

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 30 (1954-1955)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Am Weihnachtsabend will ich nicht in der Küche stehn  
**Autor:** M.N.-D.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1071220>

### **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>**



**Am  
Weihnachtsabend  
will ich nicht in der  
Küche  
stehn**

Von M. N.-D.

**A**LS mich letzthin eine an Ehejahren und Haushaltsgeld viel erfahrenere Bekannte fragte, was sie auch dieses Jahr an Weihnachten kochen solle — letztes Jahr sei ihr der Schinken ganz auseinandergefallen, und sie habe sich vor ihren Schwiegereltern schrecklich geniert; ein Braten komme nicht in Frage, und alles gebe ohnehin so viel zu tun usw., da schlug ich ihr genau das vor, was wir selber machen: ein kaltes Nachtessen mit Sulzpastete und Obst. Wie bin ich zu dieser Lösung gekommen, gerade ich, wo doch in meiner Familie stets sehr viel Wert auf die Pflege schöner alter Traditionen gelegt wurde und wo ich dadurch von jeher an üppige Weihnachtsmahle gewohnt war und sie heute übrigens noch ebenso schätze wie früher?

Um die Erklärung zu finden, versetze ich mich zurück an unsere ersten Weihnachtsabende zu zweit. Damals herrschte noch Rationierung, und ich sparte alle verfügbaren Fleischpunkte auf, um für unsere Neujahrs-party mit ledigen Freunden und Verwandten genug Spielraum zu haben. Erstens blieb mir also für das Weihnachtsessen selbst fast kein Fleisch mehr übrig, und andererseits hatte ich gar keine Lust, auch am Weihnachtstag lange in der Küche zu stehen. So entschloß ich mich zu einer Hors-d'œuvre-Platte, was zwar auch zu tun gibt, sich aber je nach Budget und Zeit ausbauen und gut schon einen Tag vorher vor-

bereiten läßt. Außerdem konnten wir — anfangs allein, dann zusammen mit dem kleinen Erstgeborenen, unsere Feier ausdehnen, solange es uns gut schien, und uns nachher ohne weitere Vorbereitungen an den gedeckten Tisch setzen. Und in den acht Jahren unserer Ehe hat sich nun dieses System, immer wieder etwas variiert, im großen und ganzen bewährt.

Jedes Jahr vor Weihnachten, wenn all die vielen Metzger- und Comestiblesläden strotzen von Geräuchertem, von Geflügel und Delikatessen, mache ich die gleichen Gedankengänge. Zuerst gebe ich mich lieben Kindheitserinnerungen hin. Mit ausgezeichneten Mägen versehen, genossen wir Kinder die guten Sachen, die wir jedes Jahr wieder aufgetischt bekamen, sehr; ebenso den Schinken mit Kartoffelstock und die mächtige Gemüseplatte in der eigenen Familie, wie bei Vaters Familie die traditionellen Milkenpastetli und die würzige Zunge; oder bei Großvaters Verwandtschaft das üppige und äußerst gepflegte Familienessen, dem man mit Freuden anmerkte, mit wieviel Sorgfalt die vier tüchtigen Hausangestellten darum bemüht gewesen waren. Und dann denke ich mit Wehmut an unsere heutige so verwandelte Haushaltsführung, wo man so mit allem rechnen muß und nicht nur das Glüstige, sondern vor allem das Praktische im Auge haben muß. Ich stelle mich um auf die Gegenwart und rechne mit Geld und verfügbarer Zeit und mit den Bedürfnissen meiner eigenen Familie. Und meine Überlegungen führen mich alljährlich wieder zur Erkenntnis, daß doch als bestes der sogenannte «Tee mit Umständen» am 26. Dezember bei den Großeltern galt. Vor der Bscheerig gab es am großelterlich festlichen Familientisch eine Riesen-Sulzpastete mit Zutaten, nachher eine Torte, Glace und Obst. Das Obst stand stets als prächtige Dekoration auf dem Tisch, arrangiert in einer riesigen Schale aus Delfter Porzellan, daneben befanden sich viele kleine Schälchen mit allerlei guten Sachen, wie Datteln, Nüssen und Mandarinen. Den ganzen Abend lang hatte man dann noch

Platz genug für Zimtsterne und Quittenwürstli, die doch auch zum Essen auf dem Tisch standen.

