

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 33 (1957-1958)
Heft: 3: 7

Artikel: Auch der essbare Christbaumschmuck bereitet Freude
Autor: M.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073462>

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: 16.01.2026

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

KÜCHEN-SPIEGEL



★ Auch der essbare Christbaumschmuck ★ bereitet ★ Freude

von M. B.

Wie schön, bald werden wir wiederum daran denken, uns irgendwo auf einem Platze, in einer Vorstadtecke, oder, wenn wir auf dem Lande wohnen, vielleicht gar im Walde selbst einen Christbaum auszusuchen.

Ein Freudentag, von mir mit Ungeduld erwartet, war in meiner Kindheit jeweils der Gang in den Wald mit Onkel Hannes, um den Christbaum zu holen. Ganz wunderbar war es, wenn schon Schnee lag – und es kommt mir vor, als ob dies in jenen Jahren öfters als heute der Fall gewesen sei. Der Onkel verstand so gut zu erzählen; er machte mich auf die verschiedenen Spuren unter den Bäumen und neben den Gebüschern aufmerksam und sagte mir, von welchen Tieren sie stammten.

Wenn wir uns ganz leise verhielten, hatten wir etwa das Glück, ein Reh oder einen hoppelnden Hasen zu sehen, ja einmal kreuzte sogar ein Fuchs mit buschigem Schwanz unsern Weg. Dem Onkel waren unsere paar kleinen Waldparzellen vertraut und er wußte immer ein Tännchen zu finden, das unserem Wunsche entsprach, das heißt schön sattgrün, grad gewachsen und vor allem dicht war.

Ja, und wie soll ein wirklich schön geschmückter Christbaum aussehen? Ich kenne Ästheten, die außer weißen Kerzen und

vielleicht noch etwas Silberlametta jeden Schmuck verschmähen; andere gehen so weit, den Christbaum im Haus überhaupt abzulehnen, am Weihnachtstage im Walde selbst an einem Tännchen Kerzen anzuzünden und dort ihre Weihnachtsfeier abzuhalten.

In meiner Familie gab es von jeher einen bunten Christbaum, nicht nur zum Entzücken der Kinder, sondern auch der Großen, und wenn die roten Kerzchen angezündet werden und er im Glanze der vielfarbigten Kugeln und der flimmernden Goldfäden strahlt, finden wir alle jedes Jahr, so schön sei er noch nie gewesen.

Da ist der alte, vierteilige, schön gestanzte Stern aus Goldblech, der in die Baumspitze gesteckt wird, und da sind auch noch neben all den bunten, glitzernden Dingen die bescheidenen Nüsse und Tannzäpfchen, mir so ans Herz gewachsen, weil sie die fernen Kindertage heraufzaubern, da ich unter der liebevollen Anleitung meines Vaters mich in der Kunst versuchte, die kleinen gesammelten Zapfen und die Nüsse zu versilbern und zu vergolden, um sie dann voller Begeisterung wie ein kleines

Wunder zu bestaunen.

Daneben vergessen wir aber selbstverständlich auch nie den eßbaren Christbaumschmuck; es ge-



Ein kleiner Trick

Da sind wohl alle etwas neugierig, wenn es um ein kleines «Vörteli» geht, ganz besonders beim Kochen und Backen. Darum sagen wir Ihnen: Wenn Sie Ihre Speisen verbessern wollen, wenn es gut gelingen soll, nehmen Sie PAIDOL. Suppen und Saucen werden aromatischer, Puddings und Crêmen werden feiner, und auch beim Backen zeigt sich deutlich, wie wertvoll PAIDOL ist.

Mit ***Paidol*** gelingt's



... herrlich das
neue Maruba
Lanolin
Schaumbad!

MARUBA hat für alle, die eine trockene und spröde Haut haben, eine Überraschung: das neue MARUBA-Schaumbad «Ardisia» mit **Lanolin-Spezial**. Sie werden begeistert sein, denn das Maruba-Lanolin-Schaumbad ist eine vollständige Schönheitsbehandlung, welche die Haut nährt, geschmeidig macht und köstlich parfümiert.

