Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 40 (1964-1965)
Heft: 3

Artikel: Weder frugal noch unerhört üppig : unser Weihnachtsessen
Autor: Billeter, Elly
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1074329

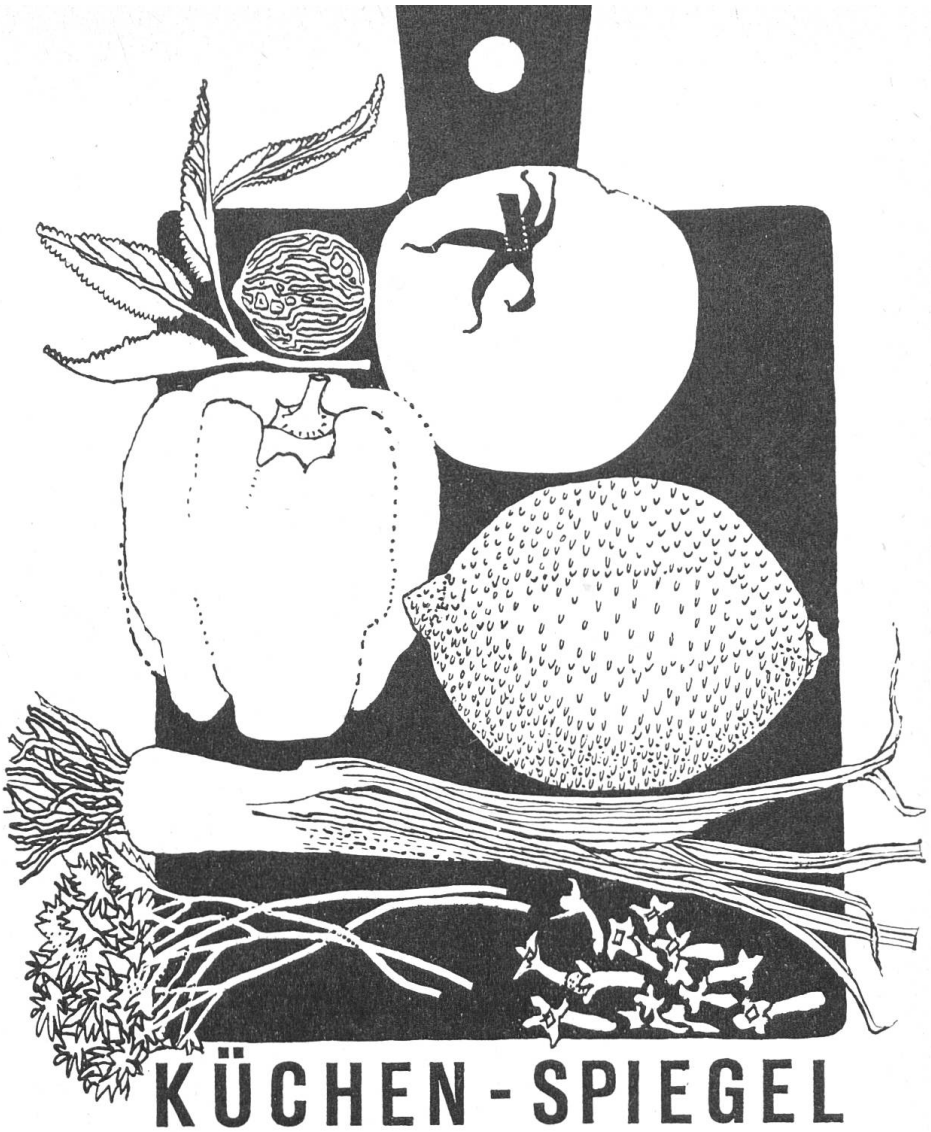
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 03.10.2025

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



KÜCHEN-SPIEGEL

WEDER FRUGAL NOCH UNERHÖRT ÜPPIG

Unser Weihnachtsessen

Von Elly Billeter

Nirgendwo anders kommt die Traditionsgebundenheit stärker zum Ausdruck als in der Art, wie die Feste gefeiert werden. Wenn auf Ihrem Geburtstagstisch einst ein kerzenumgebener Gugelhopf stand, wird Sie später auch die schönste Torte nicht für sein Fehlen entschädigen. Hat Ihre Mutter die Ostereier selber gefärbt? Ich sehe genau den alten blauen Emailtopf, der diesem Zweck vorbehalten war, vor mir, und bis jetzt habe ich mich einfach nicht entschließen können, fix-fertig gemalte Eier zu kaufen, auch wenn sie viel schöner sind als meine amateurhaften Gebilde.