Und so hat sich denn nach und nach, einerseits der Not gehorchend, früher punkto Rationierung, und heute wegen am Weihnachtstag küchenunlustiger Hausfrau und junger Haushalthilfe, andererseits aus alter Anhänglichkeit an einen großelterlichen Brauch bei uns das kalte Weihnachtsessen eingebürgert. Zwei Tage vor Weihnachten, wo noch herrlich viel Zeit zur Verfügung steht, mache ich meine bewährte Sulzpastete, die nach den Erläuterungen in Kochbüchern viel schwieriger scheint, als sie in Wirklichkeit zu machen ist. Mit dieser Pièce de résistance im Eiskasten — jedes Jahr etwas anders gefüllt — macht mir das Weihnachtsessen keine Sorgen mehr. Je nach Lust und Zeit gibt es Bouillon vorher; zur Pastete stelle ich verschiedene Salate auf, dazu eigene eingemachte Essigfrüchte und Mixed-pickles sowie Brötli und Butter. Zum Dessert gibt es Mandarinen, Nüsse, Datteln und Weihnachtsgutsli. Niemand überißt sich, und der große Vorteil besteht darin, daß weder meine Hausangestellte noch ich in der Küche zu stehen brauchen, während die andern beim Weihnachtsbaum sitzen. Zugunsten der Kinder gibt's bei uns zuerst die Feier und nachher das Essen, so wie ich es von zu Hause her gewohnt bin. So kann ich die Kleinen, wenn nötig, nach der Feier ins Bett spedieren.

Natürlich läßt sich das Familien-Weihnachtsessen auf verschiedene Art gestalten, und meine Lösung ist bestimmt nicht die einzig richtige. Und ich muß gestehen, ich habe mei-

nen Mann noch nie so direkt gefragt, ob ihm unser Essen wirklich zusagte. Er findet zwar immer, ich mache es schon recht, und er schätzt meine kulinarischen Produkte. Aber ich glaube, im stillen spart er den Appetit für das altmodischere und zeitraubendere Weihnachtsessen bei den Eltern. Damit die Hausangestellte nachher auch mit ihrer Arbeit fertig ist, essen wir dort zuerst, was aber an die Geduld und Ausdauer der Kinder große Anforderungen stellt. Wir Erwachsenen essen und plaudern gerne gemütlich, und nachher wird noch gemeinsam in der Küche aufgeräumt; die Kinder aber warten indessen ungeduldig nur auf den Baum und die Päcklein, und das Essen ist ihnen eigentlich Nebensache. Aber ich bin der Ansicht, sie sollen sich ruhig an einen Brauch gewöhnen, auch wenn er ihnen nicht unbedingt angepaßt ist. Heute ist man meist viel zu rasch bereit, alles den Kindern gemäß zu arrangieren.

Als Ausgleich zum einfachen kalten Weihnachtsessen habe ich neuerdings angefangen, irgend einmal in der Woche zwischen Weihnachten und Neujahr doch ein richtiges Essen mit viel Arbeit und gutem Dessert zu kochen, ein Essen, das so riecht wie früher, nach würzigem Fleisch und brennenden Kerzen. Vorläufig ist es nur wichtig, den Weihnachtstag selbst zu entlasten, aber dabei doch nicht auf ein eigenes, gutes, allerdings nur nachweihnachtliches Mahl zu verzichten. Wenn aber unsere Kinder einmal größer sind und teilweise mithelfen können, wer weiß, ob ich dann nicht wieder zu ältern Traditionen zurückkehre!

**Eine unentbehrliche Haushalthilfe — auch für Sie!**

# Clarel-Practic



das ausgezeichnete Abwasch- und Reinigungsmittel in der neuzeitlichen und praktischen Plastik-Tube ergibt ein vollkommen klares Abwaschwasser. Clarel-Practic reinigt hervorragend und hinterläßt keinerlei Rückstände. Clarel-Practic ist sehr sparsam und zudem schonend für Ihre Hände!

**95 Rp.**

Alle Schnyder-Gutscheine gelten als Avanti-Bilderbons!

SEIFENFABRIK SCHNYDER BIEL 7



Für die Wäsche: Sobi-Bleichsoda zum Einweichen und Vorwaschen, Ultra-Bienna zum Waschen!