Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 37 (1961-1962)
Heft: 5

Artikel: Das Essen am Tauffest
Autor: Schaer-Blaser, Lilly
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073916

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: 04.12.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

Das Essen am Tauffest

von Lilly Schaer-Blaser

Die erste Taufe, die ich miterlebte, hat mir einen großen Eindruck gemacht. Als junges Mädchen war ich damals im Landdienst tätig. Die Paten und vielen Verwandten der Bauernfamilie kamen, zum Teil mit Roß und Wägeli, zum Teil zu Fuß, um in dem vom Bauernhaus anderthalb Stunden entfernten Kirchlein der Taufe beizuwohnen. Wieder zu Hause, setzte sich männiglich an den gedeckten Tisch, aß, trank und plauderte und lobte das gute Essen. Nach dem mehrstündigen Mahl zog dann ein Bauer die Handorgel hervor, die Tische wurden etwas zur Seite geschoben und jung und alt drehte sich im Takte der Musik. Leider mahnte die Arbeit im Stall und anderswo die Gäste beizeiten zum Aufbruch, aber in fröhlichster Stimmung zogen sie alle heimwärts.

Das Essen bestand nach alter Tradition aus mehreren Gängen:

Selbstgemachte Fleischbrühe mit Weißbrotdünkli, Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Salat, Hamme, Speck und geräucherte Zungenwurst mit Bohnen und Kartoffeln, Kaffee mit Kirsch und Chüechli.

Natürlich war alles, zum Teil schon lange vorher, vorbereitet worden. Hamme, Wurst und Speck hingen im Kamin. Vor dem Feste wurde noch «gmetzget», und ein paar Tage vor der Taufe traf sich am Abend die ganze Familie in der Küche, um der Hausfrau beim Chüechlibacken zu helfen. Am Tage vorher wurden Weißbrot und Zöpfe gebacken, die Fleischbrühe gekocht, das Fleisch vorbereitet, Kartoffeln und Bohnen gerüstet. Trotzdem gab es am Sonntagmorgen noch viel zu tun. Aber gerade das Ausführen nach altem Brauch war bestimmt mit der Grund, daß das Fest trotz der riesigen Arbeit für alle ein Vergnügen war.

Heute nun haben wir selber sieben Kinder im Alter zwischen sechs Monaten und zehn Jahren. So kamen auch wir im Verlaufe der letzten Jahre immer wieder dazu, das schöne Fest der Taufe feiern zu können. Wenn auch jedes Fest anders und neu gestaltet wurde, so trafen wir doch jedesmal mit der gleichen Freude die Vorbereitungen, damit auch alles so festlich wie immer möglich werde.

Abgesehen vom letzen Mal feierten wir unsere Taufe in einer engen, kleinen Stadtwohnung mit gar nicht neuzeitlich eingerichteter Küche. Aber gerade diese Feste gehörten zu den schönsten, denn es ist einfach viel gemütlicher zu Hause und hat den großen Vorteil, daß auch die Kinder dabei sein können – ein Umstand, der allein schon die große Arbeit, die ein solches Fest mit sich bringt, rechtfertigt.

Das Menu hat mir nie großes Kopfzerbrechen bereitet, denn für solche Gelegenheiten

Schluss mit der Darmträgheit

Verstopfung gefährdet die Gesundheit. Sie sollte deshalb behoben werden; am besten auf natürliche Weise. Das echte

KOLLATH-Frühstück

regt den Darm zu normaler Tätigkeit an. Es ist kein Heilmittel, sondern eine natürliche Vollwertnahrung.

Zwicky

KOLLATH-Frühstück 500 g Fr. 1.35
Im Reformhaus und Lebensmittelgeschäft.

Nahrungsmittelfabrik
E. Zwicky AG.
Müllheim-Wigoltingen

Kräfte ersetzen

Schwangerschaft und Geburt erschöpften die Kraftreserven ihres Körpers. Müdigkeit, schlechtes Aussehen sind die Folge. Doch Elchina mit Eisen + Phosphor + China-Extrakten bringt der jungen Mutter die dringend nötigen Kräfte, neue Zuversicht und Mut. Originalflasche Fr. 6.95, Kurpackung (4 große Flaschen) Fr. 20.50.*

* Jetzt auch mit Spurenelementen in neuer Packung zum gleichen Preis.

