Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 26 (1950-1951)
Heft: 3

Artikel: Der Weihnachtsschinken
Autor: M.B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1070459

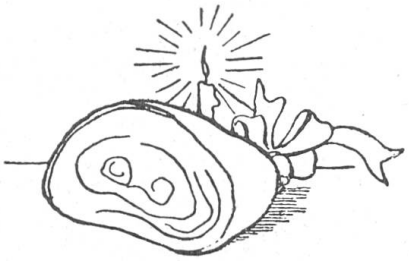
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 10.08.2025

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



Der Weihnachtsschinken

Von M. B.

In vielen Gegenden unseres Landes wird auf Weihnachten entweder ein Braten oder Geflügel, da und dort nach altem Brauch auch noch der Karpfen serviert — die Zürcher aber gehen ihren eigenen Weg, indem sie den Weihnachtsschinken als Krone des weihnächtlichen Familienmahles betrachten.

Während der beiden Weltkriege wurde der Weihnachtsschinken zur Unmöglichkeit, und auch jetzt noch zaudert manche Frau, wenn sie daran denkt, was so ein Schinken kostet und vor allen Dingen — wenn sie jung ist —, was geschähe, wenn ihr das ungewohnte Ding nicht geraten sollte. Eine ganze Generation junger Frauen hat ja nie die Möglichkeit gehabt, ein so umfangreiches Fleischgericht zuzubereiten. Dennoch ist es, sobald man eine größere Tischgesellschaft auf Weihnachten eingeladen hat, gar kein unverantwortlicher Luxus, einen Schinken zu kaufen. Denn erstens läßt er der Hausfrau und Köchin viel freie Zeit, er ist nicht so anspruchsvoll wie ein sorgsam zubereiteter Braten oder das Geflügel, und zweitens spart man bei den Zutaten, was man am Fleische mehr ausgibt. Drittens aber ist ein Schinken etwas, das sich bis auf das allerletzte Restlein günstig verwenden läßt, wenn man den angeschnittenen Schinken nicht in der warmen Küche stehen läßt.

Da ist einmal der Bauernschinken. Er ist küchengeräuchert, sieht rußig aus und besitzt, da er langsamer und gründlicher durchgeräuchert wurde als der gewöhnliche Schinken, ein vielen Gaumen besonders zusagendes Aroma. Der Bauernschinken ist sehr fest und etwas teurer, aber da er besser geräuchert ist und also weniger Wasser enthält als jene Schinken, die in der Schnellräucherei hingen, ist der Preisunterschied berechtigt. Ein Bauernschinken muß zuallererst mit einer neuen Reisbürste und warmem Wasser sauber gefegt werden; auch kann man die stark rußigen Stellen, die sich nicht reinigen lassen, sorgfältig abschneiden.

Der gewöhnliche, in der Schnellräuche behandelte Schinken ist das, was in größter Auswahl angeboten wird. Die Hinterschinken sind viel größer, sie wiegen etwa dreieinhalb Kilo und sind so groß, daß in jungen, modernen Haushaltungen leider oft kein Suppenhafen groß genug ist, um sie darin zu kochen. Wann immer es aber möglich ist, kaufe man einen Schinken mit Bein; das Aroma ist besser.

Die entbeinten, die sogenannten Rollschinken, dienen hauptsächlich der kleinen Familie, denn hier bekommt man schon Stücke, die weniger Pfunde wiegen als ein normaler Schinken Kilos.

Damit sich ein Schinken lange hält, wird er vor dem Räuchern gut eingesalzen. Gewöhn-

Aluminium....
ich weiss warum

Und für die Küche, liebes Elsy, kaufen wir natürlich Aluminiumgeschirr. Es ist weitaus am vorteilhaftesten und hilft Dir täglich sparen. Mit Aluminium kochst Du schneller und und brauchst weniger Gas oder Strom.

