

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 24 (1948-1949)
Heft: 3

Artikel: Zwischen Weihnacht und Neujahr
Autor: Fröhlich, Irma
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069298>

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: 02.04.2026

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

* * * * * *

**ZWISCHEN
WEIHNACHT
UND NEUJAHR**

Von Irma Fröhlich

* * * * * *

Ein Truthahn bildete jahrelang den Hauptbestandteil unseres Weihnachtsmenüs. Während ich das Zimmer festlich schmückte und die letzten Vorbereitungen traf, briet und begoß und wendete die Hausangestellte in der Küche den kostbaren Vogel.

Seit ich meinen Haushalt allein besorge, habe ich dieses traditionelle Menu aufgegeben. Dafür richte ich ein festliches und reichhaltiges Hors-d'œuvre, das ich schon stundenlang vorher bereitstellen kann und das bei uns nicht nur eine Vorspeise, sondern den eigentlichen Hauptgang bildet, um so mehr, als die Liebhabereien des einzelnen berücksichtigt werden. Eine Bouillon mit leichter, schon am Vormittag zubereiteter Einlage und ein Dessert, der in irgendeiner Weise das Außergewöhnliche betont, ergänzen unser jetziges Weihnachtsmenu. Den Tisch decke ich genau so sorgfältig wie früher. Mein Mann holt den besten Wein aus dem Kel-

ler, und im Kerzenlicht strahlen lauter zufriedene Gesichter. Eine Tradition, solange nur ihr Inhalt gewahrt wird, kann sehr wohl eine neue äußere Form annehmen, wenn veränderte Lebensverhältnisse dies wünschbar machen.

Gleichzeitig hat sich bei uns eine andere Gewohnheit herausgebildet, die ich dieses Jahr noch bewußter pflegen will. In der ganzen Festwoche, vom 24. Dezember bis zum 2. Januar, lasse ich es mir so wohl als möglich ergehen. Ich liebe die Tage zwischen den eigentlichen Festen über alles, sitze gerne stundenlang im Wohnzimmer beim Christbaum und bei den Geschenken, blättere in den neuen Büchern, freue mich über jeden Besuch, den wir miteinbeziehen können in unsern Familienkreis, und zünde allabendlich ein paar Kerzen an. Daß ich dabei nur das Nötigste an Hausgeschäften verrichte, versteht sich von selbst. Da gibt es kein Blusenwaschen und kein Strümpfstopfen, kein Bügeln und kein kompliziertes Kochen. Dabei gehört es aber meiner Meinung nach doch zur gehobenen Stimmung, daß wir in diesen Tagen zwischen den Festen besser und ein wenig anders als sonst essen, und deshalb benütze ich alle Möglichkeiten, die mit dem geringsten Aufwand an Kraft und Mühe zu diesem Ziele führen.

Vor allem denke ich einmal nicht ans Sparen. Ein Ei in diese Suppe aufgeschlagen, mit einem andern Ei jene Sauce verfeinert, Nidel in der Süßspeise, Nidel zum schwarzen Kaffee, ein Gutsch Weißwein der Fleischspeise zugesetzt, mit Rotem ein Glühwein gebraut — lauter Dinge, die man



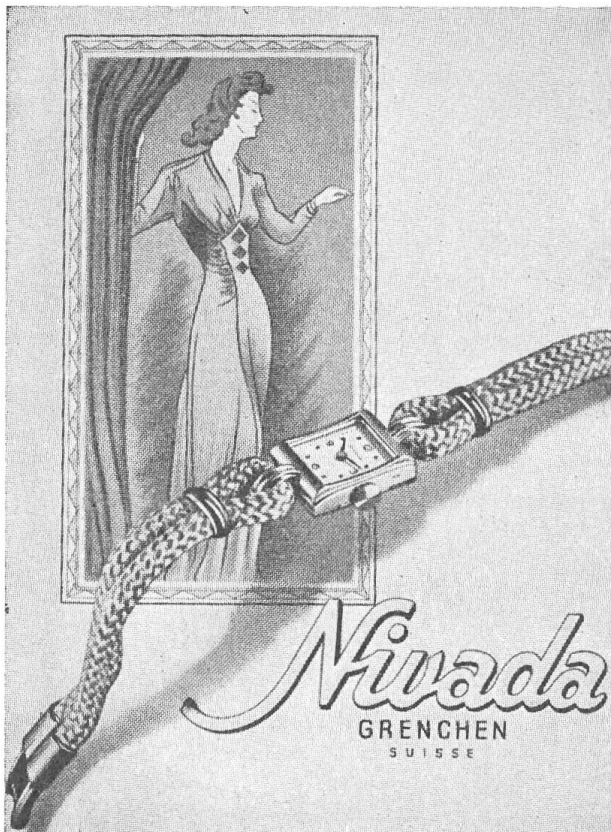
**Verbrauchte Kraft wird rasch ersetzt
durch OVOMALTINE**



