

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 34 (1958-1959)
Heft: 3

Artikel: Ohne Tradition - keine rechte Weihnacht
Autor: Guggenbühl, Helen / Maag-Balmer, Verena / Heim-Aebli, Küngolt
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073197>

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: 17.02.2026

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

KÜCHEN-SPIEGEL



Ohne Tradition – keine rechte Weihnacht

I

MÜHE UND ARBEIT SIND UNERLÄSSLICH

Von Helen Guggenbühl

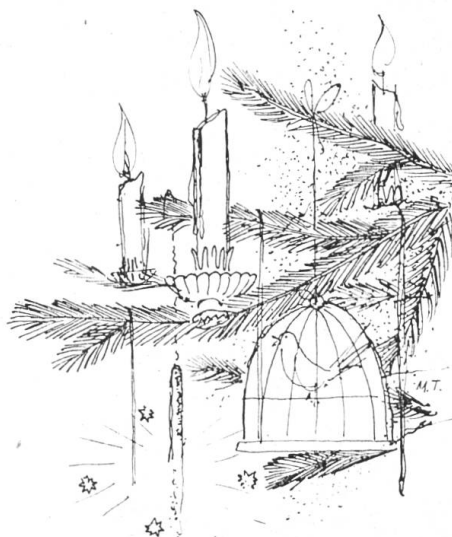
Für kleine Kinder ist es leicht, der Großmutter an Weihnachten ein persönliches, liebes Geschenklein zu überreichen. Sie sind stolz auf ein so wichtiges eigenes Produkt, für das ihnen ihre Mutter und auch die weihnachtliche Vorstimmung die Inspiration geben. Für einen zwölfjährigen Knaben ist es aus verständlichen Gründen bereits schwieriger.

Mein ältester Enkel, der dieses Alter erreicht hat, übergab mir letztes Jahr vor unserer Weihnachtsfeier ein geheimnisvolles Couvert. Was stand da auf dem Zettel, den ich darin fand? «BON für die Großmutter. Ich bin Chef de Service an Deinem Weihnachtsessen.» Ein sehr willkommenes Geschenk! Aber als erfahrene Großmutter heftete ich den Zettel mittels einer Stecknadel sofort an einer gut sichtbaren Stelle an die Wand des Esszimmers, um zu verhindern, daß das Dokument allzubald irgendwo unter dem Tisch verschwinden und vom großzügigen Spender vergessen würde. Natürlich gelang es mir trotzdem nicht, den Bon voll und ganz einzulösen. Was aber hatte den Ansporn

zum Bon gegeben? – In jeder Familie wird es an Weihnachten anders, sobald die junge Generation auf eigenen Füßen steht und ihrerseits wieder Nachkommen hat. Bei uns ist es von jenem Zeitpunkt an Sitte geworden, daß wir als Großeltern abwechselungsweise die Weihnachtsfeier bei Sohn oder Tochter verbringen, in unserem eigenen Haus aber am Abend vorher eine Familienzusammenkunft sämtlicher Glieder stattfindet. Auch diese Feier wird so festlich und weihnachtlich wie möglich gestaltet, wenn auch selbstverständlich ohne Tannenbaum. Wir saßen jeweils alle gemeinsam am schön gedeckten Tisch, mit auserlesenem Geschirr, tadellosem Besteck, gesticktem Tischtuch und entsprechenden Servietten usw. – alles hergerichtet mit großer mühe- und liebevoller Vor- und Nacharbeit.

Vor zwei Jahren, als die Zahl der Enkel zu unserer Freude bereits auf sieben angewachsen war, unser Haus acht Personen beherbergte und am Abend selber dreizehn beieinander waren, stand leider keine Haushaltaushilfe mehr zur Verfügung.

«Ich möchte möglichst frisch sein an unserer Feier. Und Zeit muß ich haben, ganz besonders für die lieben, anspruchsvollen Enkel. Aber wie ist das möglich an einem solchen Abend? Könnten wir nicht statt der feierlichen Tafel, statt des viel Zeit in Anspruch nehmenden, traditionellen Weihnachtsessens einfach ein kaltes Buffet herrichten? (zum Teil





Die Schweizer

Medizinallampe

Bellevue-Sonne de Luxe

hilft bei

**Rheuma
Arthritis
Erkältungen**

stärkt – erfrischt – verschönt

Nehmen Sie diese im Abonnement

Quarzlampen - Vertrieb

Zürich: Limmatquai 1 Telephon 34 00 45
Filialen in Basel und Bern

sogar von auswärts ins Haus gebracht), das dann, frei herumsitzend, im Wohnzimmer verspeist wird?» Nach reiflicher Überlegung wurde im Familienrat einstimmig beschlossen, diesen Versuch als zeit- und mühesparendes Experiment zu wagen.

Resultat: unbefriedigend.

Zu wenig festliche Stimmung, eher wie eine lockere Geselligkeit im Familienkreis, statt traditionsgebundene Atmosphäre, die einfach zur richtigen Weihnachtsstimmung, auch zur vorweihnachtlichen gehört, wie der Tannenbaum zur Feier selber. Auf Grund dieser Einsicht, gewonnen durch unsere praktische Erfahrung, hatte ich mir nun letztes Jahr vorgenommen, alles wieder so festlich wie von jeher zu gestalten. Deswegen der Bon als Weihnachtsgeschenk meines ältesten Enkels, selbstverständlich entstanden (wie das bunt bestickte Kissen und der mühevoll gestrickte Topflappen der beiden kleineren Schwestern) dank mütterlicher Beratung.

So wurde denn vergangenes Jahr keine Mühe gescheut. Ja, es gab sogar zwei Festtafeln, die kleinere separat und ebenso festlich hergerichtet für die Enkelkinder, ebenfalls mit gesticktem Tischtuch, aber bedeckt mit einer durchsichtigen Plastik-Hülle. In der Mitte stand, vorsichtshalber, eine einzige, aber prachtvolle Kerze, deren Flamme allerdings sehr bald auf immer erlosch, weil sie Marion, das jüngste Enkelkind, sofort dazu verlockte, statt mit seinem mit Süßmost gefüllten Silberbecher den eigenen Durst zu stillen, dieses glänzende Spielzeug als willkommenes Löschwerkzeug zu benutzen. Aber nicht etwa nur dieser unterhaltsame Zwischenfall wegen, an denen es, wo «gut» erzogene Kinder dabei sind, nie fehlt, sondern dank der zwei schön gedeckten Tische, dank des gewohnten Menüs – alles unersetzliche Träger der Tradition – verlief unser Abend so festlich und schön wie früher.