Und dann das leichte Gewicht! Das spürst Du am besten, wenn Du täglich volle Pfannen herumtragen musst. Und was wichtig ist: Aluminium braucht wenig Pflege und ist doch immer tadellos sauber. Sieh nur einmal mein Geschirr an, ich habe es vor fünfundzwanzig Jahren gekauft und es sieht heute noch so blitzblank aus wie am ersten Tag.

ALTA

Das Garantiezeichen für das gute schweizerische Aluminiumgeschirr. Achten Sie beim Einkauf darauf.

lich schmeckt er deshalb nachher sehr räß. Durch einen kleinen Einschnitt kann man sich davon überzeugen. Ist er sehr salzig, so legt man ihn ein bis zwei Tage in lauwarmes Wasser. Bauernschinken können nach dieser Zeit nochmals gescheuert werden, die andern werden nur abgerieben und in einen Kochtopf, der groß genug ist, daß das Wasser über dem Schinken zusammengeht, gelegt. Man setzt die Schinken mit kaltem Wasser auf, läßt (dies gilt nur für Bauernschinken) das Ganze vom Siedepunkt an zwanzig Minuten leicht köcheln, so daß das Wasser Blasen wirft, und gießt dann dieses erste Kochwasser, das den Rest des noch anhaftenden Rußgerüchleins wegnehmen soll, ab. Nun wird erneut mit kaltem Wasser aufgefüllt oder, bei gewöhnlichen Schinken, als erster Vorgang mit kaltem Wasser begonnen. In die Brühe, in der man den Schinken kocht, gibt man entweder gar keine Zutaten, und verwendet sie nachher für Erbsensuppe, mit den üblichen Gewürzen gekocht. Oder aber man gibt ein sogenanntes « Mirepoix » dazu, bestehend aus:

einigen Zwiebelscheiben,
Gelbrüebli,
Lauch und Sellerie (in Scheiben),
zerschnittenen Schalotten,
einer Knoblauchzehe,
zehn weißen Pfefferkörnern,
Nelke und Lorbeerblatt,
einigen Speckscheiben.

Zuerst röstet man die Speckscheiben in Öl gelblich und hierauf die andern Zutaten. Nun erst wird der Schinken und das Wasser beigefügt.

Der Sud wird zum Kochen gebracht, dann gut verschlossen auf schwachem Feuer gehalten. Er muß ständig auf dem Siedepunkt erhalten werden, aber darf nicht kochen. Kochzeit 35—40 Minuten pro Kilo. Der Sud darf nie abgekühlt werden; muß Wasser nachgegeben werden, so soll es kochend heiß sein. Der Schinken ist weich, wenn sich das feine Knöchelchen, welches sich nahe am Schenkelknochen befindet, leicht lösen und herausziehen läßt. Hält man sich aber genau an die angegebene Zeit, ist diese Probe unnötig.

Der fertig gekochte Schinken kann auf zweierlei Arten behandelt werden. Entweder läßt man ihn einige Stunden im Sud erkalten, dann genügt die oben angegebene Kochzeit. Andere finden es besser, den um eine halbe

Wohlschmeckendes

Pflanzen-Präparat gegen Zirkulations-Störungen. Beliebt als vorbeugende und heilende KUR.

Schweizer Kräuter-Präp. 1. GÜTE

KUR-Packung ..... Fr. 19.75
½-KUR-Packung ..... Fr. 10.75
Original-Packung ..... Fr. 4.75

Beim Apotheker erhältlich

Weihnachts-Geschenke

Für die Schönheitspflege: Yardley, Max Factor, Gui Lamour und alle bekannten Marken.

Eau de Cologne von: 4711, Maria Farina, Coty, Molyneux, Orsay, Myrurgia usw.

Parfum von: Lanvin, Chanel, Houbigant, Coty, Myrurgia, Molyneux, Jean Patou, Worth, 4711, Caron, Lucien Lelong.

Lavendelwasser von: Uralt, Mousson, Yardley, Grossmith, Dobbs, Roger & Gallet.