ELCHINA
eine Kur mit Eisen

gibt es bei uns einen Schweinsfilet-Braten als «Pièce de résistance». Unsere am Tauffest zur Familientradition gewordene Speisekarte sieht folgendermaßen aus:

Hors d'œuvre (dreierlei Salate mit hartgekochten Eiern, Bündnerfleisch und Salami);
Braten (nach Hausfrauenart) mit separater Sauce, gebratenen Kartöffelchen und Erbsen oder Bohnen (gartenfrisch oder gefroren);
Cassata (vom Konditor bestellt), oder selbstgemachter, gefrorener Cake mit flüssigem Rahm oder Fruchtsauce;
Kaffee mit selbstgemachten Biscuits.

In den Kühlschrank versorge ich schon am Samstag: gewaschene Salate in Frischhaltebeuteln, gerüstete Kartoffeln im Wasserbad (kommt sonst nicht vor), und ebenso, wenn nötig, das Gemüse. Auch der Dessert wird am Vormittag zubereitet, wenn er nicht vom Bäkker auf die gewünschte Zeit ins Haus gebracht wird. Den Tisch richte ich am Vortage her und zwar in einem Zimmer, das ich vor den Kindern verschließe.

Schon an der dritten Taufe fanden nicht mehr alle Gäste an unserem Wohnzimmertisch Platz, aber mit Hilfe von Böckli und Brettern konnten wird den Tisch vergrößern. Mit einem Tischtuch, von der Großmama geliehen, überdeckt, sah er trotzdem festlich aus. Die Dekoration, meistens waren es Efeu, einfache Wiesenblumen, oder Gräslein, holten die Kinder im nahen Tobel, zusammen mit Gästen am Sonntagmorgen nach dem Gottesdienst.

Am Festtage selbst stehe ich schon früh in der Küche. Der Braten wird gesalzen und gepfeffert, in der Bratpfanne mit etwas Rosmarin im rauchheißen Fett angebraten; ist er rundum goldbraun und knusprig, so verpacke ich ihn in Pergamentpapier und schiebe ihn in den heißen Ofen. Später wird er auf kleiner Schaltung seinem Schicksal überlassen. In einer separaten Pfanne dämpfe ich in Olivenöl noch Zwiebeln und klein geschnittenes Gemüse (wenig Lauch und Sellerie, Petersilienstengeli, Karotten, wenig Speckwürfeli und etwas Knoblauch) mit Knochen zusammen. Dann gebe ich dies alles in die Bratpfanne, in welcher das Fleisch vorher angebraten worden war, lösche die Sauce mit einem halben Glas Weißwein, und bevor dieser ganz eingekocht ist, gebe ich wenig Wasser hinzu. Nun kann die Sauce im Backofen neben dem Braten weiter köcheln.

NEU! Nussella
das beliebte Pflanzenfett jetzt in Dosen
Freuen Sie sich! Nussella erhalten Sie jetzt in einer hübschen, handlichen Dose. So praktisch. So sauber. So gut für den Vorrat. Damit geht der Wunsch unzähliger Nussella-Freundinnen in Erfüllung. Denn immer mehr Hausfrauen bevorzugen dieses reine, gehaltvolle Pflanzenfett zum Kochen, Braten, Dünsten und Schwimmendbacken.
In der neuzeitlichen Küche verwendet man immer mehr das mit Sonnenblumen- und Olivenöl biologisch aufgewertete Nussella- Pflanzenfett.
J. Kläsi, Nuxo-Werk AG, Rapperswil SG, seit 40 Jahren Pionier für neuzeitliche Ernährung
Nussella
Vegetabiles Speisefett
MIT JUWO PUNKTEN

Zum ersten Mal Kaffee Hag gekauft?

Überrascht? Weil er so herrlich duftet. Zum ersten Mal Kaffee Hag zubereitet? Überrascht? Weil er so gut schmeckt. Weil er anregend wirkt, ohne aufzuregen. Kaffee Hag ist bester Kaffee. Und er gibt Ihnen das Beste vom Kaffee — ohne das Coffein. In der neuen Packung erhalten Sie das volle Aroma der fein gerösteten Kaffeebohne. 200 g-Paket Fr. 2.95 mit Ladenrabatt und 8 Punkt-Gutschein (8 Rp.) für den Bezug von Hag-Produkten.

