

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 18 (1942-1943)
Heft: 3

Artikel: Weihnachten in dieser Zeit
Autor: Guggenbühl, Helen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066693>

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: 15.01.2026

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



Conrad Meyer, Anbetung der Hirten, Federzeichnung (Kunsthaus Zürich)

WEIHNACHTEN IN DIESER ZEIT

VON HELEN GUGGENBÜHL

Vor einem Jahr schickte mir eine Leserin des «Schweizer-Spiegels» ein langes Rezept für den Küchenspiegel: *Kriegsweihnachtstorte 1941*. In diesem Rezept hieß es:

Zutaten:

100 g Butter
150 g Mandeln
240 g Zucker
80 g Weißmehl, 80 g Reismehl,
80 g Kartoffelmehl
(= 240 g)

Rinde von einer halben Zitrone
2 frische Eier

Es folgte eine ausführliche Beschreibung des Arbeitsvorganges und anschließend daran die Anmerkungen:

«Dieses Rezept hat den Vorteil, daß es im Vergleich zum Wohlgeschmack des

Gebäckes von den immer knapper werdenden Zutaten, wie Butter, Eier und Weißmehl, verhältnismäßig wenig verlangt. Damit sich die Torte ohne Einbuße des feinen Aromas zehn und noch mehr Tage frisch hält, sollten nur Trinkeier und ganz frische Butter verwendet werden.

Wer es einrichten kann, verwende statt 100 g Butter 200 g zum Schaumigrühren. Wie die Erfahrung lehrt, wird ein größeres Quantum viel luftiger als ein ganz kleines. Mit der überflüssigen, schaumig gerührten Butter stellen wir noch eine zweite Süßspeise her. Gefüllte Löffelbiskuits oder gefülltes Knäckebrot sind in diesem Falle das Geeignete.»

Am Schluß kam die Fußnote *

*Zum Vergleich: Kriegsweihnachtstorte 1940:

220 g Butter
440 g Zucker
220 g Weißmehl
8 frische Eier.

In dem Päcklein, das ich mit den Rezepten bekam, befanden sich zwei Eier und die im Rezept angegebenen Mengen von Weiß-, Reis- und Kartoffelmehl. Im Begleitbrief hieß es:

«...Vor mehr als einem Monat habe ich erfahren, daß es in Zürich bei nahe unmöglich sei, ein frisches Ei aufzutreiben, und mittlerweile hat sich die Lage im Eierhandel noch verschlimmert. Damit Sie es beim Ausprobieren des Rezeptes mit ganz frischer Ware zu tun haben, erstand ich die mitfolgenden Eier (zwei Stück) heute morgen auf dem Markt.»

Die Torte war trotz Fassung «zweiter Kriegswinter» ausgezeichnet. Leider mußte ich das Rezept damals meinen Leserinnen vorenthalten. Ich wollte es für bessere Zeiten, wo «überschüssige», schaumig gerührte Butter und zwei Stück ganz frische Eier auch in der städtischen Küche keine Seltenheiten sind, aufbewahren.

Heute aber ist das Rezept samt Anmerkung bereits als historisches Dokument interessant. Wie schnell veralten jetzt Küchenrezepte! Die Zeiten ändern sich, die Küche paßt sich an, und die gute Weihnachtstorte verwandelt sich mit dem Stand der Lebensmittelversorgung wie ein Kleid mit der Mode.

* * *

Wie sieht die Weihnachtstorte 1942 aus?

Manche Frauen sind dieses Jahr wenig zuversichtlich: «Ach», seufzen sie, «es wird schwierig sein, an Weihnachten etwas Besonderes zu kochen, wo nichts Besonderes zu haben ist. Die Weihnachtstorte? Sie enthält Trockenei, statt Butter Haushaltnadel, und die Zitrone fehlt ganz. Der Schatten einer Torte!»

Wer so denkt, mißt mit falschem Maß. Es ist dieses Jahr ebenso leicht wie vor zehn und vor zwanzig Jahren, Weihnachten festlich zu begehen. Ein Fest muß über das Alltägliche hinausragen. Weil aber das alltägliche Essen heute bedeutend einfacher ist als vor einem Jahr, kann auch das Festliche eingeschränkt werden, ohne daß es dabei seinen Glanz einbüßt.

Es gab Zeiten, wo sich viele Kinder an Weihnachten mit soviel Gutem vollstopften, daß sie schließlich mit verdorbenem Magen den Abend beschlossen. Angebissene Mandarinenschnitze, zerbrochene Schokoladeherzli, ein Quittenwurstzipfel und andere Reste der begehrten und schnell wieder verschmähten Herrlichkeiten auf und unter dem Weihnachtstisch zeugten vom goldenen Überfluß des Tages. Solche weihnachtliche Maßlosigkeiten waren möglich und sogar erlaubt, denn manchmal ist das Genug nicht genug.

Auch die Verschwendungen hat ihren berechtigten Platz im Leben. Anderseits muß man doch zugeben, daß sehr oft

Cachets
CHININ
von den Ärzten als eines
der besten Vorbeugungsmittel gegen
Grippe bezeichnet, ist auch in den
Cachets Faivre enthalten.

Dr. Faivre

1 cachet : 0.20
4 cachets : 0.75
12 cachets : 2 Fr.
In allen Apotheken

In Verbindung mit den übrigen Stoffen haben sie auch eine hervorragende Wirkung bei **Kopf** und **Zahnschmerzen**, **Menstruationsbeschwerden**, **Neuralgien** und **Rheumatismen**.