In größter Auswahl: Haarbürsten und Kämme, Toilettesachen aus Chintz, Kindergarnituren.

Für das Bad: Helvesan-Fichtennadel-Extrakt, Schwämme, Bürsten, Seifen und Badesalze.

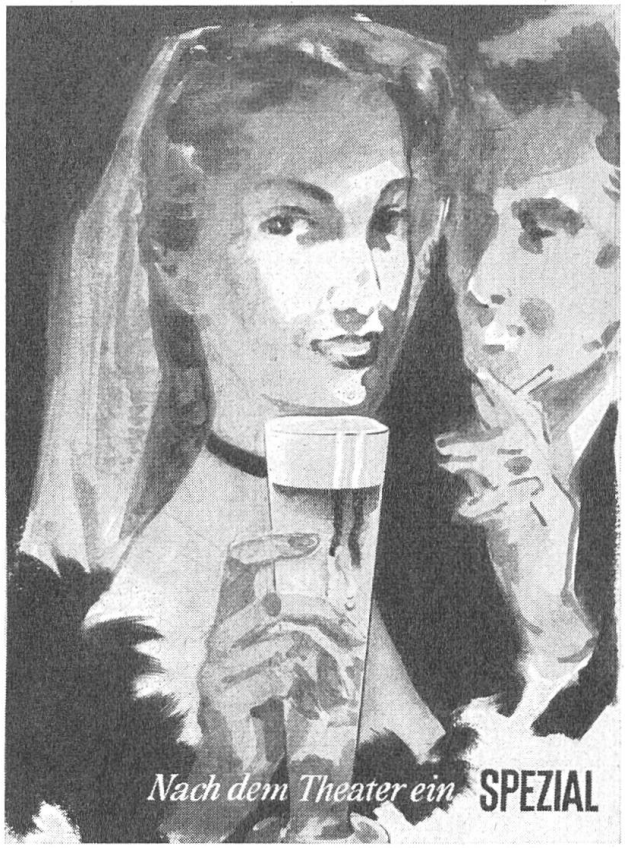
Größte Auswahl in Auto-, Haus- und Taschenapotheken, Heizkissen und Gummibettflaschen. Festliche Zierkerzen, Christbaumkerzen, weiß und farbig.

Beliebt sind weiter: Malaga, Vermouth, Portwein, Kirsch, Cognac, Bitter, Liköre, Whisky und Gin usw.

Gut beraten, rasch bedient in der

Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1

Tel. 27 50 77 · Postvers. · In der Stadt franko Haus per Auto



Ich weiß, was ich schenke!

FLAWA

Taschenapotheke

Für Verletzungen und Unpäßlichkeiten unterwegs ist alles Notwendige an Verbandmaterial und Medikamenten in handlicher Metalldose beisammen. Drucksicher, unzerbrechlich. Wiegt gefüllt nur 220 g.

Von Skifahrern, Bergsteigern, Pfadi bevorzugt!

Preis Fr. 7.80 inkl. Wust.

Bezug und Nachfüllung in allen Apotheken und Drogerien

FLAWA

SCHWEIZER VERBANDSTOFF- UND WATTEFABRIKEN AG., FLAWIL

Stunde länger gekochten Schinken sofort aus dem Wasser zu nehmen, abtropfen zu lassen, ihn in ein Tüchlein zu legen und etwas zu beschweren. Das leicht zusammengepreßte Fleisch läßt sich in schönere Tranchen schneiden.

Zu gekochtem Schinken gibt man Sauerkraut oder Linsen oder Zuckererbschen mit Kartoffelstock und Salat oder auch nur Kartoffelstock und Salat. Nie aber koche man den Schinken zusammen mit den Zuspeisen, sonst hat er nachher einen Sauerkraut-, Linsen- oder Böhnchengeruch an sich. Hingegen ist es vorteilhaft, dem Sauerkraut etwas von der Schinkenbrühe zuzufügen. Den Rest dieser Brühe verwendet man zu Suppen oder zum Kochen von Wintergemüsen.

