

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 29 (1953-1954)
Heft: 3

Artikel: Esswaren sind nette Weihnachtsgeschenke : aber es kommt auf das Wie an
Autor: A.S.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1070675>

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

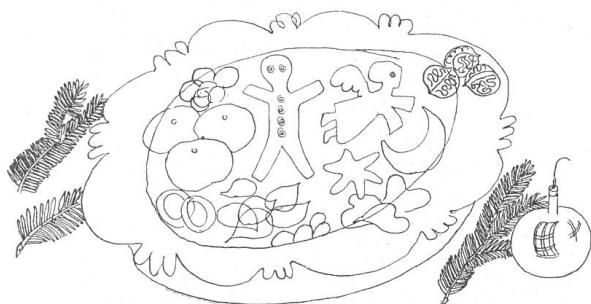
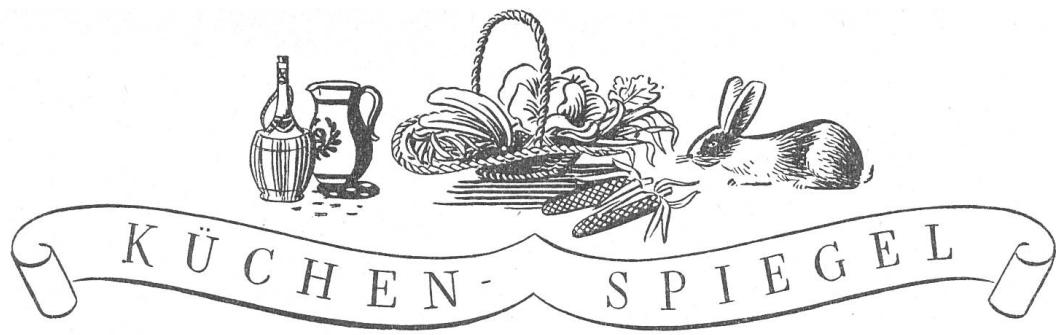
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 21.02.2026

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



Eßwaren sind nette Weihnachtsgeschenke

aber es kommt auf das Wie an

Von A. S.

Ach, lauter Eßwaren, das befriedigt mich gar nicht», sagte letztthin eine Bekannte, als sie damit beschäftigt war, sich Weihnachtsgeschenke auszudenken, und ich ihr lauter «eßbare» Vorschläge machte. Da meine Bekannte sowieso etwas konservativ ist, mußte ich meine Vorschläge präzisieren. Natürlich finde ich es ebenso geschmack- wie phantasie-los, in einem Delikatessen- oder Früchteladen einfach einen Geschenkkorb zu bestellen; außerdem würde es mein Portemonnaie nie erlauben. O nein, mir schwebt anderes, seit Jahren Erprobtes vor.

Es gibt Weihnachten, wo alles so trübe ausschaut, wo einem so gar nicht festlich zumute und der Himmel tage- und wochenlang grau verhängt ist, wo die Gesichter der Leute auf der Straße ebenso resigniert und grau und freudlos sind — oder täusche ich mich? Dann sagt man sich: «Und jetzt noch das Denken an die vielen Päckli! Wie lang geht es, bis man für jeden etwas weiß!»

Viele kommen zum Schluß: «In so einem Fall gibt man einfach das Geld, und jedes kauft sich selber, was es möchte.» Eine sehr vernünftige Idee, wenn der Empfänger ebenso praktisch denkt. Solche Geldgeschenke, im rechten Moment und an die rechte Person gegeben, können Goldes wert sein.



Wo Sie aber zögern, weiß ich etwas ebenso Einfaches und Erfreuliches: Je nach Vermögen kann man mehr oder weniger geben, es sieht immer gleich nett aus, und die Freude über das Geschenk ist groß. Schenken wir doch häufiger die Spezialitäten unseres Kantons!

Wir z. B. wohnten schon am Bodensee, im Engadin, in Tschamutt, am Walensee, im Glarnerland, im Aargau und nun im Tessin. Welche Möglichkeiten öffnen sich uns da. Vom Appenzeller Biberfladen und den St.-Galler Biberli und Nonnechröpfli zu den Salsizen, Engadiner Nußtorten und Bündner Bein-

HELEN GUGGENBÜHL

Wie führe ich meinen Haushalt

2. Auflage. Gebunden Fr. 15.40

Dieses Buch ist das Ergebnis einer 25jährigen Erfahrung einmal in der eigenen Haushaltung mit Kindern, dann als Redaktorin des praktischen Teils des «Schweizer Spiegels». Die Verfasserin zeigt in anregender Weise und an vielen Beispielen, worauf es beim Haushalten ankommt und warum die Arbeit der Hausfrau schön und interessant ist. Ein ideales Geschenk für Verlobte, Neuvermählte sowie für erfahrene Hausfrauen.