Neu: Maruba Ardisia

Für trockene Haut: MARUBA-Ardisia, Flc. zu Fr. -.85 (für 2 Bäder); Fr. 4.05; Fr. 7.45; Fr. 16.50; Fr. 28.90 (ca. 120 Bäder) + Lux.



hört ja zum größten Vergnügen der Kinder, sich hie und da eine Süßigkeit abhängen zu dürfen. Bei uns sind es Vanillebretzeli, Aniskränzli und Quittenkonfekt, die nie fehlen dürfen, und manchmal hänge ich auch noch ein Ingwersternchen dazwischen. Diese Süßigkeiten nehmen sich am Christbaum sehr hübsch aus, und wenn wir uns dazu noch etwas bunten Schokoladeschmuck kaufen, werden unsere Leckermäulchen gewiß nicht zu kurz kommen.

Kinder können sich nach dem Neujahr nur schwer vom Christbaum trennen, und da habe ich die Erfahrung gemacht, daß sie sich viel leichter mit dem Abräumen abfinden, wenn wir ein kleines Fest daraus machen, indem wir die noch vorhandenen Leckereien unter sie verteilen – warum sollten wir nicht versuchen, ihnen den Abschied vom geliebten Christbaum etwas zu versüßen?

Aniskränzli

4 Eier, 500 g Puderzucker, 500 g Weißmehl, ein Eßlöffel Kirsch, ein Eßlöffel Anis.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker während 20 Minuten schaumig gerührt, der Kirsch, der erlesene Anis und hierauf das Mehl langsam und sorgfältig hineingesiebt. Den letzten Teil des Mehles knetet man noch auf dem Werkbrett hinein, so daß ein fester, aber doch feuchter Teig entsteht. Er wird etwa $\frac{3}{4}$ cm dick ausgewallt, in einen Holzmodel, der ein Kränzchen darstellt, gedrückt, sorgfältig ausgerädelt oder geschnitten und die Kränzchen auf schwach gefettetem Blech 24 Stunden an einem kühlen Ort getrocknet. Sie sollen unten noch etwas feucht sein, sonst bekommen sie keine Füßchen. Sind sie zu stark getrocknet, bestreiche man sie vor dem Backen unten ganz leicht mit Wasser.

Von der obigen Portion wird natürlich nur ein Teil zu Kränzli verarbeitet, für den Rest verwende ich schöne alte Model, wie sie zu Großmutter's Zeiten beliebt waren.

In meiner Rezeptsammlung bewahre ich übrigens auch das folgende alte Rezept für

Anisguetzli

auf, das etwas umständlich scheint, aber sehr wohl ausgeführt werden kann.

«Versprich, daß du kein Backpulver anrühren wirst!» Dann nimm 600 g Mehl und stelle es über Nacht ins Ofenloch. Andern Tages

nimm ein Pfund trockenen Zucker und vier Eier, aber große, zwei Eßlöffel alten Kirsch (vertreibt den Eiergeschmack) und zwei Eßlöffel aufgeblasenen Anis – wenn du's fein haben willst, sollst du ihn im Ofen bäen.

Zucker und Eier lasse vom Hausvater oder den Buben eine halbe Stunde kräftig rühren – aber immer in der gleichen Richtung, nicht daß der Eierzucker etwa «hindertsi uftrüllet» wird. Zum Lohn dürfen die Rührer den Zeigefinger hineinstecken und abschlecken. Dann gib den Anis und den Kirsch dazu, schaffe das Mehl darunter und wirke den Teig auf dem Wallbrett, bis er schön verbunden ist. Wenn du ihn jetzt eine halbe Stunde an die Kühle stellst, tut es ihm gut. Nachher walle den Teig aus, aber nicht zu dünn, stäube einen Hauch Weißmehl darüber und drücke mit Sorgsamkeit und Kraft die Model auf. Hernach alles 24 Stunden an die Wärme stellen und hierauf bei schwacher Hitze backen.