Der beste Schinken, den es gibt, ist der in Brotteig gebackene. Entweder besorgt dieses Backen eine Großmetzgerei oder ein Bäcker, da er über einen großen Backofen mit gleichmäßiger Hitze verfügt.

Man kann aber auch den in etwas länger als der halben oben angegebenen Zeit gekochten Schinken im Bratofen fertig braten. Man nimmt den Schinken vorsichtig aus dem Wasser und entfernt die Schwarte oder ritzt sie ein. Nun legt man ihn in ein großes Tüpfi, gibt eine Flasche Burgunder oder guten Rotwein oder Madeira dazu, deckt zu und läßt den Schinken im Ofen eine halbe bis eine Stunde schwach ziehen.

Der schinken schwelgt sozusagen von Natur aus in generösen Proportionen. Er ist allseitig beliebt — wenn ihm schon die Diätspezialisten viel Übles nachsagen. Uns soll das nicht kümmern, denn schließlich sorgt leider schon der Preis dafür, daß wir nur selten zu seinem vollen Genusse kommen. Jetzt aber, da die Festzeit vor der Türe steht, jetzt, da wir uns mit dem Gedanken befassen, unserer Familie und den geladenen Gästen den Genuß eines Weihnachtsschinkens zu gönnen, wollen wir es so halten, wie der Berner Bauer es hält, wenn er Schinken auftischen läßt: Guet u gnue. Es ist Geschmackssache, ob der Schinken hauchdünn geschnitten oder in dicken «Mürggeln» aufgetischt wird; das halte jede Familie nach ihrem Brauch. Wann immer aber Schinken auf den Tisch kommt in der Festzeit — seien wir großzügig, vergessen wir die gewohnte Sparsamkeit und servieren wir die so seltene Gabe mit einem ehrlichen: «es ischt Ech g'gönnt, heit Ech derzue!»

„Guetzele"... bei diesem heimeligen Wort läuft einem das Wasser im Munde zusammen

Wissen Sie schon, welch herrliches Gebäck sich mit «Knorritsch»-Haferflöckli machen lässt? — Hier geben wir Ihnen einige an.

Rezepte

Vanille-Makronen

Zutaten:
- 300 g «Knorr»-Haferflocken oder «Knorritsch»-Haferflöckli
- 120 g Butter
- 180 g Zucker
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Vanillezucker

Backzeit: 10-12 Minuten

«Knorr»-Haferflocken mit etwas Zucker und der Hälfte Butter auf kleiner Hitze hellbraun rösten, dann mit allen übrigen Zutaten mischen. (Die Eier schaumig rühren). Mit einem Teelöffel kleine Häufchen aufs eingefettete Kuchenblech setzen und bei Mittelhitze hellgelb backen.

Würzige Schnitten

Zutaten:
- 150 g Knorritsch-Haferflöckli
- 250 g Mehl
- 120 g Butter
- 160 g Zucker
- 125 g Haselnüsse (gerieben)
- 60 g Orangeat und Zitronat (fein gehackt)
- 10 g Zimt
- 5 g Nelkenpulver
- 1 Prise Muskat
- 1 Esslöffel Milch
- ½ Teelöffel Backpulver
- abgeriebene Zitronenschale
- 2 ganze Eier

Zum Guss:
- 100 g Puderzucker
- 1 Eiweiss oder Saft einer Zitrone

Backzeit: 10-15 Minuten

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, dann mit allen Zutaten vermischen («Knorritsch»-Haferflöckli können mit etwas Butter geröstet sein) und zu einem festen Teig verarbeiten. – Auf bemehltem Brett halbfingerdick auswallen und in schräge Vierecke oder Stengelchen schneiden. – 10-15 Minuten bei Mittelhitze backen und noch heiss glasieren. Hierzu vermischt man Puderzucker und Eiweiss oder Zitronensaft zu glatter Masse und trägt die Glasur mittelst eines breiten Pinsels oder Messers auf die noch warmen Schnittchen auf.

