Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 36 (1960-1961)
Heft: 3

Artikel: Unser Weihnachtstisch
Autor: Andres-Hartmann, Claire
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1074183

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: 01.10.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

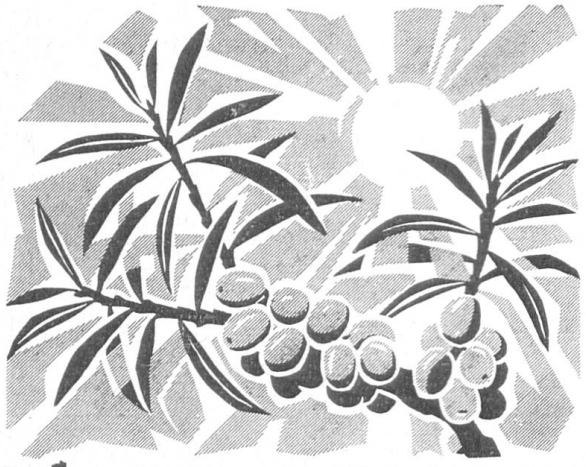
Unser Weihnachtstisch

Von Claire Andres-Hartmann

Wenn ich die Festtagsmenus studiere, die jetzt wieder in Zeitungen und Zeitschriften vorgeschlagen werden, befällt mich oft etwas wie leise Übelkeit. Nicht, weil ein Straßburger Gänseleber-Parfait mit Gelee und Salat – Oxtail clair – Seezunge à la Maître Jacques und gespicktes Ochsenfilet nebst Pariser Kartöffelchen und Savarin mit Früchten und Rahm meinem Magen nicht zusagten. Aber eben nur dann, wenn ich all diese Herrlichkeiten bei einer Tauf- oder Hochzeitsfeier mitgenießen darf. Denke ich mir jedoch aus, wie ich ein solches Menu nebst allen andern Festvorbereitungen selber kochen und trotzdem meine Gäste mit der nötigen Freude und Herzlichkeit empfangen soll, so steigen in mir die größten Bedenken auf. Nach ein, zwei Versuchen in der Richtung des perfekten Festmahls habe ich mich deshalb schon längst für eine unkonventionelle, dafür aber um so erfreulichere Gastlichkeit entschieden, auch zur Weihnachtszeit. Denn Gäste sind an unserem Weihnachtstisch die goldene Regel, und zwar Gäste aus dem Verwandtenkreis – vorab die Großeltern, die sich jedes Jahr von neuem an der Freude ihrer Enkelkinder mitfreuen wollen.

Die Vereinfachung des Weihnachtstisches, der ich hier das Wort sprechen möchte, will

Isa Hesse



HIPPOPHAN

WELEDA SANDDORN TONICUM

Müdigkeit und Schwäche bedrücken. Man braucht sich von ihnen nicht überwältigen zu lassen, denn oft ist die Ursache nur der Mangel an Vitamin C. Die Natur bringt Wildpflanzen hervor, die einen Überschuss an Vitamin C haben. An der Spitze solcher Pflanzen steht die Sanddornbeere, aus der die Weleda ihr bewährtes «Hippophan» herstellt. Die Sanddornbeere ist ausserdem eine jener seltenen Früchte, deren Saft fettes Oel enthält, in das noch andere die Gesundheit fördernde Substanzen eingebettet sind.

Auch Ihnen wird eine Kur mit dem Weleda Sanddorn-Tonicum «Hippophan» helfen, sich von Müdigkeit und Schwäche zu befreien. Man braucht nur 2–3 Kaffeelöffel täglich zu nehmen, um die aufhelfende Wirkung schnell zu merken.

200 cc Fr. 5.80 Kurflasche Fr. 11.50

Verlangen Sie die kostenlose Zusendung der Weleda-Nachrichten

WELEDA AG
ARLESHEIM

nicht etwa heißen, daß dieser nun in die hinterste Ecke der Festlichkeiten verbannt würde, doch räumen wir ihm – bildlich gesprochen – nicht mehr Raum ein, als ihm gebührt.