Kaffee Hag AG Feldmeilen ZH

Einmal soweit, finde ich endlich Zeit, mich den übrigen, noch viel wichtigeren Angelegenheiten zu widmen. Ich besorge den Täufling, begrüße die Gäste, wohne in der Kirche der Taufe bei, und nach Hause zurückgekehrt, koche ich fertig, verpflege die kleinen Kinder und bringe sie ins Bett. Und schließlich, wenn alle Gäste wieder bei uns zu Hause sind, hilft mir jemand beim Anrichten, die Fleischsauce wird durchgesiebt und, wenn nötig, nachgewürzt. Nun setzen wir uns zu Tisch.

Zweimal hatte ich an Stelle des Bratens ein anderes Gericht ausprobiert. Einmal waren es Kalbshaxen in Kräutersauce weichgekocht und in verklopftem Ei gewendet und gebraten. Ein andermal, da hat mir aber eine freundliche Nachbarin beim Kochen geholfen, gab es Bouillon mit Eierstich, Kalbssteak mit Pilzsauce, Kartoffelstock und Gemüse. Ich habe nun aber die Erfahrung gemacht, daß ein saftiger Braten viel festlicher wirkt und auch bei den Gästen mehr Anklang findet. Vielleicht trägt der Duft, der die ganze Wohnung durchzieht, auch Wesentliches zur Feststimmung bei.

Natürlich waren unsere Tauffeste (und -Essen) ganz anders als das traditionsgebundene Fest auf dem Bauernhof, bescheidener im Aufwand und in der Zahl der Gäste. Doch am Abend trennten wir uns in gehobener Stimmung – einander nähergekommen – und im Bewußtsein, daß sich der Eifer und die Mühe, unsere Stube zu schmücken und die Gäste zu erfreuen, gelohnt hatten. Solche Feste sind Höhepunkte und für alle ein Erlebnis. Die schönste Taufe war die letzte, die siebente. Wir wohnen jetzt in einem geräumigen Haus auf dem Land, in welchem sich herrliche Feste feiern lassen. Diesen glücklichen Umstand wollten wir ausnützen und planten ein Tauffest, das Kinder und Erwachsene gleichermaßen erfreuen sollte.

Nach der kirchlichen Taufe nahmen wir diesmal das Mittagessen in einem Landgasthof ein, denn auf den Abend hatten wir alle Paten unserer sieben Kinder (mit ihren Gatten und Gattinnen), sowie auch unseren engsten Familienkreis zu uns nach Hause eingeladen, um das Tauf- und zugleich eine Art Patenfest zu feiern.

Für die Abendmahlzeit stellte ich folgenden Speisezettel auf:

Schinkengipfeli;
Grüner Salat, Kartoffel- und Italienischer Salat;
Kaffee und Torte.

Alles bereitete ich am Samstag vor und bewahrte es im Kühlschrank auf. Nachträglich aber bestand meine Familie darauf, das Menu noch durch Fleisch- und Gemüseplatten zu bereichern, und half mir dann am Sonntagnachmittag beim Herrichten dieser Platten. Da eine Tante außerdem fertigen Reissalat mitbrachte, präsentierte sich das Menu folgendermaßen:

Maler Paul Burckhardt

Kochbüchlein für Einzelgänger

Anleitung für Ungeübte zur raschen Herstellung einfacher Gerichte

Mit Zeichnungen vom Verfasser. Neue erweiterte Auflage. In reizendem Geschenkband. 8.-9. Tausend. Ganzleinen Fr. 6.40

Das Ergebnis einer dreißigjährigen Kocherfahrung eines Künstlers, der zugleich Lebenskünstler ist.

