

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 15 (1939-1940)
Heft: 3

Artikel: Das Weihnachtsessen
Autor: Guggenbühl, Helen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066469>

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



Das Weihnachts- essen

Von Helen Guggenbühl

Illustrationen von Anni Frey

Es ist das festlichste Essen, auch dieses Jahr wieder, so gut es unter den veränderten Umständen möglich ist.

Man kann es auf vielerlei Arten machen, aber festlich, ganz anders als alle Essen an den übrigen 364 Tagen des Jahres, muss das Weihnachtessen sein; denn es gehört zu unserer Weihnacht, wie das silberne Engelshaar an den Christbaum.

Der Weihnachtstisch wird in allem Glanz gedeckt. Das Leinentischtuch mit der kostbaren Stickerei, die handbemalten Teller und Schalen, das alte Silberbesteck mit dem schönen Monogramm, alle Kostbarkeiten, die wohlbehütet in der Tiefe der Schränke ruhen, haben heute ihren Ehrentag.

Die Festlichkeit wird erhöht durch die Dekoration.

Man verwendet dazu das, was man gerade hat, Resten von Silberpapier von

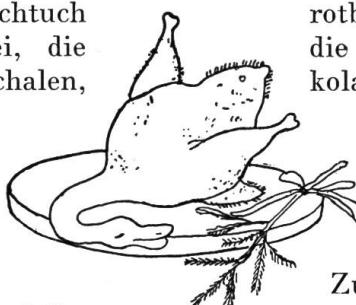
Weihnachtsarbeiten, Christbaumschmuck, Kerzen, Tannenzweige aus dem Walde. Sie braucht dieses Jahr, wenn nötig, keinen Rappen extra zu kosten und kann dabei genau so wirkungsvoll sein wie sonst.

Wie schön sehen auf dem schneeweißen Tischtuch die grünen Tannenzweiglein aus, in einem Rechteck in der Grösse eines Läufers um die Mitte des Tisches gelegt! In diesen Kranz stelle man einige kleine Kerzenhalter mit roten Kerzlein, die dann zur Feier des Abends angezündet werden und das elektrische Licht ersetzen. Nichts ist weihvoller zur Tischbeleuchtung als flackern des Kerzenlicht.

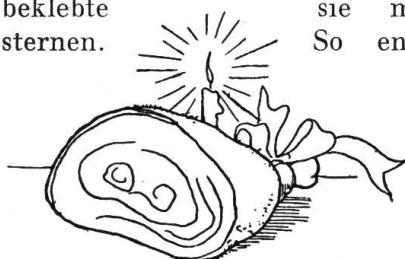
Oder: in der Mitte des Tisches irgendein Tafelaufsatz oder etwas, was sich dazu eignet, es kann auch ein schöner alter Kerzenstock mit einer besonders langen weissen Kerze sein. Man macht daran in etwa vierzig Zentimeter Höhe einen Strang aus zusammengebundenen Tannenzweigen fest, der nach beiden Seiten weit ausgezogen als Girlande herunterfällt. Unterwegs trägt er je einen kleinen rotbackigen Apfel, währenddem die beiden Enden von einem Schokoladesamichlaus bewacht werden.

Für den ersten Weihnachtstisch in meinem eigenen Haushalt schnitt ich aus Silberpapier Sterne in verschiedenen Grössen aus.

Zuerst schmückte ich den Leuchter, der damals mitten über dem Tische hing. An vier Silberketten aus dem Christbaumschmuck befestigte ich je einen grossen Silberstern. Dann wur-



den die Ketten oben an der Lampe so angeheftet, dass sie symmetrisch hinunterhingen. Die Lampe selber bekleidete ich mit einem selbstgemachten zylindrischen Lampenschirm aus Pergamentpapier und beklebte sie mit Silbersternen.



So entstand der festlichste Weihnachtsleuchter.

Dann der Tisch selbst. Acht lange,

vier Zentimeter breite, aus dem gleichen Silberpapier geschnittene Streifen ordnete ich so an, dass sie vom Zentrum des Tisches aus sternförmig zu jedem Gedeck hinzogen. In die Mitte aber stellte ich eine niedere Kristallschale, mit Tannenzweiglein und drei Christrosen aus dem Garten gefüllt. Unter jeden Teller kam nochmals ein Silberstern, und zwar so, dass die Zacken unter dem Teller hervorragten. Die niedrigen Wassergläser überklebte ich am untern Teile mit einem Band aus zackenförmig ausgeschnittenem Silberpapier.