Es ist unmöglich, an Weihnachten von der Tradition abzuweichen, ohne Wichtiges einzubüßen, deshalb sollte man das nur tun, falls wirklich unüberschreitbare Hindernisse im Weg stehen. Mühe und Arbeit allein sind das nicht. Nur durch liebevolles Einhalten der Tradition ist und bleibt Weihnachten wirklich Weihnachten, so daß wir den Berg der Arbeit, den wir, das heißt in diesem Fall die Großmutter, bei anderen Gelegenheiten gerne hie und da abbauen, einfach trotz allem auf uns nehmen wollen.

ASTRA

bietet
wirklich
mehr!



A 1/58

Auf vielen Gebieten lieben wir Abwechslung; wir wollen keine langweiligen Wiederholungen, keine starren Regeln – das Weihnachtsfest aber bildet Jahr für Jahr eine Welt für sich, wo nicht die Einstellung zum Alltag, sondern zu etwas, das weit darüber steht, zum Ausdruck kommt. Mancherlei kleine Dinge sind es, die dem weihnachtlichen Fest seinen Glanz verleihen. Werden wir je die flimmernen Kerzen durch die kaltes Licht spendenden, elektrischen Birnen ersetzen, wie das schon seit langem in den USA üblich ist? Oder auf einmal statt der altbewährten Weihnachts-Guetzli ganz andere, oder überhaupt keine mehr backen? Nicht mehr die Weihnachtsgeschichte unter dem Tannenbaum vorlesen? Das alles ist unvorstellbar. Tradition im Rahmen des Weihnachtsfestes bildet den festen Grund und Boden, auf dem die Weihnachtsfreude gedeiht, und in welcher auch ihr tiefster Sinn zum Ausdruck kommt. Das wollen wir nicht nur den Kindern, sondern auch den Erwachsenen unter keinen Umständen vorenthalten.

Eines aber ist die Voraussetzung dazu: Ohne Mühe und Arbeit geht es nicht, so hat mich die Erfahrung gelehrt. Und noch anderes: Außer meiner rechten Hand, dem Chef de Service, gibt es ja glücklicherweise noch andere hilfsbereite männliche Geister in der Familie.

Um meine persönliche Erfahrung, wie wichtig die Tradition an Weihnachten ist, durch anschauliche Beispiele zu ergänzen, habe ich drei Mitarbeiterinnen gebeten, von ihrem Erleben zu diesem Thema zu berichten.



II

TRADITION-DERSPIEGEL GLÜCKLICHER ERINNERUNGEN

Von Verena Maag-Balmer

Wir haben aber doch noch gar keine eigene Tradition», bemerkt mein Mann, der über meine Schultern blickend die eben hingesezte Überschrift gelesen hat. Es stimmt, wir sind

6

SANDEMAN
PORT & SHERRY

Generalvertretung für die Schweiz: BERGER & CO LANGNAU/BERN

Seit
über 70 Jahren
kauft man
erstklassige
und preiswerte
Wäsche-Aussteuern
bei der

Leinenweberei
Langenthal AG

*Das Spezialgeschäft
für feinste Pralines*

Hefli CONFISEUR

ZÜRICH

Bellevueplatz
Telefon 32 26 05

Bahnhofstraße 46
Telefon 27 13 90

Wenn Ihr Zahnfleisch blutet...

dann lassen Sie beim Zähneputzen «Blend-a-med» jeweils zwei Minuten auf das entzündete Zahnfleisch einwirken. Das Zahnfleischbluten und die entzündlichen Prozesse des Zahnfleisches klingen schnell ab, lockeres Zahnfleisch wird wieder straff und fest. «Blend-a-med» beugt auch dem Zahnfleisch-Schwund und der gefürchteten Zahnlockerung vor. Dauergebrauch von «Blend-a-med» verspricht dauernde Vorbeugung. Zahnärzte empfehlen dieses neue Zahn- und Mundpflegemittel. «Blend-a-med» ist nur in Apotheken und Drogerien erhältlich.

Blend-a-med

**Wir bitten, die Manuskripte nur einseitig
zu beschreiben und Rückporto beizulegen.**

Tiefgekühlte norwegische

FRIONOR-

Fischfilets sind feiner

eine noch junge Familie; erst ein einziges Mal hat unser Kindlein mit glänzenden Augen den weihnachtlichen Lichterglanz bestaunt. Vorher haben wir als kinderloses Ehepaar die eine Hälfte des Festes bei den Schwiegereltern, die andere bei meinen eigenen Eltern verbracht.

Aber was war es anderes als Tradition, die mich dazu drängte, in diesen Jahren des berufstätigen Ehestandes vor Weihnachten jeweils ein paar Abende bis gegen Mitternacht in der Küche zu stehen, um mehrere Sorten Weihnachtsguetzli zu backen, trotzdem ich genau wußte, daß wir die Festtage nicht zuhause verbringen würden? So stark war das Überlieferte, die Kindheitserinnerung an die stimmungsvolle Vorweihnachtszeit, aus der die aromatischen Backdüfte nicht wegzudenken waren.

Ich bin im Berner Oberland aufgewachsen, wo der Chlausestag (6. Dezember) unbekannt ist. Nachdem ich aber längere Zeit in der Heimat meines Mannes verbracht habe, fängt auch in meiner Küche die Weihnachtszeit bereits anfangs Dezember an. Ich habe nämlich angefangen, selbst aus Hefeteig Grittibänzen mit Rosinenaugen und einer Fitze unter dem Arm zu backen (siehe Rezept auf Seite 84). Und wie ich es ein paarmal bei meinen Schwiegereltern erlebt habe, gibt es am Chlauseabend einen fröhlich mit Nüssen, Früchten und kleinen Süßigkeiten bestreuten Tisch, und dazu als Hauptmahl die Bänzen mit Kakao. Dieses Jahr wird zum ersten Mal unsere kleine Tochter mit uns am Tische sitzen, und ich kann mir vorstellen, wie sehr sie von ihrem hohen Stühlchen aus das Ganze genießen wird!

Mit den anderen Vorbereitungen rückt nachher auch die Zeit heran, wo ich mir überlege, welche Sorten Guetzli ich dieses Jahr backen werde. Das traditionelle Grundsortiment bilden unweigerlich immer Mailänderli, Zimsterne, helle und dunkle Makrönli (eigentlich gehörte noch ein Gebäck mit Anis dazu, der aber bei uns keinen großen Anklang findet). Darüber hinaus gibt es jedes Jahr noch ein oder zwei neue Sorten als Überraschung; im einen Jahr waren es verblüffend schöne Schachbrettguetzli, ein andermal ein neuzeitliches Baumnuß-Rohzucker-Gebäck, und dieses Jahr möchte ich einmal die sagenhaft guten Baslerleckerli herstellen, für die mein Mann so schwärmt. Er will mir rühren helfen, denn schon in seinem Elternhaus war es Tradition, daß der Vater abwechslungsweise mit dem

Sohn die zähe Masse rührte. Auch Marzipan-leckerli würden mich gelüsten, seitdem mir meine Freundin ein paar wunderschöne Holzmodel schenkte.