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG
ZÜRICH 1

Raucherhusten

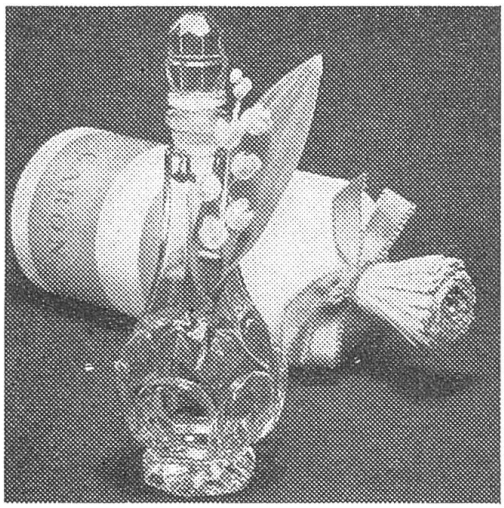
nicht auf die leichte Achsel nehmen! Bevor weitere Schäden hinzutreten, greifen Sie besser zur Nikotin-Entwöhnungskur mit

NICOSOLVENS

um in wenigen Tagen Nichtraucher zu werden.

Kurpackung Fr. 19.— in allen Apotheken
Kostenlose Aufklärung durch
Medicalia, Casima/Tessin

Muguet du Bonheur



«Maiglöckchen des Glücks» welch treffender Name für diesen Boten des Frühlings. Ein frischer, zarter, vornehmer Duft, der beschwingt und Sie wie ein Frühlingshauch umschwebt.

PARFUMS
CARON
PARIS

Parfumerie Schindler

Haus der Geschenke

Bahnhofstrasse 26 Zürich Telephon 25 19 55

MALEX
gegen alle Schmerzen

Bei Zirkulationsstörungen,
zur Kräftigung des Herzmuskels:
Zirkulationstropfen
ZIR-KOR

Schinkengipfeli, Fleisch- und Gemüseplatte;
Grüner-, Italienischer- und Reissalat;
Verschiedene Brote;
Verschiedene Käsesorten;
Kaffee und Torte.

Auch diesmal wurden Bretter auf Böcken aufgestellt und die riesige, improvisierte Festtafel mit Großmamas Tischtüchern gedeckt. Als Dekoration stellten wir Kerzen auf den Tisch, und eine Seite des Raumes wurde von den Kindern mit Blumenvasen (zum Teil waren es Konfitürengläser), gefüllt mit großen Laubsträußen, geschmückt.

Damit an diesem Fest nicht die ganze Zeit über Kinder und Erwachsene beisammen sein mußten, hatte ich für die Kinder ein eigenes Programm aufgestellt. Natürlich durften alle das kleine Schwesterchen zur Taufe begleiten. Wieder zu Hause, gingen sie alle zusammen mit meiner jungen Haushalthilfe ins Spielzimmer. Hier standen ihnen Leintücher und alte Teppiche zur Verfügung, und nun konnten sie sich eine Hütte bauen, was sie mit Begeisterung sofort unternahmen. Sie malten sich dann sogar Bilder, um ihr Haus zu schmücken, derweil die Hilfe Ravioli kochte, die natürlich im «eigenen Heim» im Spielzimmer verspeist wurden. Traubensaft und Dessert erhöhten noch die Feststimmung der Kinder. Schon früh bekamen sie ihr Nachtessen: Belegte Brötchen und allerlei Salate. Nachher kamen alle die Paten ins Haus, und die Freude der Kinder war unbeschreiblich. Von sich aus wollten sie den Gästen etwas bieten. Sie musizierten ein wenig, sangen Lieder und der Kleine sagte sogar ein Verslein auf. Vergnügt gingen sie nachher ins Bett.

Welch ein schönes, wichtiges Familienfest eine Taufe sein kann, habe ich damals auf dem Bauernhof erfahren. Daß sie auch heute, auf dem Lande wie im modernen Stadthaushalt, ein familienverbindendes, herrliches Erlebnis sein kann, wurde mir gerade in letzter Zeit anläßlich solcher Feste bei uns und bei Freunden wieder bewußt. Dabei habe ich einmal mehr festgestellt, daß das Gelingen eines solchen Familienfestes nicht nur von der Organisation und dem Aufwand, sondern vielmehr von der persönlichen, liebevollen Gestaltung abhängt.

Es braucht nur den Mut und die Freude, ein solches Familienfest aufbauen zu wollen, auch wenn man nicht eine perfekte Hausfrau ist.