Und wo sollten sich die Kindheitserinnerungen, der Brauch, das Altvertraute wohl deutlicher manifestieren als beim Fest aller Feste, an Weihnachten?

Geboren und aufgewachsen im fruchtbarsten Teil der ehemaligen k. und k. Monarchie, in Mähren, der sogenannten Kornkammer Oesterreichs, lebt in meinen Erinnerungen ein Weihnachtsfest, das vielleicht in seiner Üppigkeit ein wenig heidnisch anmutet. Nicht etwa, weil bei uns die Geschenke die Hauptsache gewesen wären – man schenkte bei weitem nicht so kostbar und so reichlich wie heute –

aber im Vordergrund unserer Weihnacht stand das Essen.

Natürlich sangen wir auch Weihnachtslieder und schmückten einen Baum. Und was für ein Baum war das! Er reichte bis zur Zimmerdecke, und die war in den damaligen Wohnungen recht hoch! Er strotzte nur so von buntem Flitterkram, Lametta, rot-weißen Weihnachtsmännern, glitzernden Paradiesvögeln mit wippenden Schwänzen, kleinen Hexenhäuschen, und ein mächtiger Stern krönte die Spitze. Zum Schluß wurde der ganze Baum verschwenderisch mit Rauhreif bepudert.

Ich hüte heute noch sorglich eine Schachtel voll von jenem Weihnachtsschmuck, dem belustigten Lächeln gewisser Leute zum Trotz, deren Baum eine ästhetische Augenweide ist mit weißen Kerzen und silbernen Kugeln, während wir solche in allen Farben des Regenbogens hatten.

Schon Wochen vor Weihnachten wurden Tischtücher inspiziert, Silber, Porzellan und Kristall auf Hochglanz poliert und die Vorräte ergänzt. Die Regale der Speisekammer schienen sich täglich mehr zu biegen unter der Last von Nüssen, Mandeln, Rosinen, Kochschokolade und kandierten Früchten, Eingemachtem wie sauersüßem Kürbis und Weichselkirschen, zu denen sich mit der Zeit noch Striezel, Büchsen voll Vanillekipferl, Mandelbögen, Husarenkrapfen, Spitzbuben, Dattel- und Nußbusserl, Bischofbrot, Sacher- und Nußtorte gesellten. An einem Haken hing ein Fasan oder Hase, oder es lag ein Rehrücken in seiner duftenden Beize. Um den 20. Dezember herum kam dann von den mütterlichen Großeltern die Weihnachtsgans, groß wie ein kleines Schwein, begleitet von einer Gansleber, die heute zu kaufen unerschwinglich wäre, abgesehen davon, daß sie hier gar nicht erhältlich ist.

So bacchantisch geht es an unserer Weihnacht natürlich nicht zu, aber anderseits habe ich mich nie dazu bereit gefunden, am Weihnachtsabend ein so frugales Mahl aufzutischen, wie es mein Mann von daheim gewohnt war: Spaghetti mit Tomatensauce und Salami. Natürlich diente es dem Zweck, der Hausfrau eine große Mehrarbeit zu ersparen und den Akzent auf die Feier zu legen.

In meinem Vaterland aßen und essen wahrscheinlich heute noch am Heiligen Abend alle das Gleiche: Fleischsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfelchen, Karpfen blau oder gebacken oder auf böhmische

Art mit einer Sauce aus geriebenem Lebkuchen und zum Dessert Apfelstrudel, den besten aller Apfelstrudel – aus gezogenem Teig. Man sollte seine Zubereitung mitansehen können, um sich überzeugen zu lassen, daß es wirklich nur halb so schwer ist, als man es sich vorstellt.