Vor dem Backen der Weihnachtsguetzli versammle ich an einem Abend alle verfügbaren Kochbücher, -broschüren und ausgeschnittenen Spezialseiten aus Frauenzeitschriften um mich herum und sehe sie durch. Die Rezepte werden so zusammengestellt, daß mir nicht zuletzt fünf Eigelb oder sieben Eiweiß übrig bleiben; irgendwie freut es mich, wenn ich alles schön wie ein Puzzlespiel zum Aufgehen bringe. Alle benötigten Zutaten werden herausgeschrieben, damit am nächsten Tag alles zusammen besorgt werden kann und ich dann nicht mitten in der Arbeit fortrennen muß, weil ich nicht mehr daran dachte, Pistazienkerne oder Orangenblütenwasser zu besorgen.

Zuletzt lese ich, gleichsam zur «inneren Sammlung», in meinem dicken Kochbuch nochmals die Einleitung und die Fußnoten zum Kapitel «Kleines Gebäck» nach. Lachen Sie bitte nicht, einmal im Jahr lohnt sich das. Als blutjunge Anfängerin lernte ich dort, daß Zuckerteig nicht auf Mehl ausgewallt wird, und daß die Guetzli nicht aufgehen können, wenn vorher beim unsorgfältigen Bestreichen Eigelb darüber hinunter geflossen ist. Dort steht aber auch, daß die Mailänderli zuerst einen schwächeren und erst dann einen stärker geheizten Ofen brauchen, wenn sie etwas aufgehen sollen; daß dem Eigelb zum Bestreichen von süßem Gebäck etwas Zucker beigegeben wird, daß die verschiedenen Guetzlisorten in separaten Büchsen aufbewahrt werden sollten, damit sie ihren besonderen Geschmack bewahren und daß ein Stück Zitronenschale in der Büchse die Zimtsterne oder Makrönli vor dem Hartwerden bewahrt. Dies alles vergißt man doch leicht in einem Jahr!

Dieses Jahr wird gewiß mein kleines Meiteli schon mithelfen wollen, und ich werde mich freuen, wenn es unbeholfen seine ersten Förmchen aufs Blech setzt.

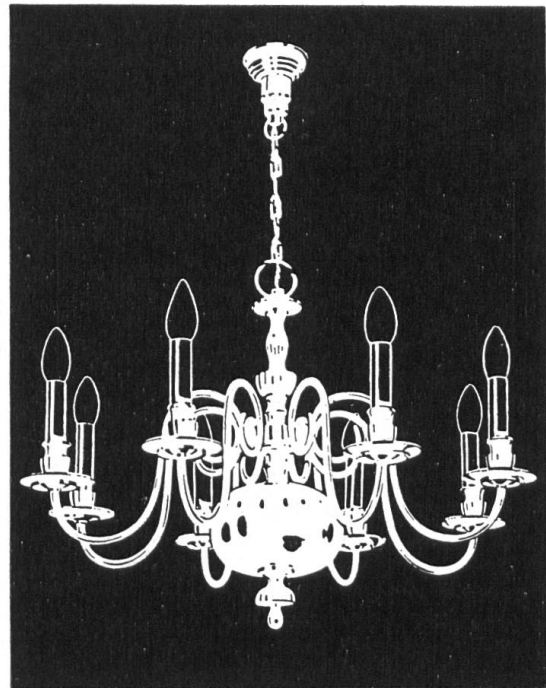
Das Essen an den Weihnachtstagen

In meinem Elternhaus gab es über Weihnachten keine großen Festessen. Am Heiligen Abend saßen wir mit den Eltern bei der einfachen Krippe, die mein Vater mit uns Kindern gebastelt hatte. Nach der Weihnachts-

Zürcher

Der
Coiffeur
für
hohe Ansprüche

Zürich 1
Poststraße 8
Telephon 27 29 55



BAG TÜRGI



Gleich wie das KOLLATH-Frühstück sind auch die neuen

KOLLATH-Hirseflöckli

in ihrem natürlichen Vollwert stabilisiert. Dank dem KOLLATH-Verfahren bleiben die wertvollen Wuchsstoffe ungeschmälert erhalten.

Hirse ist zudem reich an wertvollen Mineral-salzen, vor allem an natürlichem Fluor und an Kieselsäure. – Jeder Beutel mit Rezeptblatt.

KOLLATH-Hirseflöckli Beutel à 500 g Fr. 1.35
Mit Vollwert-Garantie

Immer frische Qualität im Reformhaus und in führenden Lebensmittelgeschäften.
E. Zwicky AG., Abt. Nahrungsmittel, Müllheim-Wigoltingen



Christbaumständer «Bülach»

aus starkem, strahlendem Grünglas. Wie in einer Vase steht der Weihnachtsbaum im Wasser und kann ständig Feuchtigkeit aufsaugen. Dadurch bleibt er lange grün und frisch und die Nadeln fallen weniger schnell ab. Auch die Brandgefahr ist dadurch geringer. In diesem Ständer steht der Weihnachtsbaum zudem sicher und fest.

Bülach «Mignon» für Bäume bis 1 m Fr. 4.80
Mittleres Modell für Bäume bis 1,5 m Fr. 6.—
Grosses Modell für Bäume bis 2,5 m Fr. 7.70

Erhältlich in Haushaltartikelgeschäften

GLASHÜTTE BÜLACH

geschichte aus dem berndeutschen Lukasevan-gelium las uns der Vater eine Weihnachts-legende vor, die er selbst verfaßt hatte, jedes Jahr eine neue. Und wenn dann die Kerzen bei der Krippe am Abbrennen waren, gab es die erste Schale voll Weihnachtsguetzli und Man-darinen und Nüsse. Es war jedesmal ein wun-derschöner, stiller und eindrucksvoller Abend, frei vom Betrieb des «Päcklimärts», wie mein Vater die Bescherung des folgenden Abends zu nennen pflegte.

Das Mittagessen am Weihnachtstag war nicht viel anders als an einem gewöhnlichen Sonntag; am Nachmittag durften wir die Großeltern abholen, die am Abend zuvor mit der Familie meines Onkels gefeiert hatten. Wir wohnten damals in einem kleinen Dorf, das nicht einmal eine eigene Metzgerei besaß. Dafür übertrafen sich die vier Bäckermeister gegenseitig mit schönen, goldgelben Berner-züpfen. Ich durfte jeweils im Dorf unsere fünf-oder gar achtfrängige Züpfen holen, die ich voller Stolz auf meinen Davoserschlitten auf-gebunden heimführte. Diese Züpfen wurde für das Weihnachtessen in Scheiben geschnitten und herrlich mit Hamme (Schinken) und an-deren guten Sachen belegt, dazu machte meine Mutter eine Mayonnaise, in die ich jeweils das Öl hineintröpfeln durfte, und verschiedene Salate und Tee.