SCHWEIZER-SPIEGEL-VERLAG, Zürich 1



Ich verkaufe weder Barometer noch Thermometer noch Reißzeuge noch Rechenschieber noch Kompass — ich mache nur **eines**: Augenoptik! Ich passe Brillen an!

junker

Sihlstraße 38, beim Scala-Kino, Zürich



würsten. Vom Glarner Birnbrot, Schabziger, Geißchäs, Berghonig und den feinen sonntäglichen Chalberwürsten bis zu den Badener Chräbeli, Badener Stei und Schloßbergkugeln. Ebenso hat jeder andere Kanton seine Spezialitäten, und sehr oft ist es gerade das Einfachste, das Alltägliche, das so viel Freude bereitet wie das Ausgeklügelte. Probieren Sie einmal das frische, duftende Maisbrot, mit Weinbeeren gespickt; es kann ebensogut schmecken wie die luftigste Glarner Pastete. Oder die einfachen, ungefüllten Fladen, wie unsere Tante sie jedes Jahr von St. Gallen schickt, durchschnitten und mit Butter bestrichen — ein Göttermahl.



Mit etwas Liebe findet man sofort für jedes das Richtige. Hier im Tessin haben wir reiche Auswahl mit den goldgelben Panettone, den butterweichen Amaretti, den blauen Trauben, den rezenten Salami und Rohschinken. Jch weiß aber jemanden in Zürich, der diese Herrlichkeiten alle verschmäht, wenn nur ein Stück von seinem geliebten Stracchino (ein milder, schmelzender Gorgonzola) den Weg über den Gotthard findet! — Sehr wichtig ist auch, daß man den Empfänger vorher orientiert, wenn etwas Verderbliches, wie Käse, frische Würste, Trauben usw., gesandt wird. In der weihnachtlichen Vorfreude kann es ihm sonst gehen wie mir: man läßt das Päckli ahnungslos im warmen Weihnachtszimmer und entdeckt dann den Lachsschinken, der in intimer Nachbarschaft mit duftender Toiletteseife ein merkwürdiges Aroma und Aussehen bekommen hat.

Hübsch verpackt, mit ein paar liebevollen Worten begleitet, löst dieses «nur Eßbare» bestimmt so viel Freude aus wie ein in mühevollen Nächten handgestricktes Paar Strümpfe. Schließlich kommt es ja nicht drauf an, wie viele Stunden wir uns damit abgemüht haben — sondern es will ganz einfach Freude bereiten. Und Freude hat so wenig zu tun mit dem Geldwert und der aufgewendeten Mühe und Arbeit.

Nur die liebevolle Beziehung des Gebers zum Empfänger darf nicht fehlen. Man muß womöglich die kleinen Eigenheiten und Liebhabereien kennen, und nicht einem geschworenen Abstinenter aus Versehen Schnapspralinés oder einem Käseliebhaber eine Schachtel Züri-

leckerli schenken. Im Zweifelsfall hält man sich am besten an den bewährten Grundsatz eines Freundes, der auf meine Frage: «Hetsch lieber es Stuck Schoggiturte oder Gugelhopf?» antwortete: «Beides und recht viel!»



Sind Kinder in einer Familie, so bereiten an Stelle der Fladen Lebkuchenherzen, verziert mit dem Namen oder einem lustigen Spruch, viel Freude. Sie haben auch den Vorzug, noch nach Neujahr zu schmecken, wenn der Gutzlisegen bewältigt und die Lust auf etwas Herberes da ist. Der Bäcker, wenn er es etwas beizeiten weiß, tut Ihnen gern den Gefallen, sie recht nett zu garnieren. Legen Sie Ihrem Mann ein solches Herz hin mit der Widmung: «In meinem Zimmer rußt der Ofen, in meinem Herzen ruhest nur Du.»

Bei alleinstehenden, ältern Leuten vergessen Sie nie, einen dicken Tannzweig und Kerzli beizulegen. Sie leisten sich in den meisten Fällen kein Bäumchen, und Weihnachten ohne Tannzweig und Kerzenschimmer ist keine Weihnacht. Haben Sie zufällig etwas mehr Zeit zur Verfügung, so fertigen Sie statt dessen einen Adventskranz für die eigene Familie an und noch einen zweiten für eine einsame Seele. Nichts vermag die trüben Winterabende so zu erhellen wie ein mit rotem Band verzierter Kranz mit vier dicken, roten Kerzen — die Freude daran ist alle Tage neu, und das sanfte Kerzenlicht wärmt nach innen.

*

Gehören Sie zu den Glücklichen, die etwas übrige Zeit haben und auch Lust auf eine kleine Handarbeit (keine Angst, ich stricke, sticke, nähe und bastle nicht gern!), dann rate ich Ihnen, ein Glas mit selbst eingemachter Konfitüre zu opfern. Sie sehen, die Arbeit ist nicht groß; denn das Einkochen besorgen Sie gewöhnlich lang vor Weihnachten. Geben Sie eine Spezialität, wie Traubengelee, Gelee von schwarzen Johannisbeeren, Orangenmarmelade, kurz etwas, das man sich nicht alle Tage zu Gemüte führt oder das einfach eine Spezialität der Hausfrau ist. Meine Mutter kann mir z. B. kein größeres Geschenk machen als einen Topf voll Essigzwetschgen, sauer-süße Preiselbeeren oder Mixed Pickles.