*

Damit sich Nachtessen, Anzünden des Baumes, Weihnachtsfeier und Geschenkaustausch nicht überstürzen, geht nun bei uns seit Jahren die Weihnachtsfeier so vor sich:

Zwischen vier und fünf gibt es einen High tea, wobei die Familie zum ersten Mal alle süßen Lekkereien zu Gesicht bekommt, ein halbes Dutzend verschiedene Sorten im Minimum. Jetzt wird auch der erste Weihnachts-Striezel angeschnitten, eine leichtere Abart des Stollens, geflochten wie ein Zopf. Er muß einige Tage vorher gebacken werden und hält sich lange frisch. Wie lange, konnte ich allerdings nie ausprobieren, weil er bei uns derart reißenden Absatz findet.

Nach dem Tee zündet mein Mann im Nebenzimmer die Kerzen am Baum an. Wir betrachten den Baum und legen eine schöne Platte auf. Später werden die Briefe von fernen Freunden vorgelesen und die Pakete geöffnet, wobei eines nach dem andern drankommt, damit jedes auch die Geschenke des andern bewundern kann.

Wenn ich die Einwickelpapiere und die Schnüre weggeräumt habe, begebe ich mich in die Küche und bereite den Festtagsschmaus. Krapfen gibt es bei uns nicht, weil sie mein Mann nicht mag. Als Ersatz dient eine Art gebackenes Allerlei nach eigener Zusammenstellung, das sehr beliebt ist. Zum Dessert erscheint ein Apfelstrudel, den ich tags zuvor gebacken habe.

Den Tisch decke ich jedesmal anders. Das Tischtuch ist hellgrün, und am liebsten habe ich eine Dekoration aus Efeuranken, die ich mit Flittergold bepinselt habe. Das schönste Porzellan wird hervorgeholt, und die geschliffenen Römer funkeln in allen Farben.

Geflügel und Wild sind nun den folgenden zwei Tagen, an denen Besuch kommt, vorbehalten. Ich werde mich diesmal nicht mehr zu einem Truthahn verlocken lassen, da er einen eher trockenen Braten ergibt, auch wenn man ihn in Speckscheiben hüllt.

HIRSE
FÜR IHR WOHLBEFINDEN

Hirse ist reich an Mineralstoffen Unsere Zivilisations-Nahrung weist nur ungefähr die halbe Menge Mineralstoffe und Spurenelemente auf, die für ein gesundes Leben nötig ist. Ein guter Teil dieses Mankos kann durch regelmässigen Genuss von Hirse ausgeglichen werden, denn die Hirse ist reich an wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen. - Vergleich zwischen Hirse und Reis:

	100 g Goldhirse	Reis poliert
Kalium	280 mg	62 mg
Natrium	36 mg	14 mg
Magnesium	170 mg	23 mg
Eisen	22 mg	3 mg
Fluor	0,111 mg	0,067 mg

HIRSANA kochfertiger süsser Hirseauflauf oder Hirseköpfchen

4 Portionen Fr. 1.80

HIRSOTTO fertiges Hirsegericht Kochzeit nur 7 Minuten

4 Portionen Fr. 1.45

Naturreine HIRSEFLÖCKLI für alle Flockenspelsen. Rezepte auf dem Innenbeutel

400 g Fr. 1.30

Zwicky

NAHRUNGSMITTELFABRIK E. ZWICKY AG MÜLLHEIM - WIGOLTINGEN

Erhältlich im Reformhaus und in führenden Lebensmittelgeschäften

Mami,
für Dich!

Frische Kräfte, ruhige Nerven, jugendliches Aussehen dank Eisen + Phosphor + China-Extrakten + Spurenelementen im neuen Elchina.

Papa spart Fr. 7.70
mit der vorteilhaften Kurpackung.

Originalflasche
Fr. 7.80
Kurpackung
4-facher Inhalt
Fr. 23.50

Elchina
eine Kur mit Eisen

Die Tasse
NEUROCA
am Morgen
und am Abend
bekommt den Kindern
und schmeckt den Eltern

NEUROCA das köstlich kräftig schmeckende Familiengetränk aus wertvollen Getreidekörnern und Früchten ohne chemische Zusätze bereitet, wird einfach in heissem Wasser oder Milch aufgelöst.