Zuletzt wurden noch die verschiedenen Tor-ten angeschnitten, die bis zum Feste in der un-geheizten Stube im ersten Stock bereitstanden; es waren immer mindestens zwei, eine von einer freundlichen Großtante und eine von den Schülern meines Vaters gespendet. Wie oft wa-ren meine Schwester und ich zuvor in die «kalte» Stube geschlichen und hatten probiert, irgendwo ein Versucherli abzulupfen, ohne daß die Symmetrie der süßen Dekoration dadurch gestört würde.

Ganz unbewußt habe ich nun diese Tradi-tion der festlich belegten Brote auch bei uns weitergeführt. Wenn der Christbaum fertig ge-schmückt ist, bereite ich in der Küche ganz besonders gute und schöne Brötchen vor – das letzte Mal belegte ich sie unter anderem mit Lachs, oder Spargelspitzen, oder Selleriesalat vermischt mit Ananas, Kirschen und Baum-nüssen. Als Dekoration dienen Cornichons und Gürklein, harte Eier, Kapern und in Scheib-chen geschnittene, gefüllte Oliven. Damit die Brote beim Auftragen nach ein paar Stunden noch schön aussehen, streiche oder spritze ich

vorsichtig etwas halbflüssige Sulz darauf. Nach der Weihnachtsfeier kann ich dann nur den in der Küche bereitgestellten Servierboy hereinholen. Zu den Brötchen genießen wir eine Flasche Wein, irgend etwas Besonderes, das wir aus den Ferien heimgebracht und für diesen Abend aufgespart haben.

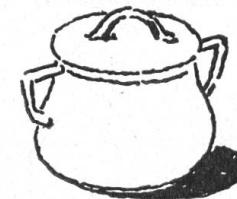
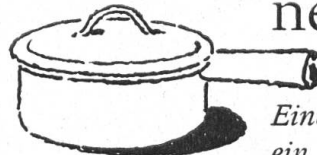
Unvergeßlich bleibt mir jene Weihnachten, da mein Mann mit Gelbsucht im Bett lag, und wir wegen Ansteckungsgefahr auch keine Besuche empfangen durften. Als Abwechslung zur ungesalzenen Schleimsuppe hatte ich mir für den Weihnachtsabend ein paar Sorten möglichst verlockender, salz-, fett- und auch sonst harmloser Brötchen ausgedacht, die mit etwas temperiertem Traubensaft und ein wenig temperiertem Birnenkompott als Dessert für den armen Patienten ein wahres Festessen waren. Ich saß am Bettrand meines Liebsten, und zusammen freuten wir uns am Christbäumchen, das auf einem kleinen Tisch vor dem Bette stand.

Glücklicherweise gehört diese Diät-Zeit der Vergangenheit an, und so schlug mein Mann letztes Jahr vor: «Mach doch Erbsensuppe mit einem Schinkli, das gab es immer, als ich ein Kind war, und das war immer so herrlich. Meine Mutter bereitete jeweils eine würdige Feier vor, der Vater las die Weihnachtsgeschichte in Abschnitten vor, und an passenden Stellen wurde dazwischen musiziert, gesungen und aufgesagt. Oft war Besuch da, der Großvater, oder eine Tante, und zuletzt gab es ein festliches Mahl, von dem ich nur noch die Erbsensuppe und den Schinken in fester Erinnerung habe.» – Also nahm ich nun die Anregung meines Mannes auf. Am Weihnachtstag gab es bei uns eine feine Erbsensuppe mit gehacktem Peterli und reichlich frischer Butter, nachher ein in der Suppe saftig gekochtes, kleines Rollschinkli mit Bohnen und Bratkartoffeln und zum Schluß ein erfrischendes Glace-Dessert mit Weihnachtsguetzli. Coupe Danmark zum Beispiel ist im Winter herrlich und nicht schwer zu machen, zur Vanilleglace wird in einem vorgewärmten Krüglein geschmolzene dunkle Schokolade, der man einige Löffel heißes Wasser beifügte, aufgetragen.

Suppe und Schinkli kochte ich bereits am Vortag, so daß mein Weihnachtessen nicht mehr sehr zeitraubend war. Und das Praktische: aus den Schinkenresten gab es am zweiten Weihnachtstag ohne viel Mühe einen herrlichen Schinkenauflauf, der zusammen mit



Neue Farben – neue Freude!



Eine Quelle der Freude und ein Schmuckstück Ihrer Küche ist das farbige +GF+ Gussemailgeschirr. In den frohen, leuchtenden Farben ROT, GRÜN und GELB ist es Koch- und Servicegeschirr zugleich.

Der schwarze Pot-au-feu eignet sich besonders gut für ein «Fondue-Bourguignonne»!

Ihr Fachhändler hält unseren neuen farbigen Prospekt mit Rezepten für Sie bereit!

Verlangen Sie ausdrücklich das +GF+ Kochgeschirr – Es wird Ihnen ein treuer Helfer in der Küche sein!

Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen

Hg 103/1



Noredux
Weichstärke

**- die Stärke
für Tischwäsche
und Servietten!**

Paket: 1.40

(– Überzeugen Sie sich selbst,
wie Ihre alte Tischwäsche
„noredux gepflegt“
wieder frisch
und neu aussieht!)

BLATTMANN+CO. WÄDENSWIL

Wollen Sie fröhlich sein, lesen Sie:

Farley Mowat
**Der Hund,
der mehr sein wollte**

*Die humorgewürzte Schilderung
eines abenteuerlichen Hundelebens
und seiner menschlichen Begleiter*

Leinen Fr. 14.—

EUROPA VERLAG ZÜRICH

einer Schüssel grünem Salat auf den Tisch kam und großen Anklang fand.

(Für den Auflauf verklopfte ich vier Eier, einen halben Liter Milch, ein Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat und wenig Kräutermischung, gab etwa 200 Gramm fein gewürfelte Schinken darunter und füllte das Ganze in eine reichlich bebutterte Auflaufform, um es 30–40 Minuten zu backen. Schön aufgegangen und mit appetitlich gebräunter Oberfläche wird der Auflauf sofort serviert. Das angegebene Quantum reicht, mit Salat oder Erbschen serviert, gut als Hauptgericht für vier Personen.)