über all den materiellen Genüssen die eigentliche Bedeutung des Tages vergessen wurde und bei vielen Kindern eine fiebrige Gierigkeit jedes andere Gefühl verdrängte. Und es war nicht nur Moralismus, wenn manche Eltern die in einfacheren Zeiten aufgewachsen waren, geradezu mit Wehmut daran dachten, wie früher ein Säcklein Äpfel und Nüsse der ganze sehnlichst erwartete Weihnachtsschatz war, dem im besten Fall in Form eines Lebkuchens die Krone aufgesetzt wurde.

Heute sind wieder ähnliche, mit Eßwaren und andern Gütern weniger gesegnete Tage angebrochen. Deshalb ist unser diesjähriges Weihnachtsessen vielleicht wie ein gewöhnliches Sonntagsessen in den vergangenen üppigen Jahren. Die Freude daran ist um nichts geringer, denn der stattliche Sonntagsbraten aus der guten alten Zeit ist ein wahrer Festbraten in Zeiten des Mangels.

Ebensowenig hängt die Festlichkeit der Weihnachtstorte von der Anzahl der frischen Eier ab, die sie enthält. Als einzige Torte während des ganzen Monats macht sie, trotzdem sie Eipulver enthält, das Mahl zum Festessen. Unter Blinden ist der Einäugige König, und neben dem täglichen Schwarzbrot die weihnachtliche Einei-Torte Königin.

Im übrigen dürfen wir nie vergessen, daß alle die materiellen Zutaten der Weihnachtsfeier nur symbolischen Charakter haben.

Selbstverständlich versuchen wir, die Feier auch dieses Jahr so schön als möglich zu machen. Wir sparen auf das Fest an Butter, Fleisch, Zucker und Mehl soviel wir können. Es gibt sogar ein paar Mailänderli oder Zimtsterne.

Auf jeden Fall aber wird der Tisch zum Weihnachtsessen ebenso schön gedeckt wie früher. Sogar ein Tischtuch, und zwar das festlichste mit den Spitzen, kann man sich leisten, wie auch das beste Geschirr, die schönsten Schüsseln und Platten und die handgemalten Täßchen.

Welche Frau freut sich nicht, wenn sie Strümpfe geschenkt erhält? Begeistert aber wird sie sein, wenn es Jdeve Strümpfe aus edler Naturseide sind, etwas Echtes, geschaffen für die Dame.

Jdeve
Qualitätsstrümpfe

Fabrikanten: J. Dürsteler & Co. AG., Wetzikon (Zürich)

Wenn die Volksmedizin

ein Mittel als heilsam bezeichnet, steckt meist etwas dahinter!

So haben die Naturvölker eine große Sicherheit in der Anwendung von Heilpflanzen. Schon vor Jahrhunderten verwendeten beispielsweise die Indianer gegen Fieber und Schwäche die Chinarinde.

Natürlich hat die Chinarinde noch ihre besondere Bedeutung als Magenmittel und zur Hebung des Stoffwechsels.

Neben andern wichtigen Bestandteilen wurde sie darum dem Aufbau- und Wiederherstellungsmittel *ELCHINA* beigegeben.

ELCHINA nach Dr. med.
Scarpatti u. Dr. Hausmann.
Fr. 8.75 u. 6.25 in d. Apotheken



Eine neue Schöpfung

für SPORT
und STADT



- HOHE PRÄZISION
- ANTIMAGNETISCH
- STOSSGESICHERT
- STAUBDICHT
- LEUCHTZIEFERBLATT
- FORMSCHÖN UND FLACH

Fr. 78-

ZENITH
sporto

ERHÄLTLICH IN DEN OFFIZIELLEN VERKAUFS-STELLEN

Die Dekoration machen die Kinder, und am Schluß sieht es so prächtig aus wie je.

* * *

Die Vorbereitungen für das Weihnachtessen und für alles, was sonst mit dem Weihnachtsfest zusammenhängt, verlangen heute gerade soviel Überlegung, Zeit und Mühe wie sonst. Alle Anstrengungen sind gerechtfertigt, wenn sie im Zeichen des christlichen Weihnachtsgeschehens stehen. Das Gute an der Weihnacht in unserer Zeit liegt vielleicht daran, daß die Bereitschaft, nicht am Zeichen hängen zu bleiben, sondern seinen Sinn zu bedenken, größer geworden ist. Nicht die Zeichen, die Weihnachtssachen an sich, lösen die Freude aus, sondern das, wofür sie dastehen. Das Vorlesen des Weihnachts-Evangeliums, das Singen der Weihnachtslieder, der Christbaum mit den Kerzen, der Weihnachtsflitter, das Beschenken der Kinder und derer, denen wir nahestehen, die Freude über das Empfangene, all das gehört zur Feier. Es hilft mit, das Weihnachts-Evangelium lebendig zu machen, an das wir glauben im Frieden wie im Krieg, im Wohlstand wie in der Not, in Gesundheit wie in der Krankheit.

Wenn aber nach Weihnachten das neue Jahr sich nähert, und mit ihm bei uns allen die Sorge um die Zukunft größer wird, so denken wir an die tröstlichen Worte von Jeremias Gotthelf:

« Wie die Jahre sich ablösen, lösen die Geschlechter sich ab; und wohl uns, daß, wie jedes Jahr von vorn beginnen muß, so jedes Geschlecht, so jeder Mensch! Und wie die Nacht ihre Grenzen hat und der Tag die seinen, so hat bei den Menschen die Barbarei ihre Grenzen. Und wohl uns, daß, wenn die Finsternis den Tag verschlungen, die menschliche Weisheit über alle Schranken steigt und zur Torheit wird, daß dann Einer Halt sagt und sich die Grenzen zwischen Tag und Nacht wieder ordnen, wie eben Einer sie geordnet haben will. »