Die kulinarische Seite

«Es kommt mir nicht darauf an, was ich esse, sondern wie ich es esse», pflegt meine liebe Schwiegermutter zu sagen. Damit meint sie nun natürlich nicht, daß ihr angebrannte Polenta, auf goldenen Tellern serviert, lieber sei als ein Entrecôte direkt vom Grill, sondern ganz einfach, daß die Atmosphäre einer Tischrunde bestimmend ist für den Eindruck, den man als Gast von einem Essen empfängt. – So gibt es bei uns am Heiligen Abend vor der Bescherung immer nur ein festlich angerichtetes, aber einfaches Nachtessen. Nicht nur, weil die Hausfrau mit mannigfachen letzten Festvorbereitungen vollauf beschäftigt ist, sondern auch deshalb, weil erfahrungsgemäß die Kinder – abgesehen davon, daß sie weniger beaufsichtigt als sonst – den halben Nachmittag Gutzli genascht haben, so voller Freude und Erwartung sind, daß sie das Essen nur als unliebsame Verzögerung der Weihnachtsbescherung ansehen.

Dies ist auch der Grund, weshalb wir diese Mahlzeit schon früh am Abend, meist noch vor sechs Uhr, auftischen, um nachher um so mehr Zeit für ungestörtes Feiern zu haben. Sind dann die Kinder glücklich im Bett und Traumland versorgt, bleibt uns Erwachsenen noch Zeit zu einem gemütlichen Kaffee am Weihnachtstisch. Da werden auch die Briefe der fernen Lieben vorgelesen, die regelmäßig zum Fest eintreffen, und wir genießen das Zusammensein, ohne mit leisem Schrecken an die Unordnung und Geschirrberge in der Küche denken zu müssen, die ein großes Menu verursachen würde.

Unser Essen am Heiligen Abend besteht zum Beispiel aus:

Einlaufsuppe
Pilz- oder Kalbfleischpastetli mit Salat
Ananas mit Rahm

oder

Fleischbrühe mit Teigwareneinlage
Blätterteig-Schinkenkräpfli
Salat
gebrannte Crème und Weihnachtsgutzli

– oder ganz einfach aus einer nett garnierten Aufschnittplatte mit frischen weißen Brötchen.

Geschätzt wird auch ein kleines Hors-d'œuvres von Salm und Thon mit separat servierter Mayonnaise, Spargelspitzen, harten Eiern und verschiedenen Salaten, wozu man ebenfalls knusprige Brötchen serviert.

Aber auch am eigentlichen Weihnachtstage, wenn wir alle ausgeschlafen und die Kinder artig mit ihren neuen Spielsachen beschäftigt sind, versuche ich mir die Arbeit so einfach als möglich zu gestalten. Die Qualität eines Essens büßt durch die weise Verwendung von Konserven und tiefgefrorenen Früchten und Gemüsen nämlich durchaus nichts ein – im Gegenteil. Und solch rationelle Zubereitung schont nicht nur die Hausfrau, sondern mit ihr auch die Gäste – vorab die weiblichen, die sich durch eine verhetzte und überbetriebsame Gastgeberin doch meistens zu ebenso großer Hilfsbereitschaft gedrängt fühlen, oder deren Appetit jedenfalls durch ein schlechtes Gewissen beeinträchtigt wird.

Hier ein paar meiner bewährten Festmenus:

Als Entrée: individuelle, mit etwas Wurst und harten Eiern hübsch garnierte Salatteller – dann Kartoffelstock, Bohnen (tiefgefroren oder aus Büchsen), Zunge (am Vortag womöglich im Dampfkochtopf halb gar gekocht) an Madeirasauce. Als Dessert Meringues glacés mit fertig gekauftem Eis und zum Abschluß ein guter, vom Hausherrn gebrauter Kaffee.

Oder: halbe Grapefruits mit Maraschinokirschen geschmückt, Schweinsfilet im Blätterteig gebacken (unter vorherigem Anbraten des Fleisches, damit es schon «geschrumpft» ist, ehe es in den Teig kommt, Pommes frites oder – wenn's gar pressiert – fertig gekaufte und aufgebackene Pommes chips. Erbsen mit Pariser Karotten aus der Büchse. Zum Dessert Götterspeise mit tiefgefrorenen Himbeeren, Löffelbiscuits und Vanillecrème aus feinem Crèmepulver mit Schlagrahm vermischt.

Auch ein Beinschinken – man kann ihn, wenn man die Zubereitung scheut, schon fertig gebacken oder doch wenigstens vorgekocht in der Metzgerei kaufen – ist ein festliches Essen. Die Kartoffeln, die man dazu ißt, können auf amerikanische Art, als «baked potatoes», gut gewaschen und abgebürstet, auch gleich im Ofen mitgebacken werden. Sie schmecken, halbiert und mit Butterflocken bestreut, herrlich. Als Gemüse passen dazu Zuckermaiskörner aus der Büchse, in heißer Butter gewendet, sehr

Gute Nachricht für die junge Mutter:

Sie können es leichter haben und trotzdem sparen — mit Baby-Tela!