Kleine Dose für ca. 30 Tassen Fr. 1.30
Grosse Dose für ca. 75 Tassen Fr. 3.—
Die Tasse NEUROCA kostet nur
3-4 Rappen

PHAG
Fabrik neuzeitlicher
Nahrungsmittel Gland VD

Gans und Ente sind uns zu fett, und so habe ich die besten Erfahrungen mit einer Poularde gemacht. Sie darf ruhig um ein Pfund schwerer sein als ein gewöhnliches Poulet, denn auch kalt schmeckt sie sehr gut, ist gar nicht trocken und sehr zartfleischig. Vorher gibt es eine echte Bouillon mit einer festlichen Einlage, zum Beispiel frischen Ravioli.

Warum es in der Schweiz keine Hasen zu kaufen gibt, ist mir ein Rätsel. Bei uns waren sie viel häufiger und billiger als Reh.

Um das Dessert muß ich mich nicht mehr kümmern, denn ich habe außer kleinem Backwerk auch ein bis zwei Torten vorgebacken. Diese sollten eigentlich immer zwei Tage alt sein, dann haben sie den richtigen «Reifegrad» erreicht. Für Wein, Likör und den «Schwarzen» nach Tisch sorgt der Herr des Hauses.

Gebackenes Allerlei

Hier kann man seine Phantasie so recht Orgien feiern lassen. Das Gericht kann je nach Belieben bestehen aus Schweinsfilets, Kalbsleber, Bries (Milke), Huhn, Cipollata, Blumenkohl, Sellerie.

Das Schweinsfilet schneidet man in bleistiftdicke Tranchen, die, gesalzen und leicht mit Pfeffer bestäubt, etwas liegen gelassen werden. Inzwischen bereite ich einen dicklichen Backteig aus Ei, Mehl, Milch, etwas Weißwein, Muskat und einem gehäuften Löffel Parmesan. Die Plätzli nun in diesen Teig tauchen, dann in Paniermehl – selbstgemachtes ist bei weitem vorzuziehen – wälzen und goldgelb backen.

Der Blumenkohl wird in Röschen zerteilt, in Salzwasser nur halbweich gekocht, in den oben beschriebenen Teig getaucht, paniert und gebacken.

Die Kalbsleber (in Tranchen geschnitten, diese halbiert, papriziert, mit Speck umwickelt, mit einem Zahnstocher befestigt und ja nicht gesalzen),

die Milke (enthäutet, ungefähr zehn Minuten gekocht, in Scheiben geschnitten und gesalzen),

das Huhn (halbiert, dann in sechs Teile zerlegt und gesalzen),

der Sellerie (in Scheiben geschnitten und gesalzen),

die Cipollata, das alles bestäube ich mit Mehl, wende es in verklopftem Ei und backe es goldgelb.

Zu meiner Frittura Mista serviere ich

Reis auf festliche Art

Ich röste Vialonereis auf dem Inneren eines Markbeines und mit Zwiebeln goldgelb, bedecke ihn mit Bouillon und Weißwein und ziehe kurz vor dem Anrichten eine Tasse voll ganz feiner Erbschen und eine Büchse Champignons darunter.

Weihnachtsstriezel

Er fehlt in Böhmen an keiner Weihnacht und ist einem Stollen ähnlich.

Zutaten: Ein Viertel Liter Milch, ein Pfund Mehl, 30 Gramm Hefe, eine Prise Salz, 200 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, zwei Eigelb, zwei ungeteilte kleinere Eier, 70 Gramm geschälte, kleingeschnittene Mandeln, 150 Gramm Rosinen, 70 Gramm kleingeschnittenes Zitronat.

Zubereitung: Aus der Hälfte der Milch, aus der Hefe und 100 Gramm Mehl wird ein Vorteig gemacht. Das übrige Mehl kommt zusammen mit dem Salz in eine tiefe Schüssel, dazu gibt man die erwärmte Butter, den Zucker, die Eier und den Vorteig. Den Teig gut abschlagen – eventuell muß man noch etwas Milch hinzugeben – bis er fest ist. Zum Schluß werden noch die Mandeln, Rosinen und das Zitronat beigefügt. Den fertigen Teig an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, durchkneten, nochmals kneten.