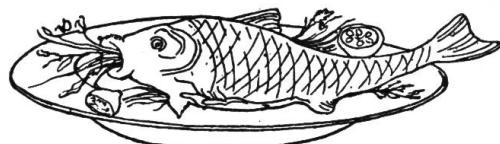
Eine Weihnachtsfreude für sich bedeutet für die Kinder das selbständige Schmücken des Tisches. Man muss sie aber ganz allein machen lassen. So verband bei uns einmal ein langer Eisenbahnschienenstrang ein Tischende mit dem andern. Der Kohlenwagen führte als Ladung Salz und Pfeffer, ein Personewagen war mit selbstgemachten Pralinés, der andere mit Salzmandeln gefüllt. Die Wagen rollten während des Essens häufig von einem zum andern, und der Stolz des Erfinders war gross. Selbstverständlich trugen die Wagen weihnachtlichen Schmuck aus Stechpalmenzweigen. Außerdem lag ein Kränzlein von Tannenzweigen bei jedem Teller und ein reizendes, mit Wasserfarben und sinnig ausgedachten Szenen aus dem Familienleben bemaltes Tischkärtchen zierte den Platz jedes Familiengliedes. Wenn Kinder dekorieren, gibt es meistens etwas Gross-

artiges. Sie haben Phantasie und die nötige Kühnheit in der Ausführung.

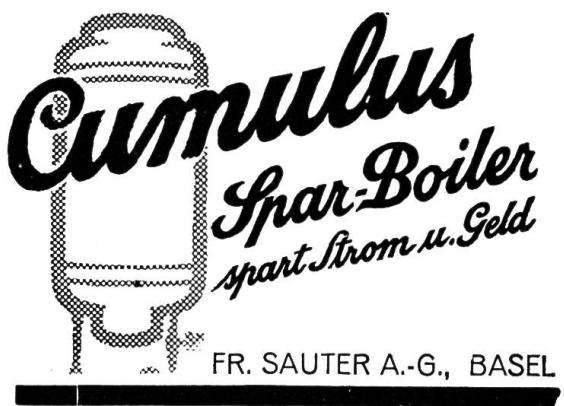
Die Dekoration gibt dem Weihnachtssessen den würdigen Rahmen. Was erhöht nun die Festlichkeit des Essens selbst?

Einmal die Wahl *ausserordentlicher Speisen*. Am besten hält man sich da an die Familientradition, falls eine erhalten ist, Gans, Schinken, Salm, Horsd'œuvre. Die ganze Familie freut sich schon lange auf ihre Weihnachtsspezialität, und lieber schränkt man sich tagelang vorher im Essen ein, damit ein Weihnachtssessen, das richtige, möglich ist.

Dann gehört die *ausserordentliche Quantität* zur weihnachtlichen Tafelfestlichkeit. In den Münchner Bilderbogen, für die wir uns als Kinder so begeister-ten, gefiel mir immer über alle Massen das Bild mit der Riesenwurst. So unbeschreiblich lang und dick war sie, dass für ihren Transport die stärksten Männer des Dorfes aufgeboten werden mussten. Jeder Metzger stellt auf Wunsch für das Weihnachtssessen eine — zwar nicht ganz so grosse wie die im Bilderbuch, aber immerhin noch respektable — Riesenbratwurst her, zum Entzücken für alle wurstliebenden Kinder. Schön ist auch eine selten üppige Pastete, an der man sich ausnahmsweise richtig satt essen kann. In mancher Familie gilt ein Markbein als Delikatesse. Aber eines langt doch nie für alle. Als Weihnachtsvor-speise für jedes ein grosses Markbein für sich ganz allein hat den Vorzug von ungewöhnlichem, nur an Weihnachten erlaubtem Luxus. Auch das Dessert muss über das übliche Mass weit hinausgehen.



Man kennt ja die unglaubliche Menge an Süßigkeit, die ein Kind mit oder ohne Schaden bewältigen kann, wenn sie nur



Bei Erkältungen

und ihren Erscheinungen wie Kopfweh, Fieber, Gliederschmerzen, Müdigkeit nimmt man 1-2 Tabletten

~~Contra-Schmerz~~

Dauerwellen und
Locken
System *Zlinn*
das Vollkommene.

Durch dieses System erhält das
Haar natürlichen Glanz und na-
turgetreue Wellen und Locken.

Zlinn

Talacker 11, Zürich 1, Tel. 72955

endlich einmal in der Wirklichkeit, statt, wie üblich, bloss in Wunschträumen vorhanden ist.