Die sammetweichen, überaus saugfähigen Baby-Tela Windeln sind **nassreissfest**, deshalb fasern sie nicht und bilden keine Ribeli auf dem Körper. Sie brauchen sich nicht mit umständlichen Gaze-Netzli abzumühen und spezielle Windelhöschen sind überflüssig; denn Baby-Tela passt für **jede** Wickelmethode. Was aber besonders praktisch ist: Sie können Baby-Tela selber zuschneiden — Form und Grösse der Windeln also Ihrem Kind individuell anpassen.

Neu!

*** Die Verpackung:** Baby-Tela Windeln sind jetzt in einem hygienischen, soliden Plastiksack verpackt.
*** Die Ausrüstung:** Die Zellstoff-Lagen sind jetzt randriert. Sie halten besser zusammen und lassen sich leichter zuschneiden.
*** Der Preis:** Rolle für 70–80 Windeln nur **Fr. 3.75.** Eine wirklich bescheidene Auslage, wenn Sie an alle Vorteile denken.

Aus reiner Zellulose — ein Schweizerprodukt aus Balsthal. Man merkt's an der guten Qualität!

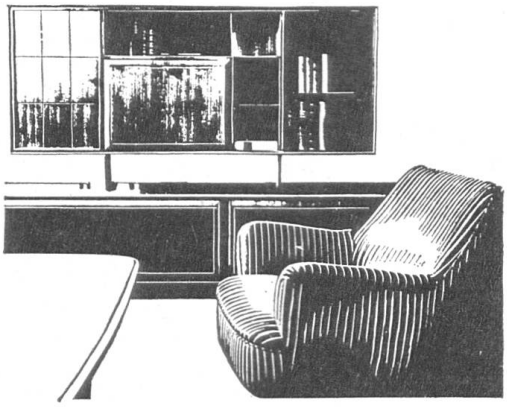
Für Bébé ist nur das Beste gut genug. Immer mehr fürsorgliche und praktisch denkende Mütter ziehen deshalb Baby-Tela vor.

Baby*Tela

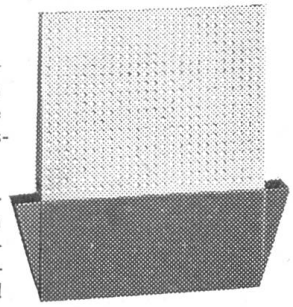
PAPIER BALSTHAL

Verkauf durch Apotheken, Drogerien, Fachgeschäfte, Warenhäuser

Wundern Sie sich nicht, wenn Ihre Möbel jetzt plötzlich Risse aufweisen. Wo geheizt wird, da ist auch die Luft trocken, und Trockenheit greift das



Holz an. Schonen Sie Ihr Mobiliar, indem Sie für den nötigen Ausgleich sorgen, am einfachsten mit Casana dem idealen Luftbefeuchter — er schützt auch Ihre Möbel!



Casana erhalten Sie – ab Fr. 9.80 – in allen Geschäften, welche Eisenwaren oder Haushaltartikel führen.

Wenn Sie Casana bereits besitzen, sollten Sie jetzt daran denken, neue Verdunsteinlagen einzusetzen!

Alfred Stöckli Söhne Netstal/GL 058/52525

Casana

gut, und ein Fruchtsalat mit Schlagrahm und einem Schuß Kirsch für die Erwachsenen, gibt dem Essen einen würdigen Abschluß.

Preiswert und doch festlich ist auch immer Geflügel – man braucht sich ja nicht unbedingt zu einem Canard à l'orange mit Kastanienpüree auf Sellerieschnitten zu versteigen, wie man ihn im Elsaß so trefflich zubereitet genießt. Trotzdem auch dieses Menu, wenn man das Marroni-Püree in Büchsen kauft und keine komplizierten Vor- und Nachspeisen serviert, durchaus erschwinglich und den Kräften einer durchschnittlichen Hausfrau angepaßt ist.