Um die Guetzli schön weiß zu haben, kann man vor dem Backen nochmals ein wenig weißes Mehl darüber streuen, das man nachher wegbläst.

Sind die Guetzli steinhart, so hast du sie zu lang und zu scharf gebacken; haben sie keine Füßchen, so schimpfe den Mann aus oder die Buben, weil sie schlecht gerührt hatten; auch ein kalter Durchzug kann dem Teig geschadet haben!

Vanillebretzeli

300 g Weißmehl, 200 g Zucker, 125–150 g Butter, ein Päckli Vanillin und 1–2 Eier.

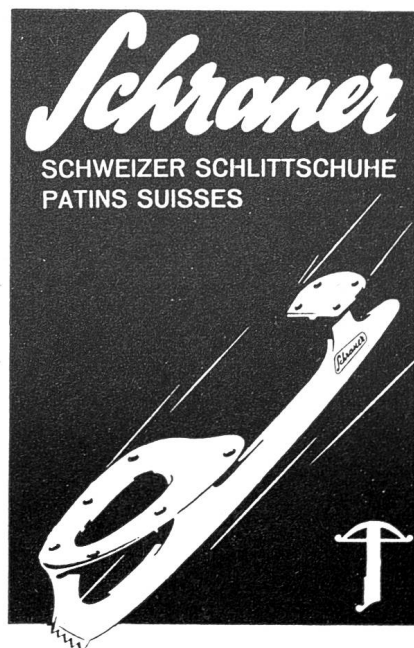
Alles zusammen auf dem Wirkbrett rasch zu einem glatten Teig verarbeiten und eine Stunde an die Kühle stellen. Nun werden von dem Teig 20 cm lange bleistiftdicke Würstchen gedreht und zu Bretzeli verschlungen (wie Salz-bretzeli). In ziemlich heißem Ofen hellgelb backen und die heißen Bretzeli mit folgender Glasur bestreichen: 1 dl Wasser mit 60 g Puderzucker und einem halben Päckli Vanillin aufkochen und mit einem Pinsel sofort aufstreichen.

Die Bretzeli können auch, aber ebenfalls sofort, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit kalter Tortenglasur bestrichen werden: 125–150 g Puderzucker und ein Eßlöffel Vanillin rühre man mit zwei Löffeln Wasser zu einem streichfähigen Brei an und trage ihn mit einem Pinsel auf.



Aus unserer reichen
Auswahl schöner Gläser:
Decor Venedig, Kristall,
Rotweinglas Fr. 3.40
Weissweinglas Fr. 3.25
Portoglas Fr. 2.90

Erpf & Co., Zürich
Poststrasse 12
Telephon (051) 23 27 11



Quittenkonfekt

Zwei Kilo Quitten reibe man mit einem Tuch ab, wasche sie und schneide sie in dicke Schnitze, von welchen man nur die Kerne weg-schneidet. Man gibt alles mit soviel Wasser aufs Feuer, daß es knapp davon bedeckt ist und kocht die Schnitze, bis sie anfangen zu zerfahren und nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist. Nun entfernt man die Kernhäuser und treibt die Schnitze durch das Passevite. Das durchgetriebene Mark gebe man mit einem Kilo Zucker in eine große Pfanne und rühre ununterbrochen, bis sich die Masse so von der Pfanne löst, daß man auf den Grund sieht. Man füllt die Masse in einen Napf bis zum Gebrauch. Nun schneidet man Scheiben ab, rollt diese auf Grießzucker mit dem Wallholz nicht zu dünn aus und schneidet sie in verschobene Vierecke. Für den Weihnachtsbaum sticht man mit gut gezuckerten Aus-

stechern Förmchen aus, wie bei den Mailänderli.

Das Konfekt wird auf gezuckertes, weißes Papier gelegt und während einigen Tagen an staubfreiem, warmem Ort getrocknet.