20



Zum Verschenken und für Sie selbst



als überflüssig bezeichnen mag, die aber gerade darum so gut in die Festzeit passen. — Während des Krieges weilte einmal eine Italienerin bei mir zu Besuch. Sie kochte hin und wieder eines ihrer wohl-schmeckenden Nationalgerichte, und ich schaute ihr natürlich voller Interesse zu. Als sie aber meiner Meinung nach allzu tief in den damals sorglich gehüteten Fetttopf griff und den Reibkäse so bedenkenlos über ihre Speisen streute, als wäre es Sand, da meinte sie gutmütig lachend: «Sparen können Sie dann wieder, wenn ich fort bin, ich bleibe ja nicht lange!» An diesen Ausspruch erinnere ich mich oft und finde, daß er sich gerade auch für die Festzeit anwenden läßt: Sparen können und wollen wir wieder, wenn der Glanz der Weihnachtstage erloschen ist; er dauert aber so kurze Zeit, daß wir uns von ihm auch in den unbedeutendsten alltäglichen Handlungen begleiten lassen wollen.

Ich denke ein paar Tage lang nicht an die Vitamine, deren Herrschaft wir uns jahraus, jahrein willig und systematisch beugen. Ich mag kein Gemüse rüsten und öffne daher Konservenbüchsen oder kaufe tiefgekühltes Gemüse.

Ich denke einmal nicht pflichtschuldig an unsere Bauernsamen, sondern schäle möglichst wenig Äpfel und Kartoffeln, hole Gläser mit Eingemachtem aus dem Keller und freue mich, daß uns wieder genügend Reis und Teigwaren zur Verfügung stehen. Die gehaltvollen italienischen Speisen sind sehr geeignet für eine konzentrierte Kochzeit, und wir tun gut daran, uns ein paar jener vortrefflichen Rezepte aus der Novembernummer des «Schweizer-Spiegels» liebevoll zu eigen zu machen.

Ich denke in diesen Tagen auch nicht an die schlanke Linie und nicht an die gefährdeten Zähne — alles, was unsere Freude einschränken oder uns kleinlich berühren könnte, soll bis zum 2. Januar aus unsern Gedanken verbannt sein.

Ich habe ausgerechnet, daß ich mindestens 25 Franken einspare, wenn ich statt eines teuren Truthahns ein Hors-

d'œuvre als Weihnachtessen zubereite. Dafür erleichtere ich mir nun die Kocharbeit der nachfolgenden Tage in dem Sinne, daß ich möglichst viele halb- oder ganzfertige Speisen erstehe.

Pastetchen sind immer ein beliebtes Essen, das ich aber aus Sparsamkeitsgründen sonst nicht allzu oft auftrage.

Fertig gekaufte Sülzchen wirken auf unserm Tisch um so festlicher, als ich ja doch nie die Geduld aufbrächte, aus hartgekochten Eiern und Rübli und Cornichons kunstvolle Blümchen und Sternchen zu formen.

Ravioli, aus einem wirklich guten Spezialgeschäft bezogen, gehören auch zu den schnell zubereiteten Gerichten, die ich mir in diesen besondern Tagen einmal leiste.

Den Kuchenteig, falls ich solchen benötige, kaufe ich mir fertig; es gibt ihn in so verschiedenen Qualitäten, daß wir sicher

etwas unserm Geschmacke Entsprechendes finden.

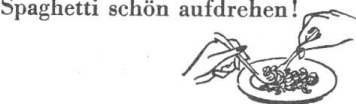
Wenn wir nicht schon von auswärtigen Verwandten mit Spezialitäten aus andern Kantonen bedacht werden, können wir uns etwas in dieser Art aus Geschäften anderer Landesteile per Post kommen lassen: ein Bündner Birnbrot, eine Glarner Pastete, einen St. Galler Bratwurstkranz oder Waadtländer Würste — und schon haben wir auf angenehme Weise unsere Tafel neu beschickt und erleben im eigenen Heim eine willkommene Anregung und Überraschung.

Wir Hausfrauen haben es in der Hand, uns schnell zubereitete, gleichzeitig aber gut mundende und vom Alltäglichen abweichende Menus auszudenken, die es uns erlauben, gutgelaunt und gemütlich mit unsern Angehörigen und mit lieben Gästen zusammensitzen und die feiertägliche Stimmung nach Möglichkeit zu pflegen und auszudehnen.

Und wieder einmal Spaghetti- aber so!

Spaghetti soll man auf die Gabel wickeln und darum nie brechen sondern ganz einfach schräg ins kochende Wasser stellen; dann biegen sie sich und sinken von selbst hinein. Kurz kochen natürlich, heiss abspülen und eine gerissene Sauce daran! Welchem Mann lacht da nicht das Herz!

Nicht einmal die Italiener können Spaghetti schon perfekt auf die Gabel wickeln, wenn sie auf die Welt kömnen! Wir lernen es genau wie sie: In die Linke den Suppenlöffel und darin mit der Gabel zwei, drei Spaghetti schön aufdrehen!



...und das Wichtigste natürlich: nur feine Spaghetti von

die feinen Eierteigwaren!