Ebenso wichtig aber – wenn nicht wichtiger als das Kulinarische unseres Weihnachtstisches – ist

Die Dekoration

Gut gegessen wird bei uns – im Gegensatz zu manchen andern Ländern – ja sehr oft auch das ganze Jahr über. Was unseren Weihnachtstisch aus dem üblichen Rahmen heraushebt, ist doch eigentlich nur die festliche Stimmung, die daran herrscht. Schon an allen Adventssonntagen haben wir beim Kerzenschein zu Nacht gegessen. Mit dem Kommen des Samichlauses nimmt der Gedanke an das herannahende Fest noch deutlicher Gestalt an, und wenn die Kinder um den Tisch sitzen und für Gotte und Götti an kleinen Geschenken zeichnen und kleben, erwacht aus der Beschäftigung mit Flitter und Goldpapier auch der Wunsch, etwas zur Verschönerung dieses Tisches zu tun, um den wir bald, weihnächtlich gestimmt, sitzen werden. Vor allem unsere kleineren Kinder, die den Weihnachtsbaum noch als Gabe des Christkindes ansehen, haben so wenigstens beim Schmücken von Zimmer und Tisch Gelegenheit, mitzuhelfen. Die Ausstechförmli von Zimmetsternen dienen als Muster für Sterne aus Goldfolie, die dann mit Stecknadeln vorsichtig an die Wände gespießt werden. Auf dem Geschirrschrank prangt der Advenskranz in sattem Grün mit roten Kerzen und Schleifen, und wenn man noch ein Übriges zur Erhöhung der festlichen Stimmung des Zimmers tun will, so hängt man – wo dies die Beschaffenheit der Zimmerdecke zuläßt – ein paar bunte Weihnachtskugeln oder Glasglöckchen an langen, mit weißen Reißnägeln befestigten Goldfäden auf. Aber auch hier gilt, was wir

Sungold

**Überraschender Besuch —
herzlich willkommen!**

Wir holen einfach
aus dem Keller eine
oder zwei Dosen SUNGOLD

SUNGOLD - Pfirsiche
- Ananas
- Fruchtsalat

Sungold

in allen USEGO-Geschäften

Geschenke für alle in Hülle und Fülle!

Ein eigenes Studio

für Sohn oder Tochter können Sie sich bei uns ohne weiteres leisten. Schon **ab Fr. 548.–**

Eine neue Polstergruppe

als Höhepunkt des Weihnachtsfestes! – Treffen Sie Ihre Wahl **rechtzeitig** im festlichen Polstermöbel-Paradies bei Möbel-Pfister. Dank eigener Werkstätten unerreicht günstige Preise. Schöne, bequeme 3-teilige Polstergruppen zu **Fr. 195.–, 235.–, 575.–, 690.–, 790.–, 980.–, 1180.–, 1275.–, 1590.– usw.**

Unsere Kleinmöbel-Abteilung bietet Ihnen einfach alles:

Radio- und Fernsehtische, Kindermöbel, Garderoben, Clubtische, Truhen, Schränkli, Gartenmöbel, usw. Zu äussersten Selbstbedienungspreisen!

Brautleute und Verlobte!

Wählen Sie jetzt schon unter den neuesten Modellen 1961. Vergleichen Sie die interessanten Vorteile von Möbel-Pfister mit der grössten und schönsten Auswahl der ganzen Schweiz. – Profitieren Sie von unsern unerreichten Preis- und Serviceleistungen.

Möbel Pfister

Fabrik-Ausstellung und Werkstätten in Suhr b/Aarau Zürich Basel Bern St. Gallen Winterthur Zug Luzern Chur Lausanne Genf Neuenburg Delsberg Bellinzona Lugano

Ein Kundendienst, der jede Frau begeistert!

Liebe Leserin, wäre es nicht wundervoll, wenn Ihre Möbel nach zehn Jahren Gebrauch von fachkundiger Hand völlig kostenlos aufgefrischt würden? Wie wunderbar wäre es, wenn alle Spuren, die im Laufe der Jahre, durch Umzug, durch Kinderhand, durch eigene Unachtsamkeit entstanden, verschwinden und Ihr Heim wieder in neuer Frische und Schönheit erstrahlt!

Wenn Sie Ihre Wohnungseinrichtung innerhalb der letzten zehn Jahre bei Möbel-Pfister gekauft haben und eine Gratis-Auffrischung Ihrer Holzmöbel wünschen, brauchen Sie nur eine Postkarte an den Kundendienst Möbel-Pfister nach Suhr zu schreiben. Prompt kommt die Besuchsanzeige des Kundenschreiners, der in kürzester Zeit alles wieder in Ordnung bringt. Unsere Kundinnen sind begeistert!

Dürfen wir auch Ihnen diese Freude bereiten?