Auf einem bemehlten Brett werden aus dem Teig neun Rollen geformt, und zwar vier dicke, drei dünnere und zwei noch dünnere. Man flechtet die gleich starken zusammen und legt dann die drei Geflechte aufeinander, das dickste zuunterst, das dünnste zuoberst, mit Eiweiß zusammengehalten. Der Striezel wird zuletzt noch mit zerquirltem Ei gut bestrichen und dann in leicht vorgewärmtem Backofen langsam vierzig bis sechzig Minuten gebacken.

Der Striezel sollte einige Tage vor Weihnachten gemacht und in Pergamentpapier aufbewahrt werden. Vor dem Servieren wird er in Scheiben geschnitten und mit vanilliertem Puderzucker bestreut.

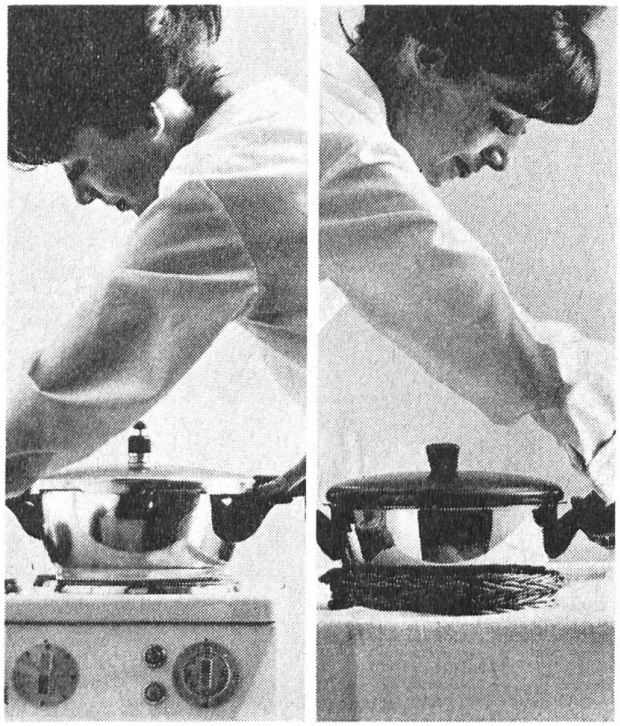
Husarenkrapfen

Zutaten: 120 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, ein Eigelb, 180 Gramm Mehl.

Duromatic 3

vom Herd direkt auf den Tisch

Neu



Neue Form - neue Grösse, aber alle Vorteile des berühmten DUROmatic, sogar noch einen mehr!

Nach der sehr kurzen Kochzeit Deckel wechseln und im Weidenkörbchen direkt auf den Tisch bringen.

3 Liter Inhalt, somit gerade recht für eine mittlere Familie.

Der DUROmatic 3 aus unverwüstlichem, rostfreiem Edelstahl, komplett mit Dampfkochdeckel, rotem Servier-Deckel und Weidenkörbchen mit hitzebeständigem Boden. Fr. 78.50 netto

Erhältlich in Haushalt-, Elektro- und Eisenwarengeschäften

DUROmatic

Heinrich Kuhn Metallwarenfabrik AG, Rikon-Tösstal

Zubereitung: Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren und mit dem Mehl vermischen. Den Teig zu einer Wurst formen, kleine Stücklein abschneiden, aus diesen kirschengroße Kügelchen machen, in deren Mitte mit der Kelle eine Vertiefung eindrücken, mit Ei bepinseln und in mittelheißem Ofen goldgelb backen. In die Vertiefung gibt man einen Tupf Aprikosenkonfitüre.

Dattelbusserl

Zutaten: Drei Eiweiß, 150 Gramm Zucker, 250 Gramm grobgehackte Datteln, 150 Gramm gehackte Baumnüsse.

Zubereitung: Das Eiweiß mit dem Zucker solange im Wasserbad rühren, bis die Masse dick wird, dann die Datteln und die Baumnüsse darunter ziehen. Auf gefettetes Blech kleine Teighäufchen legen und bei mäßiger Hitze mehr trocknen als backen.