Ob dieses Essen über Weihnachten wohl bei uns Tradition wird? Kürzlich sagte nämlich mein Mann zu mir: «Gell, du machst auch dieses Jahr wieder ein Weihnachtsschinkli in einer Erbsensuppe, das war doch so gut letztes Jahr!» – Und mit Erstaunen merke ich, daß die Tradition, die sich in meiner Küche zu formen im Begriffe ist, gleichzeitig der Spiegel meiner glücklichen Erinnerungen ist: Bernerzöpfe und Burehamme gehören zu meiner Kindheit im Bernbiet, der aufgehängte Mistelzweig und die Stechpalmendekoration in der Wohnung lassen jedesmal meine Englandzeit lebendig werden, Grittibänz mit Fitze, Marzipanleckerli und viel anderes mehr hat mir mein langjähriger Zürcher Aufenthalt mitgegeben.

Dies ist vielleicht der tiefere Grund, weshalb auch in der heutigen rationalisierten Zeit Traditionen, oft sogar unverändert, am Leben bleiben: es wohnt in ihnen eine starke innere Kraft, die uns hilft, Erinnerungen an glückliche Zeiten und an liebe Menschen zurückzurufen und festzuhalten.

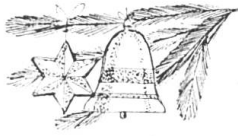
Rezept für Grittibänzen

500 g Weisßmehl, 10 g Hefe, 2½–3 dl Milch, 70 g Butter, 30 g Zucker, Salz.

Das Mehl warmstellen; Hefe mit einem Teelöffel Zucker anrühren, bis sie flüssig ist; Butter schmelzen und mit kalter Milch vermischen. Hierauf alle Zutaten zusammen unter das Mehl mischen, den Teig zehn Minuten lang kneten, ihn an schwacher Wärme während einer Stunde aufgehen lassen. Die Bänzen formen und nochmals um das Doppelte aufgehen lassen. Eine halbe Stunde kühl stellen und in guter Hitze eine halbe Stunde backen.

Bänzen formen: An länglichen Teigstücken

mit scharfem Messer Arme und Beine einschneiden und etwas nach außen biegen. Mit Rosinen Gesicht und Knöpfe markieren. Nach dem Backen ein Rütchen in den Arm stecken.



III

DAS ALTBEWÄHRTE WEIHNACHTS-MENU

Von Küngolt Heim-Aebli

In unserer Familie hängt man am traditionellen Weihnachtsmenu. Wie sehr, das zeigte sich besonders deutlich vor vier Jahren, als wir einmal revoluzzerisch aufgelegt waren und in dieser Stimmung zum ersten Mal plötzlich beschlossen, damit aufzuräumen. Wir gaben uns viel Mühe mit einem neuen Gericht, es war etwas ganz Besonderes und auch reichlich Mühevoll; es war sehr gut zu essen – aber jedermann kam sich vor, als wäre er bei fremden Leuten zur Feier geladen. Gewöhnlich gehen wir alle leidenschaftlich gern auf Besuch, aber an diesem einen Weihnachtsabend uns selber in der eigenen Stube wie als Besucher an einem fremden Ort zu fühlen, störte uns sehr. An Weihnachten muß man bei sich daheim sein und sich auch heimelig fühlen. Man will, daß alles so sei, wie es schon war, als man noch selber ein Kind war. Und genau so, wie wir noch als Erwachsene jedes Jahr die gestreifte Kugel an den Baum hängten, die uns als Kinder immer besonders entzückte, bis sie dann in Brüche ging – so wollen wir auch an Weihnachten immer noch das zu essen bekommen, was wir schon als Kinder besonders liebten.

Wir liebten es nicht, weil wir aus kulinarischen Gründen etwa besonders drauf versessen gewesen wären. Sondern wir liebten es, weil es zu unserer angestammten Art von Weihnachten gehörte, weil es ein Teil des ganzen Festes war.

Die eiserne Regel unserer Weihnachtsfeier hieß: keine Aufregung. Wie alle Hausfrauen hatte meine Mutter am Weihnachtstag bis zur letzten Stunde alle Hände voll zu tun, und da-

* * * * *

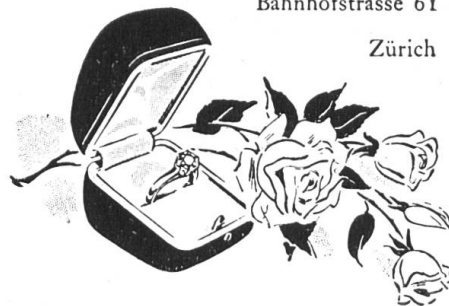


Edlar Schmuck
das Geschenk von
bleibendem Wert —
unsere neuesten
Schöpfungen von Gold-
und Brillantschmuck
geben reiche Anregungen
für Ihre Festgabe

Emil Kofmehl

Bahnhofstrasse 61

Zürich



Heizkissen
maximale Sicherheit
Calora
In Elektro-Fachgeschäften erhältlich

mit sie sich nicht allzu abhetzen oder gar ärgern müsse, erleichterte sie sich die Arbeit auf ihrem persönlichen Gebiet, nämlich dem der Küche. «Unsere Mutter», erklärten wir in der Vorfreude jeweils unsern Kameraden, «die macht halt immer ein Festessen, das sich selber kocht.» Nämlich eines, das man drei Stunden vorher in die Pfanne legte, schmoren ließ, und das in dem Augenblick, wo die Bescherung vorüber war, sich als pièce de résistance auf die Tafel stellen ließ.

Auf dieser vernünftigen Einstellung baute

ich selber als neugebackene Hausfrau auf, das heißt ich baute nicht einmal auf, ich übernahm einfach. In den zehn vergangenen Jahren meiner Ehe habe ich von der einzigen oben erwähnten Ausnahme abgesehen – haargenau das gleiche Weihnachtsmenu, das sich bei meiner Mutter so sehr bewährt hat, gekocht. Und das heißt:

eine große, geräucherte Rindszunge,
mit Salzkartoffeln
und feinen Bohnen
(tiefgekühlt oder aus der Büchse),



vor mehr als 20 Jahren eingebaute «magische Auge» zeigt die richtige Belichtung an, ein Druck auf den Knopf und der Zauber des Einfangens bewegten Lebens kann beginnen.