Zimtsterne (sehr feines, billiges Gebäck)

Zutaten:
- 250 g «Knorritsch»-Haferflöckli
- 160 g Weissmehl
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 60 g Haselnüsse (gemahlen)
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Zimtpulver
- ¼ Teelöffel Nelkenpulver
- Abgeriebenes einer halben Zitrone
- ½ Teelöffel Backpulver

Zum Guss:
- 100 g Puderzucker
- 1 Eiweiss oder ½ Zitrone (Saft)
- ¾ Teelöffel Zimtpulver

Backzeit: 10-15 Minuten

50 g Butter und 50 g Zucker mit den «Knorritsch»-Haferflöckli hellbraun rösten, dann die Eier mit dem Zucker und der Butter schaumig rühren und alle Zutaten vermengen. Das Mehl und das Backpulver werden zuletzt unter den Teig gemischt. – Auf bemehltem Brett nicht zu dünn auswallen (ca. halbfingerdick) und mit bemehlter Sternform Sterne ausstechen. Auf eingefettetem Kuchenblech 10-15 Minuten backen. – Noch warm mit Zuckerglasur bestreichen, die durch einfaches Vermengen der angegebenen Zutaten hergestellt wird. Man trägt sie mittelst eines breiten Pinsels oder mit einem breiten Messer auf. – Noch 1 Minute in den warmen Backofen schieben und dann sofort vom Backblech lösen.

Knorritsch-Gebäck wird Ihnen und den Ihren besonders gut munden!

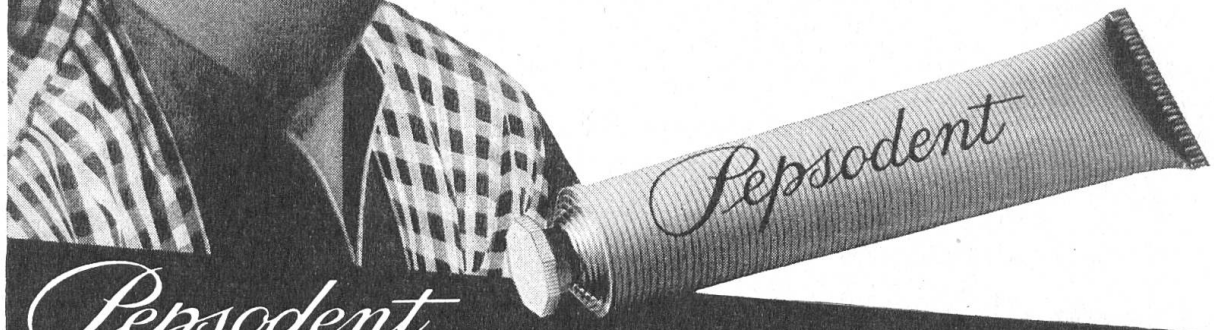
So strahlend weisse Zähne – wie ist das nur möglich?

Ich verwende jetzt eben PEPSODENT.

Weg mit dem hässlichen Belag! — Sehen Sie doch, wie bezaubernd Sie lächeln können!

Dieser matte, zähe Säure-Belag - eine der Ursachen des Zahnzerfalls - bildet sich fortwährend auch auf Ihren Zähnen. Verwenden Sie PEPSODENT - es entfernt ihn vollständig.

Irium bringt es fertig, diesen hartnäckigen, trüben Belag wirklich restlos, ohne dass Zahnschmelz und Zahnfleisch auch nur im geringsten angegriffen werden, zu entfernen. Und Irium ist nur in PEPSODENT vorhanden! PEPSODENT, die milde Zahnpasta mit dem herrlich frischen Geschmack, wird auch Ihren Zähnen zarten Perlenschimmer verleihen.



Pepsodent

Pp. 22

die einzige Zahnpasta mit Irium, macht auch Ihre Zähne schimmernd weiss