Bischofsbrot

Zutaten: Vier Eidotter, 150 Gramm Zucker (wenn möglich vanilliert), etwas Schokolade, Rosinen, Mandeln, Haselnüsse, Zitronat und Orangeat (die sechs Zutaten sollten zusammen etwa 200 Gramm schwer sein), drei Eischnee, 100 Gramm Mehl.

Zubereitung: Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, die nächsten sechs Zutaten kleingeschnitten und gut vermischt darunter geben und zum Schluß den Eischnee und das Mehl darunterziehen. In Cakeform backen.

Das Bischofsbrot sollte einige Tage vor Gebrauch gebacken und in geschlossener Büchse aufbewahrt werden.

Die Redaktion des Schweizer Spiegel bittet, alle Manuskripte nur einseitig zu beschreiben und ihnen Rückporto beizulegen

Festtagsfreude – direkt ins Haus

Es ist so einfach: Sie geben Ihrem Detaillisten oder Getränkehändler Ihre Wünsche bekannt, und in wenigen Tagen schon erhalten Sie Merlino, Moussillon und Cassinette, «drei edle Tropfen ohne Alkohol» direkt ins Haus geliefert. Bei heiterem Gläserklingen werden Sie und Ihre Kinder dann viele frohe Stunden und festliche Genüsse erleben. Bestellen Sie bitte rechtzeitig, am besten jetzt gleich; besten Dank und schöne Festtage.

Merlino

der Traubensaft für Anspruchsvolle, das passende alkoholfreie Getränk zu den Mahlzeiten und zum Festtags-Gebäck.

Moussillon

der gediegene Schaum-Traubensaft mit dem stimulierenden Pfropfenknall, spritzig und prickelnd, der Höhepunkt jeder Feier (und ein unvergessliches Erlebnis für die Kinder!)

Cassinette

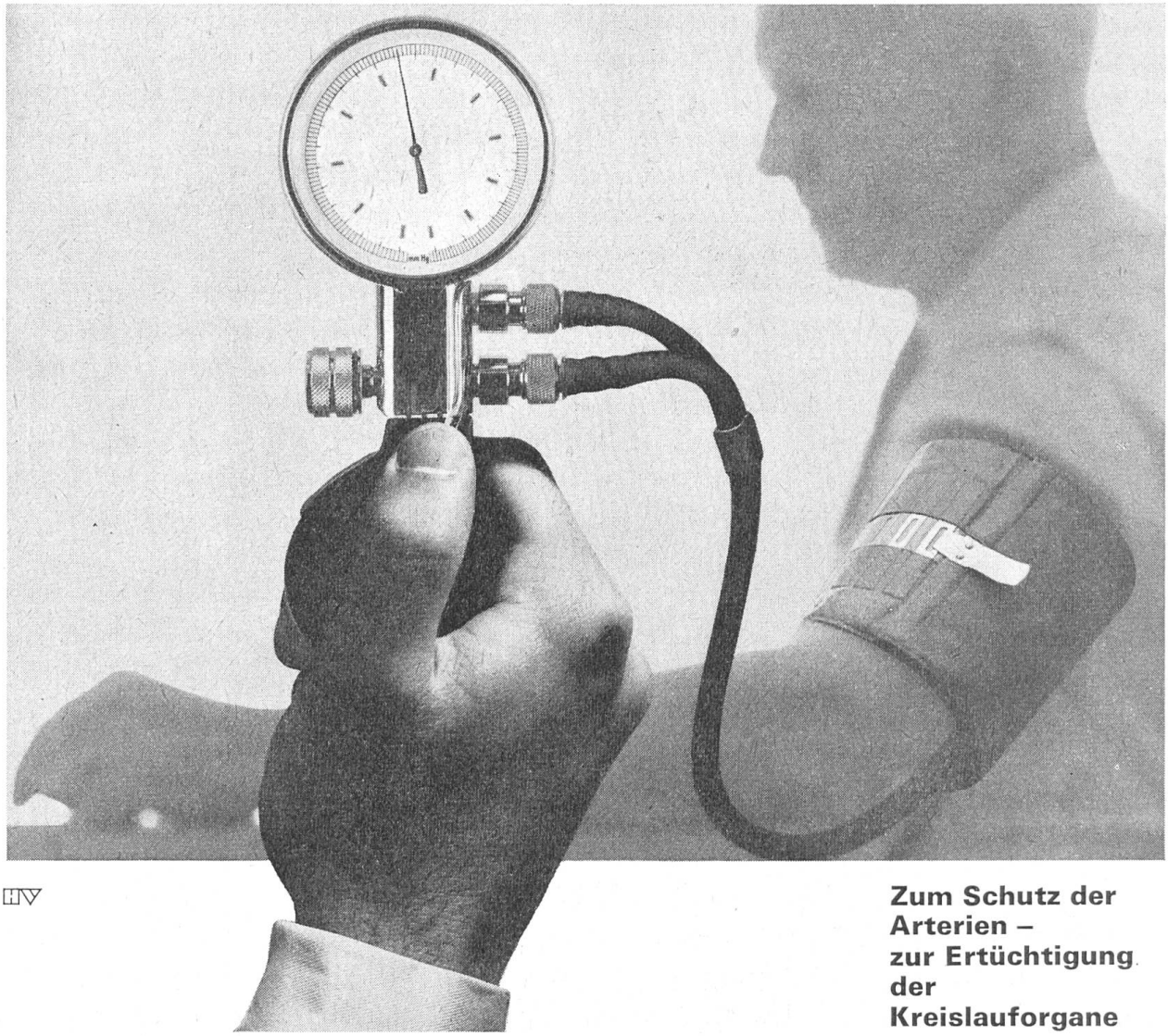
das beliebte Getränk aus schwarzen Johannisbeeren (Cassis), reich an natürlichem Vitamin C, gesundheitlich wertvoll (gegen Erkältungen!) und erst noch ein herrlicher Genuss.