**filme+projiziere
mit**

eumig

Kunz + Bachofner, Grütlistr. 44, Zürich 2

Eine EUMIG-Filmkamera ist ein Geschenk

das dauernd und je länger je mehr selbst Freuden schenkt. Denken Sie nur daran, wie wunderbar es sein wird, z. B. nach vielen Jahren die schönsten Geschehnisse im Kreise der Familie, auf Reisen usw. stets und so oft Sie wollen, farbenfroh, lebendig wiedererleben zu können. Und wie einfach ist das Filmen mit einer EUMIG-Filmkamera! Das von der EUMIG-Fabrik als erste



Lassen Sie sich von Ihrem Photohändler die EUMIG-Aufnahme- und -Projektions-Apparate aus dem überaus reichhaltigen Fabrikationsprogramm vorführen. Alles ist da, um Ihnen mit verhältnismässig bescheidenen Mitteln sogar die Einrichtung eines eigenen Tonfilm-Heimkinos zu ermöglichen.

Nach den Mahlzeiten, ein Gläschen

FERNET-BRANCA

Erzeugnis von Weltruf



begleitet von grünem Salat,
garniert mit Essiggurken,
Essigzwiebelchen u. a.

Darauf folgt ein mächtiger Fruchtsalat, zu dem wir Weihnachtsguetzli essen.

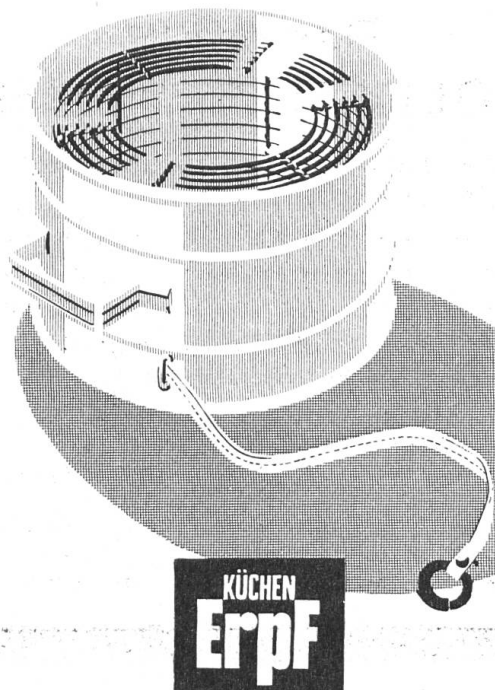
Die Zubereitung ist denkbar einfach. Die Zunge wird am Abend zuvor eingeweicht und am Nachmittag vor dem Fest, in erneuertem Wasser, während ungefähr drei Stunden gekocht. Kartoffeln und Salat sind längst gerüstet, die Bohnen holen wir aus der Büchse, und mit dem Fruchtsalat tun wir desgleichen, nur daß wir ihm – der Frische und Säure zuliebe – noch geschnittene Orangen und Äpfel beifügen.

Nicht nur die Zubereitung ist einfach, das ganze Menu läßt an Einfachheit nichts zu wünschen übrig, nicht wahr? Uns stört das nicht. Wir huldigen das ganze Jahr hindurch dem Prinzip, daß ein Gericht nicht kompliziert sein müsse, um gut zu sein. Mein Mann ist ein Feinschmecker von der Art, die lieber eine tadellose Rösti und einen raffiniert abgeschmeckten Tomatensalat ißt, als ein Beefsteak tartare, das nicht ganz über jeden Tadel erhaben ist. So sprechen wir denn unserer Rindszunge, die man in unserer Stadt meist sehr gut erhält, mit Vergnügen zu. Und die einzige Bedingung, die man befolgen muß, damit einem ein solch einfaches Mahl am Weihnachtsabend ausgezeichnet schmeckt, ist die, daß man dieses Menu das Jahr hindurch sonst nie auftischt. Wir haben an den übrigen 363 Tagen nie Zunge, und auch tiefgekühlte Bohnen haben bei uns eher Seltenheitswert.

Daß wir alle mit unserm Festmahl außerordentlich zufrieden sind, hat seine besondern Gründe. Ich bin froh, daß ich mich bis zur letzten Minute dem Schmücken des Zimmers, dem Zurechtlegen der Gaben und dem Tischdecken – mit Kerzen und Mistelzweigen – widmen kann. Mein Mann ist glücklich, daß ihm niemand in die Quere kommt, und daß er bis zuletzt mit Topf und Salz, Leim und Pinsel in der Küche hantieren kann. Denn – Sie erinnern sich vielleicht an meinen Artikel «Weihnachts-Mosaik» vom vorletzten Jahr – seine Aufgabe, den weißen Baum zu richten, ist eine Ganztagsarbeit. Die Kinder aber sind am allerzufriedensten. Auf diese Weise können sie sich ausgedehnt den bescherten Sachen hingeben und sich dabei der Gesellschaft von Vater, Mutter und Großmutter erfreuen. Jedes hat

Eine praktische Salat-
und Pommesfrites-Zentrifuge
weiss lackiert Fr.15.20

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



ADOLF GUGGENBÜHL

Der schweizerische Knigge

*Ein Brevier für zeitgemäße
Umgangsformen*

53.–63. Tausend
In Goldfolienumschlag Fr. 5.40
Umgearbeitete Neuausgabe

**Ein reizendes Geschenk für
gute Freunde und heranwachsende
Söhne und Töchter**

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG
ZÜRICH 1



Das echte KOLLATH-Frühstück

fördert das Wohlbefinden und die Darmtätigkeit. Es aktiviert vielseitig.

Warum diese guten Wirkungen? Weil die Vollwert-Weizenflocken, verarbeitet nach dem Verfahren von Prof. Dr. Kollath, als einzige Getreideflocken die Wachstumsstoffe **ungeschmälert** enthalten. Ein Wertabbau kann nicht eintreten. Das KOLLATH-Frühstück mundet köstlich.

KOLLATH-Frühstück Beutel à 500 g Fr. 1.35

Immer frische Qualität im Reformhaus und in führenden Lebensmittelgeschäften.
E. Zwicky AG., Abt. Nahrungsmittel, Müllheim-Wigoltingen



Daran sollten Frauen denken

Bei nervöser Erschöpfung, Stimmungsschwankungen, Abgespanntheit, Ueberarbeitung und Schlaflosigkeit hilft Frauengold, das rein pflanzliche Konstitutions-tonikum, das speziell auf den weiblichen Organismus abgestimmt ist. Also, mehr Frauengesundheit mit Frauengold. Machen Sie darum dieses vortreffliche Tonikum auch zu Ihrem Helfer.
In allen Apotheken und Drogerien.

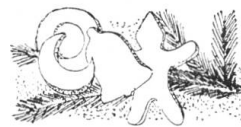


Originalflaschen zu Fr. 6.25 und Fr. 11.45

sich eines von ihnen gekapert und schreit nun in den Tönen höchster Aufregung auf sie los, indem es ihnen das Wunderding, das es bekommen hat, vordemonstriert. Wenn man dann merkt, daß sie müde werden, dann steht im Nu das Mahl auf dem Tisch, und die Kinder dürfen mit dabei sein – einmal, weil es einfach zu essen ist, und zweitens, weil es ihnen gut bekommt.