Bei der Aufstellung des Menus für das weihnachtliche Mahl steht also die *Idee der festlichen Wirkung* an allererster Stelle. Daneben sind noch Überlegungen anderer Natur wichtig. Dreierlei ist vor allem zu bedenken und jedes Jahr wieder anders zu lösen, in selbem Mass als die Kinder heranwachsen und die Familie an dieser Weihnacht ein anderes Gesicht hat als an der letzten. Allen soll das Essen so viel Freude bereiten wie nur möglich. Einmal im Jahre müsste uns die Kunst gelingen, es wirklich allen recht zu machen. Aber wie?

1. Für jeden muss etwas da sein, das er besonders gern hat. Also auch für die Kinder.

Im Laufe des Jahres kommen dann und wann in der Familie kulinarische Wünsche zutage. Sie werden sorgsam registriert und im Weihnachtsmenu nach Möglichkeit berücksichtigt. Der Wunsch des Vaters geht vielleicht nach einem Horsd'œuvre. Der Erstklässler hat die ölichen Sardinen gern, seine Schwester liebt das Pikante, und der Älteste kann, wenn es sein muss, spielend zehn Portionen Glace bewältigen. Alle sollen zufrieden sein.

2. Die Kinder helfen beim Zubereiten des Essens und beim Herrichten der Platten.

3. Bei der Aufstellung des Menus wird darauf geachtet, dass möglichst viel vorher vorbereitet werden kann, damit die Arbeit am Weihnachtstag selbst nicht zu gross ist.

Es soll zum Beispiel dieses Jahr ein Horsd'œuvre das Hauptgericht des Essens sein. Dabei können diese Grundsätze auf folgende Weise berücksichtigt werden.

Die verschiedenen, tags zuvor 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.

Der Älteste schneidet Fächerchen aus halben Cornichons. Auf einer langen Platte legt er über einen flachen Kartoffelsalatberg einen Tannenbaum aus grünem Büchsenbohnensalat aus. Darum herum ordnet er den Wurstsalat, und die Sardinen stellt er etwas schräg, dass die Schwänzlein in die Höhe stehen und vor jedes Sardinenmaul eine Kaper zu liegen kommt. Thon mit Mayonnaise gehört zum Rayon der Schwester. Sie kommen in eine tiefe Schüssel als Hauptstück. Ringförmig darum legt sie Rübenschalat, dann dicke Ringe von Rollmöpsen und auf jeden Ring ein nettes Röschen von Blumenkohlsalat. Aus Schinkenscheiben macht der kleinste der Familie Tüten, die mit gehacktem Eiweiss gefüllt werden. Über die ganze Tüte läuft ein dicker Faden von Sardellenbutter (in Tuben käuflich). Dazu Selleriesalat und Tomatenringe mit Cornichons garniert. Die

besten Einfälle kommen jedem beim Herichten von selbst.

Ein Horsd'œuvre ist besonders günstig, wenn Kleine und Große sich am gemeinsamen Essen freuen sollen. Selleriesalat, Blumenkohl, Kartoffeln, Joghurtkäseschnitten sind Dinge, die schon Dreijährige gern essen. Für die Grossen aber ist genug Auswahl da, so dass jedes findet, was ihm passt. Die Resten vom Horsd'œuvre lassen sich am andern Tag ausgezeichnet als Garnitur zu einem einfachen Hauptgericht verwenden.

* * *

Gewiss, das Weihnachtessen ist eine Äusserlichkeit. Äusserlichkeiten sind aber auch der Christbaum und die Geschenke, Goldschnüre und bunte Kerzen. Doch hängen wir mit Liebe daran, und so soll es wohl sein. Wenn es im rechten Geiste geschieht, ist jeder Teil der häuslichen Weihnachtsfeier, auch das Weihnachtessen, eine Zeremonie, die wichtig genommen werden muss.



Ein schönes und preiswertes Weihnachtsgeschenk

Wir wollen frei sein

Ein vaterländisches Brevier Mit einer vierfarbigen und acht einfarbigen Tafeln
 Herausgegeben von Adolf Guggenbühl und Georg Thürer
 Gebunden Fr. 2.60

Von diesem Büchlein wurden in 2 Monaten 18 000 Exemplare abgesetzt

We verlegen nur Bücher, zu denen wir stehen können

S C H W E I Z E R - S P I E G E L - V E R L A G Z Ü R I C H