dazu in Silberleuchtern schwachrosa Kerzen. Wer keine Silberleuchter hat, kann Mandarinen mit Silberpapier umwickeln, kleine Kerzen hineinstecken und dies auf Puppenteller stellen, damit die Kinder sie nicht so leicht umwerfen. —

Ein anderer Weihnachtstisch ohne Betonung der Mitte: man legt dicht hinter den Tellern eine dicke Girlande von frischem Buchs und verteilt darin kleine Häufchen von roten Äpfeln, Mandarinen, Nüssen, bunten Lebküchlein, Zimmetsternen usw. Wenn auch noch die Kerzen in einer gewissen Strenge verteilt werden, so hat man eine frohe Feierlichkeit erzielt. — Für kleine Kinder ist natürlich das Sternchenkleben wichtig. Unsere Kinder klebten einmal auf jeden Tellerrand, jedes Glas und schliesslich noch auf die eigene Stirn eines.

Beim Tischdecken nehme man von Anfang an Rücksicht darauf, ob man die Speisen auf den Tisch stellen will oder auf kleine Tische daneben. Letzteres ist auf alle Fälle schöner.

Unser Menü an diesem Abend besteht aus einer Tasse Bouillon, einem Heringsalat als Hauptgericht und einer Platte feinem Aufschnitt. Sind mehrere Herren dabei, so ist ein Stück kalter Braten, worunter Roastbeef der liebste, angebracht. Dazu verschiedene Brotsorten und Butter. (Oder statt Aufschnitt belegte Brötchen.) Je nach dem Budget kann man da von einfachen Wurstsorten bis zu Kaviar, Hummer und Gänseleber gehen. Dessert: alle Obstsorten der Saison, Nüsse, Mandeln. Getränk: Tee oder Wein.

Die Gutzi und ein Glühwein, ein kalter Gewürzwein wie Bischof oder Hippokrat oder Sirupe kommen erst später am Abend nach der Bescherung.

NEU

zum Dessert!

Eine Dose „Maronette" erlaubt es Ihnen, Glace, Crème- und Kompott- oder Rahm-Dessert mit der feinsten Kastanienpurée zu servieren, wenn Sie **„Maronette"** kennen.

Verlangen Sie in einem guten Geschäft eine Dose **„Maronette"**. Diese servierbereite Kastanienpurée erspart Ihnen die lästige Schälarbeit, Kochen usw. Sehr gut und sehr preiswert.

Maronette

erhältlich überall, wo CHALET-KÄSE verkauft wird

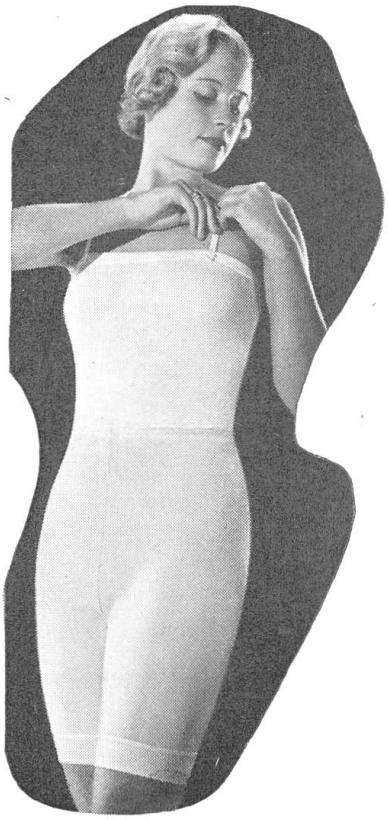
Nach dem Essen wird schnell das Geschirr gewaschen und versorgt, wobei ein Kind hilft. Die andern sitzen in der dunklen Stube und spielen und singen Weihnachtslieder. Eines räuchert im Treppenhaus mit Rottannenzweigen, und Weihnachtsduft durchzieht das Haus. Der Vater zündet unterdessen den Baum an und dann ertönt das silberne Glöckchen zur Bescherung. Der Hausvater beginnt sie mit dem Lesen des Weihnachtsevangeliums, es werden ein paar Lieder gesungen und die Kleinen sagen Verschen auf. — Und später, wenn sich die Spannung etwas gelegt hat, darf der grosse Hund unter dem Baum seine Weihnachtsklöpfer verzehren. « Denn der Gerechte denkt auch an sein Vieh. »

Rezept für Heringsalat (für sechs Personen reichlich):

6 Bismarckheringe oder drei Rollmöpse,
½ Pfund rote Rüben (Randen) gekocht,
½ Pfund gelbe Rüben, gekocht,
½ Pfund Suppenfleisch (davon die Fleischbrühe zur Bouillon),
1 kleine Sellerie, roh oder gekocht,
1—2 Salzgurken,
2—3 hartgekochte Eier,
2 Äpfel, roh,
1 Zwiebel, roh, Essig, Öl (Salz mit Vorsicht).

Am Tage vorher alle Zutaten erkaltet in kleine Würfel schneiden und wie einen Salat anmachen. Am andern Tage noch ½—1 Pfund kalte, gekochte Kartoffeln in kleinen Würfeln hineingeben. Nach Belieben eine Mayonnaise darunter mischen, überhaupt lässt die Phantasie dem Geschmack weiten Spielraum. — Man kann Fleisch oder Hering oder beides weglassen und hat dann einen russischen oder italienischen Salat. Man kann mit Kartoffeln oder Gemüsen strekken. Da die roten Rüben stark färben, so nehme man von ihnen weniger, wenn man den Salat nicht so rot haben möchte.

***



Sehr
elastisch
und doch
maschenfest!

Das ist das Neue, Einzigartige und Wertvolle an **Jsa-Lastic-Wäsche** (Patentiert). Immer tadellos straffer Sitz, weich, anschmiegend, aus edelster Kunstseide und dazu die Garantie, dass niemals Maschen laufen.

Jsa-Lastic-Wäsche

Merken Sie sich genau diese Marke, sie hält, was sie verspricht. Die vielen schönen Modelle zeigt man Ihnen in jedem besseren Wäschegeschäft.

Alleinhersteller:

Jos. Sallmann & Cie., Wirkwarenfabrik, Amriswil