Am zweiten Festtag schneiden wir die andere Hälfte der Zunge auf und essen sie kalt. Nach all den vielen süßen Sachen ist jedermann um ein rezentos Stück Fleisch froh. Besonders populär sind dabei die sauren Gemüse und ein zweiter Fruchtsalat. Am dritten Tag gehen wir zu den Großeltern und feiern bei ihnen ein zweites Weihnachtsfest; und zum Abendessen gibt es – eine Zunge. Denn, wohlverstanden, diese Sitte stammt aus meinem Elternhaus.

Zu Neujahr jedoch holen wir nach. Wir haben Gäste – die an Weihnachten selten sind, denn da sind wir gern unter uns – und braten ein oder zwei Poulets oder einen Truthahn (die seit dem einen unglücklichen Mal, wo der Backofen defekt war und sich mit dem Hahn fünf Stunden lang umsonst Mühe gab, immer ausgezeichnet geraten – kein Wunder, unter der Oberhoheit des Familienvaters). Wir füllen Milkenpasteten, mischen Salate und lassen eine große Eistorte kommen. Kurz, wir feiern ein richtiges Schmausfest. Diese Einteilung, scheint uns, ist richtig. Denn Weihnachten ist nun einmal ein Fest der Liebe, des Glaubens und der Einkehr, nicht aber ein Fest der Küche.



IV

EINSICHT KOMMT NIE ZU SPÄT

Von A. L.-M.

Da ich schon mit 19 Jahren heiratete, fühlte ich mich immer wieder vor mir selbst und der Umwelt verpflichtet, in großen und kleinen Dingen meine Unabhängigkeit meinem Eltern-

haus gegenüber unter Beweis zu stellen. Eine begreifliche Reaktion von einer jungen Frau, die eben erst noch Ermahnungen über eine ungenügende Mathematiknote und über die Lektüre ungeeigneter Bücher über sich ergehen lassen mußte.

So war ich ungemein stolz auf meinen ersten Weihnachtsbaum. «Klein, aber fein», war meine Devise. Nur nichts von dem Firlefanz, der jeweils den Baum meiner Eltern und Großeltern geschmückt hatte. Jeder, der sich die Mühe nahm, jene Anhängsel mit Ruhe und Verstand zu betrachten, mußte doch zugeben, daß fast alles, das da hing, abgeschmacktes Zeug war. Was hatte zum Beispiel der winzige gelbe Kanarienvogel in dem hauchdünnen gläsernen Miniaturvogelkäfig am Weihnachtsbaum zu suchen? Und der schneeweiße Hirsch? Auch das kleine wächserne, süßliche Jesuskindlein in seinem zwei Zentimeter langen Sperrholzkrippelein, das an einem andern Ast baumelte, berührte einem geradezu peinlich.

Nein, ich machte es ganz anders. Der Baum mußte ruhig und würdig wirken. Beim Lichterglanz der Kerzen sollte uns kein farbenfrohes

Flimmern und Glitzern und völlig unangebrachte Einzelheiten vom Wesentlichen ablenken.

Es war gerade in dem Jahr, als sich einige Kunstgewerblerinnen zum ersten Male bemühten, ästhetisch einwandfreien Christbaumschmuck auf den Markt zu bringen, und das war es, was ich suchte. Mit Freude schmückte ich meinen Baum, außer wenigen einfarbenen Kugeln und weißen Kerzen, nur mit den aus Messingdrähten, Stroh oder bemaltem Holz angefertigten Sternen und Monden. –

Sechs Jahre vergingen, bis ich – in diesem Punkt – erwachsen genug war, jenen «Unabhängigkeitsdrang à tout prix» zu überwinden. Wir hatten drei Kinder und verbrachten ein Studienjahr in Amerika, als eben zwei Tage vor Weihnachten die traurige Nachricht vom Tode meiner Großmutter eintraf. Und am Heiligen Abend selbst – bei dem in Amerika obligatorisch elektrisch beleuchteten Baum – überflutete mich plötzlich mit der Wucht geöffneter Schleusen ein mächtiger Strom von Heimweh nach den Weihnachtsfeiern meines Eltern- und Großelternhauses.

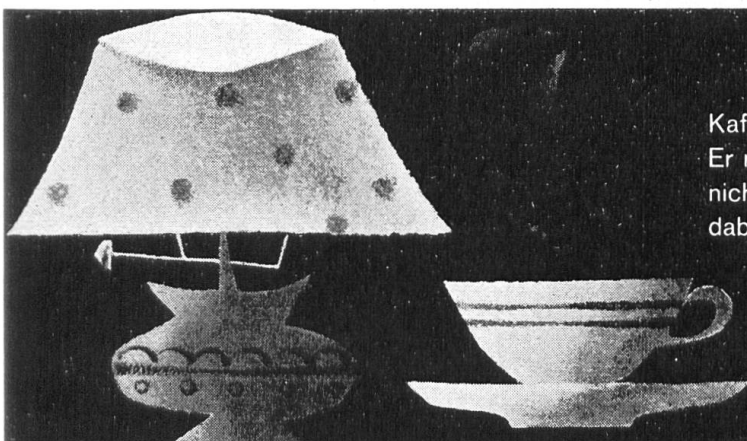


BALENCIAGA...

Parfumerie Schindler
Haus der Geschenke
ZÜRICH · BAHNHOFSTRASSE 26 · TELEFON 251955



... das Parfum
der eleganten
Dame



Auch spät abends...

Kaffee Hag ist immer richtig!
Er regt an, ohne aufzuregen, kann den Schlaf
nicht stören und schmeckt
dabei ganz ausgezeichnet.