OVA

Sie erhalten MERLINO, MOUSSILLON und CASSINETTE in Lebensmittel-Geschäften, Reformhäusern, Getränkehandlungen, Restaurants, Tea-Rooms und durch unsere Depositäre.

Gesellschaft für OVA-Produkte Affoltern am Albis, Telefon 051/995533

Jung bleiben hängt vom Kreislauf ab



Zum Schutz der Arterien – zur Ertüchtigung der Kreislauforgane

Ein gesunder Kreislauf bewahrt vor vorzeitigen Alterserscheinungen und Beschwerden. Die Organe des ganzen Körpers funktionieren störungsfrei, denn das Blut führt ihnen reichlich Nährstoffe zu. Und es schwemmt die Schlacken weg. Man fühlt sich gesund, stark und leistungsfähig.
Funktionsstörungen der Kreislauforgane aber sind verbreitete Leiden. Das Blut weist zu hohe Fettwerte auf. Das Cholesterin wird nicht mehr schnell genug ausgeschieden. Es lagert sich in den Blutgefässen ab und verkalkt die Arterien. Die Blutzirkulation verschlechtert sich. Müdigkeit, Nachlassen der Leistungsfähigkeit und des Konzentrationsvermögens, Beengung, Schlaflosigkeit, Nervosität, hoher Blutdruck können die Folgen sein.

naga-di vermag den Fett- und Cholesterinspiegel im Blut rasch zu senken. Es fördert den Transport des Cholesterins vom Blut in die Leber und beschleunigt seine Umwandlung und Ausscheidung. So entzieht die Leber dem Blut jene Stoffe, die zur Ablagerung in den Arterien neigen.
naga-di ist eine biologisch vollwertige, äusserst leicht verdauliche Nahrung. Sie führt dem Körper essentielle Fettsäuren, 11 Vitamine, Spurenelemente und hochwertige Nährstoffe zu. Damit wird die Leistungsfähigkeit des ganzen Körpers gesteigert, die geistige und körperliche Widerstandskraft erhöht, das allgemeine Wohlbefinden verbessert.

Nur in Apotheken und Drogerien erhältlich
naga-di, ein Produkt
der NAGO Nährmittel AG, Olten