Ingwersternchen

125 g Butter, eine halbe Tasse Zucker, eine halbe Tasse Melasse, ein Ei, zwei Tassen Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, ein gestrichener Teelöffel Ingwer, eine Prise Zimmet, eine Prise Salz.

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, Melasse und Ei hinzugegeben, die übrigen Zutaten miteinander vermischt, gesiebt und beigefügt und alles gut vermengt. Nachdem der Teig ein bis zwei Stunden an die Kälte gestellt wurde, wallt man ihn dünn aus und sticht Sternchen aus. In mittelheißem Ofen backen.



Ja! Wir führen

Raichle

RAICHLE-Profi,
der berühmte Skischuh
mit dem entscheidenden,
zusätzlichen Knöchelhalt
und enger Ferse.

Damen **Fr. 109.—**
Herren **Fr. 118.— net**

Verlangen Sie den
Bezugsquellennachweis

SCHUHFABRIK LOUIS RAICHLE AG.

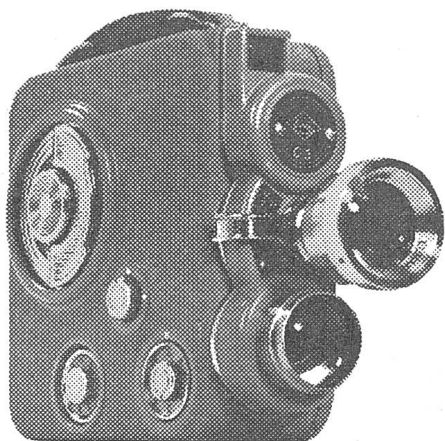
Bei hartnäckigen Schmerzen

neuralgischer, rheumatischer oder arthritischer Art, Nerven-, Glieder- und Gelenkschmerzen hilft Melabon. Es fördert die Ausscheidung, löst Gefäßkrämpfe, beruhigt die Nerven und beseitigt Entzündungen. Auf dieser vielseitigen Wirkung beruht der rasche und gründliche Erfolg. Melabon ist ärztlich empfohlen, gut verträglich, angenehm einzunehmen und auch für

empfindliche Organismen geeignet. Erhältlich in Apotheken. Machen Sie einen Versuch!

Verlangen Sie jedoch ausdrücklich

Melabon



C 3 Fr. 542.50

(mit Teleobjektiv, wie Abbildung
plus Fr. 121.90)

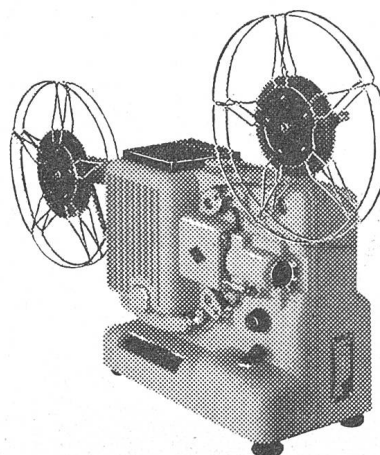


Mit dem kleinen, handlichen EUMIG-PROJEKTOR P 8 mit der verblüffend grossen Lichtleistung präsentieren Sie dem Filmfreund ein äusserst wertvolles Geschenk, das ihm das Vorführen seiner selbstgedrehten und gemieteten Filme zu Hause im Kreise einer begeisterten Familie ermöglicht.



Ein Weihnachts-Geschenk das von Jahr zu Jahr an Wert gewinnt

ist die weltberühmte Qualitäts-Kino-Kamera EUMIG C3 mit dem vieltausendfach bewährten «magischen Auge», das Fehlbelichtungen ausschliesst und das Filmen kinderleicht macht. Filmen ist leichter und interessanter als photographieren. Es hält die bedeutendsten Ereignisse und einmaligen Begegnungen im Leben für alle Zeiten in natürlichen Farben lebendig fest.



P 8 Fr. 381.45



**Verlangen Sie Prospekte und
Vorführung von Ihrem Photohändler!**

NESCAFÉ

KAFFEE EXTRAKT



aus reinem Bohnenkaffee