KAFFEE HAG

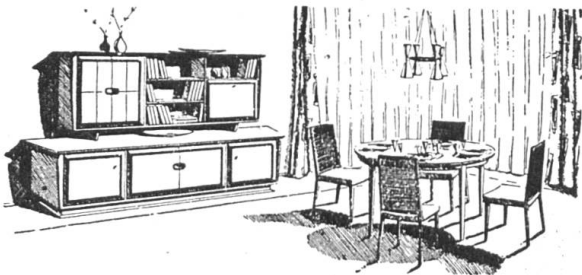
Es wurde mir bewußt, daß ich unser eigenes Weihnachtsfest nur nach Prinzipien klarer, nüchterner Überlegungen und ohne jedes Gemüt gestaltet hatte, und nicht etwa nur, was den Tannenbaum anbetraf. In meiner jugendlich revolutionären Verfassung hatte ich zum Beispiel auch gegen jedes Schenken innerhalb der engsten Familie protestiert. Wie sinnlos schien es mir, Geld aus der ohnehin meist fast leeren gemeinsamen Kasse zu nehmen, um meinem Mann und den Kindern etwas zu kaufen. Und warum sollten sich meine armen Kinder mit unter Seufzen und Stöhnen angefertigten Weihnachtsarbeiten, die man sowieso kaum gebrauchen konnte, abplagen? Warum ein kompliziertes, teures Nachtessen mit Markbein, Einlaufsuppe aus echter Fleischbrühe, Schinken, Bohnen und Knöpfli und selbstgemachter Schwarzwäldertorte? Was hatte das alles mit Weihnachten zu tun? Wir wollten uns doch viel eher bemühen, uns auf das Wesentliche des Heiligen Abends zu beschränken! Während ich also in meinem sechsten Ehejahr in Amerika, zusammen mit meinem Mann und den drei Kindern an unseren elektrisch beleuchteten Baum starrte, und dabei an die vielen wundervollen Weihnachtsfeste meiner Jugendzeit dachte, wurde mir schlagartig bewußt, daß wir alle spürten, daß mit unserer Feier etwas

nicht stimmte, – daß etwas ganz Wichtiges fehlte!

Wie hatte ich nur auf die absurde Idee kommen können, ein solches Fest rein verstandesmäßig zu arrangieren! Warum merkte ich erst jetzt, daß es soviel wichtiger ist, sich in diesem Fall ganz von seinen Gefühlen leiten zu lassen, daß es ja gerade die gefühlsbetonten Äußerlichkeiten und nicht die verstandesmäßig nach ästhetischen Grundsätzen gestalteten Äußerlichkeiten sind, die es uns erleichtern, den wirklichen Sinn des Festes ahnen zu lassen.

Das Seufzen der Kinder über ihre nie endenwollenden Weihnachtsarbeiten, der müde Rücken der Mutter nach dem Weihnachtsguetzli-Backen, das Glitzern und Flimmern der leicht kitschigen, mit süßlichen Engeln bemalten, mit Silberkügelchen betupften Kugeln, die mit Silberpapier umwickelte Schokolade-Zigarre, all dies hilft mit, vor dem Baum von Herzen zu singen: «Freue dich, o Christenheit!»

Noch am selben Weihnachtsabend setzte ich mich hin und schrieb meiner Mutter: «... darum würde es mir soviel bedeuten, wenn Du Großmutter's Weihnachtsschmuck, vor allem den gelben Kanarienvogel in dem hauchdünnen Glaskäfig, und das wächserne Jesuskindlein für mich und die Kinder auf die Seite legen würdest...»



Der ideale Mehrzweck-Schrank

für das moderne Wohn/Speisezimmer. Neben eingebautem Bar-
abteil und geräumigem Büchergestell bietet diese interessante
Neuheit der Hausfrau viel Platz für Geschirr und Tischwäsche.
Das 240 cm lange, handwerklich gearbeitete Eigenmodell kostet
in ganz Nussbaum nur Fr. 1890.— Jetzt in unserer Wohn-Aus-
stellung Claridenhof

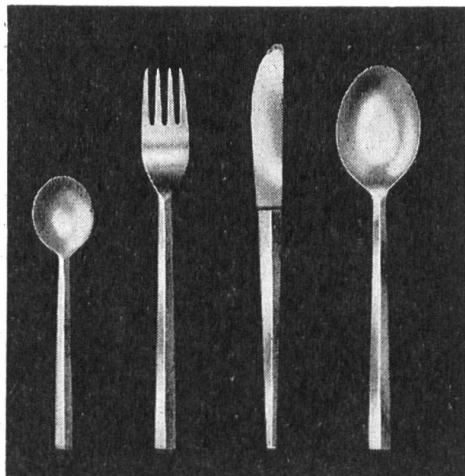
MÖBEL GEBR MÜLLER

IM CLARIDENHOF, Dreikönigstrasse 21, Tel. 27 58 50, ZÜRICH
Eigene Möbel- u. Polsterwerkstätten. Gleiches Haus in St. Gallen

Katalog
MÜLLER
Verlangen Sie unsern



MODELL SAFFA



EIN NEUES SOLA BESTECK

VON BESTECHENDER REINHEIT IN LINIE UND FORM
100 GR. HARTGLANZ-VERSILBERT

AUSZEICHNUNGEN 1. PREIS IM ENTWURFS-WETTBEWERB
FÜR DAS SAFFA-BESTECK
UND «DIE GUTE FORM 1958»

ERHÄLTICH IN DEN FACHGESCHÄFTEN

Eine Weihnachtsvergünstigung für Abonnenten



UM 2 FRANKEN

ermäßigen wir unsern Abonnenten den Abonnementspreis für Abonnemente, die sie als Geschenke aufgeben. – Ist der «Schweizer Spiegel» nicht ein ungewöhnlich schönes Weihnachtsgeschenk? Er verwelkt nicht wie die Blumen, er verstaubt nicht und wird nicht aufgegessen, sondern erneuert sich jeden Monat und bringt den Geber dem Beschenkten jedesmal aufs neue in Erinnerung. Auf Wunsch stellen wir dem Beschenkten eine künstlerisch ausgestattete Geschenkkurkunde mit dem Namen des Gebers aus.

Schweizer-Spiegel-Verlag
Hirschengraben 20
Zürich

NUR FÜR ABONNENTEN

Vergessen Sie nicht, Ihre Geschenkabonnemente so rechtzeitig aufzugeben, daß die Beschenkten auf Weihnachten wirklich im Besitze der Geschenkkurkunde sind. Ein Geschenk-Jahresabonnement kostet auf Weihnachten nur Fr. **22.75** für die Schweiz, Fr. **25.40** für das Ausland.

Benützen Sie die diesem Heft beigelegte Bestellkarte!



Er wird freudig

überrascht sein...

Sie war wirklich gut beraten, als sie Fein-Kaller-Geschenke wählte.

Und wie leicht fiel ihr die Wahl: herrlich-bequeme Hausmäntel und Pyjamas, Westen und Pullovers aus edler Wolle, exklusive Hemden und Cravatten, Shawls und Handschuhe...

Für kleine und große Wünsche finden Sie bei Fein-Kaller Geschenke mit einer ganz persönlichen Note – gerade das, was Männer so sehr schätzen.

Fein-Kaller

das Haus für Herren-Geschenke

ZÜRICH

Bahnhofstraße 84
Sihlporte/Talstraße 82
Central/Limmatquai 138

BASEL
LUZERN

Gerbergasse 48
am Schwanenplatz
Tailor Shop
Haldenstraße 15

ST. MORITZ vis-à-vis Kulmhotel
INTERLAKEN am Höheweg