Sehr nett ist es, wenn das Einmachglas ein



Die Köchin

Als Würze, die
naturreine,
unschädliche

Cenovis
Würze

Die Verstopfung besiegt

dank Luvax, dem neuen Darm-Anreger

Luvax, das neue Darmstimulativ gewöhnt Ihren trägen Darm wieder auf natürliche Art daran, sich pünktlich jeden Tag um dieselbe Stunde zu entleeren.



Damit Ihr Wohlbefinden und Ihre Unternehmungslust wiederkehren, müssen Sie Ihren mangels Uebung erschlafften Darm kräftigen und wieder zur Regelmäßigkeit erziehen. Dies erreichen Sie mit Luvax, dem neuen Darm-Stimulativ. Luvax enthält nämlich Bassorin, das die Eigenschaft besitzt, den Darminhalt aufzuquellen zu lassen und sein Volumen zu verdoppeln. Zuerst befreit Luvax Ihren Darm über Nacht. Dann übt und stärkt es den Darmmuskel, indem es ihn zur Arbeit zwingt, so dass er bald wieder seine Aufgabe von selbst erfüllt, und die Entleerung des Darms wieder jeden Tag zur selben Zeit automatisch erfolgt.

Keine Verstopfung mehr!

Es gibt keine Verstopfung mehr mit Appetitmangel, Blähungen, Kopfweh und Reizbarkeit! Der Appetit kehrt wieder, die Verdauung geht ohne Mühe vor sich, der Atem wird rein, die Gesichtsfarbe gesünder. Luvax ist besser als ein Abführmittel; es ist ein Stimulativ der Darmfunktion.

Die komplette Kur zur Behandlung der Verstopfung kostet nur Fr. 9.40; die Spar-Packung für mehrere Wochen Fr. 4.70. In allen Apotheken und Drogerien erhältlich. Vertretung für die Schweiz: **Max Zeller Soehne**, Romanshorn.

LUVAX
macht der
Verstopfung
ein Ende

wenig bemalt ist. Alte Honiggläser mit Schraubendeckel oder die modernen Glasdosen mit Bakelitdeckel oder, je nach Portemonnaie, ein Keramiktopf mit Deckel wirken sehr hübsch. Wichtig ist nur, daß man jeweils in der Einmachzeit an diese Verschenkgläser denkt, sie dann schon bemalt oder lustig etikettiert und sie an Weihnachten fix und fertig vom Gestell nehmen kann. Das ist die ganze Handarbeit, die Sie so schön früh erledigen können. An der letzten Weihnacht habe ich alle meine neuen Bekannten und Freunde am Ort (wir waren vorher umgezogen) sehr erfreut mit solchen Konfitürengläsern. «Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft.» Wegen der umständlichen Verpackerei eignet sich diese Art von Geschenk besser für Leute, die am selben Orte wohnen.

*

Für die auswärtigen Bekannten gibt es etwas anderes sehr Willkommenes, wo besonders die Kinder mithelfen können. Ich mache einfach beim Gutzlen doppelte Portionen Teig, eine für die Familie, die andere zum Verschenken. Diese zweite Hälfte überlasse ich den Kindern, stiffe ihnen dazu ein paar neue, ausgefallene

Aussteckfiguren, und schon ist das Problem der Weihnachtsarbeiten in kinderreichen Familien gelöst (was oft für die Mütter ein Alpdruck ist). Das ganze Jahr hindurch sammeln wir nette Schächteli oder fabrizieren an einem Sonntag aus hellem Halbkarton selber welche. Dazu braucht es noch eine Rolle Pergamentpapier zum Einwickeln der Gutzli.

Jede Tante, jeder Onkel, die Großmama und der Großpapa, alle erinnern sich mit Freuden der herzigen bemalten oder beklebten Schächteli voll Gutzli; von jedem Kind bekamen sie eine andere Sorte.

Und was mir die Hauptsache ist: die Kinder haben Freude an dieser Weihnachtsarbeit, was ich von gestrickten Pulswärtern oder gebastelten Gegenständen, die nie kleben wollen, nicht immer behaupten könnte. Die Adventszeit soll froh und erwartungsvoll sein und einen Schimmer des weihnachtlichen Glanzes in uns erwecken, und es darf nicht mehr vorkommen, daß der Siebenjährige seufzend an einer Handarbeit herumknorzt und sagt: «Bin ich froh, wenn Weihnachten endlich vorbei ist. Wenn Tante Trudi wüßte, wie sehr mir die Kleberei verleidet ist, hätte sie sicher keine Freude mehr an meinem Geschenk!»



Viele reizende Neuheiten

für Ihre Winterferien finden Sie bei

Danaya

ZÜRICH BERN LUZERN ST. GALLEN GENF GLAUS & CO