Es ist schon so: Wer Auswahl, Qualität, Preis- und Serviceleistungen vergleicht, kauft mit Vorliebe im führenden Einrichtungshaus unseres Landes: Möbel-Pfister. 500 000 zufriedene Kunden! Gibt es eine bessere Empfehlung?

auf kulinarischem Gebiet erkannt haben: man vermeide die Überfülle. Eine kunstvolle Tannengirlande, die sich über den ganzen Tisch hinzieht, mag in der Abbildung sehr dekorativ wirken, verliert jedoch sehr an Reiz, wenn auf dem Tisch nur noch äußerst knapp Teller und Bestecke Platz finden. Auch sonst sei man mit Tannengrün etwas sparsam. Ein Zweiglein mit einem bunten Kerzchen an jedem Platz ist hübsch – weniger angenehm ist aber, wenn von der Suppe bis zum Dessert alle Speisen damit gewürzt sind, weil in unseren zentralgeheizten Räumen die Zweige bald ihre Nadeln verlieren.

Unser Weihnachtstisch soll zwar eine Vorahnung, nicht aber eine Kopie des wirklichen Weihnachtsbaumes sein. Wie einfach und doch festlich wirkt ein grüner Stechpalmenzweig mit roten Beerchen auf der weißen Serviette neben jedem Gedeck, oder eine Christrose mit etwas Tannengrün an jedem Platz. Wer letzteres – des Verwelkens der Blüten wegen – scheut, übernimmt vielleicht für den Weihnachtstisch die reizende Idee, die eine Freundin an ihrem Christbäumchen verwirklichte. Anstelle von Kugeln, schmückten ihr Tännchen lauter rosa Blümchen aus Seidenpapier, die zusammen mit weißen Kerzen einen eigenartig bezaubernden Effekt ergaben.

Was Kindern immer wieder Freude bereitet, sind Föhrenzapfen, zwischen deren Schuppen man Schokoladeplätzchen mit bunten Zuckerperlen beklebt steckt, wie man sie in vielen Konditoreien kaufen kann. An jeden Platz kommt dann so ein kleines, eßbares Weihnachtsbäumchen.

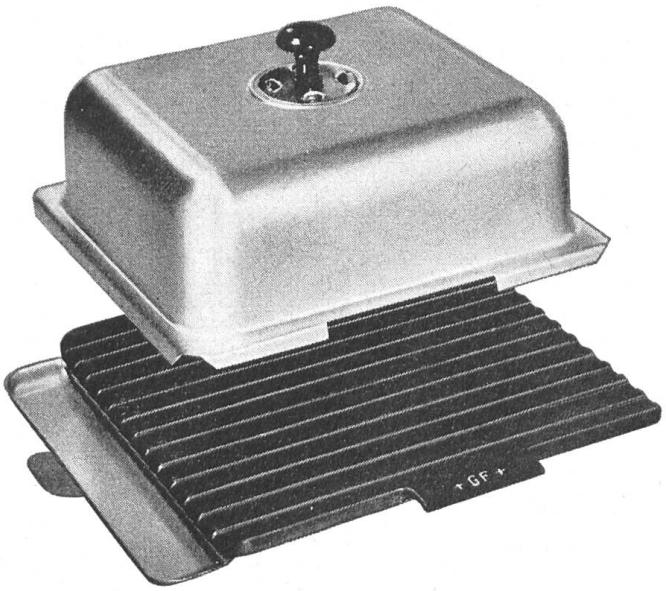
Die hübscheste Tischdekoration aber habe ich in einer Basler Boutique erstanden. Sie besteht aus einem – übrigens sehr preiswerten – vierarmigen, schmiedeeisernen Leuchter, der nebst seinen Kerzen noch allerlei bunte Dinge tragen kann. An die Spitzen, die einladend herausragen, stecken wir kleine, rotbackige Weihnachtsäpfelchen oder Mandarinen, winzige Kügelchen oder Strohsterne. An die Arme des Leuchters werden besonders gelungene Weihnachtskringeln oder bunte Schokoladeherzchen gehängt. Der Phantasie sind keine Schranken gesetzt. So erfüllt sich in einem der Wunsch nach Tradition verbunden mit demjenigen nach belebender Variation, wie er besonders an Festtagen in unserer Familie gepflegt werden sollte.

+GF+

gut,
besser,
am besten -
grilliert

Herrliche Grilladen - rasch zubereitet! Versuchen Sie es mit dem +GF+ Grill. Er ist bewußt viereckig mit einer schrägen Fläche und einem abnehmbaren Saucenbehälter. Diese Vorteile werden Sie bald schätzen.

+GF+ Grill -
der Grill mit der
großen Nutzfläche!



+GF+ **Georg Fischer Aktiengesellschaft**
Schaffhausen

Hg 108/1