

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 41 (1965-1966)
Heft: 3

Artikel: Wie machen es die andern? : Einige Frauen erzählen von ihrer Dezember-Spezialität
Autor: Fröhlich, Irma
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079425>

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

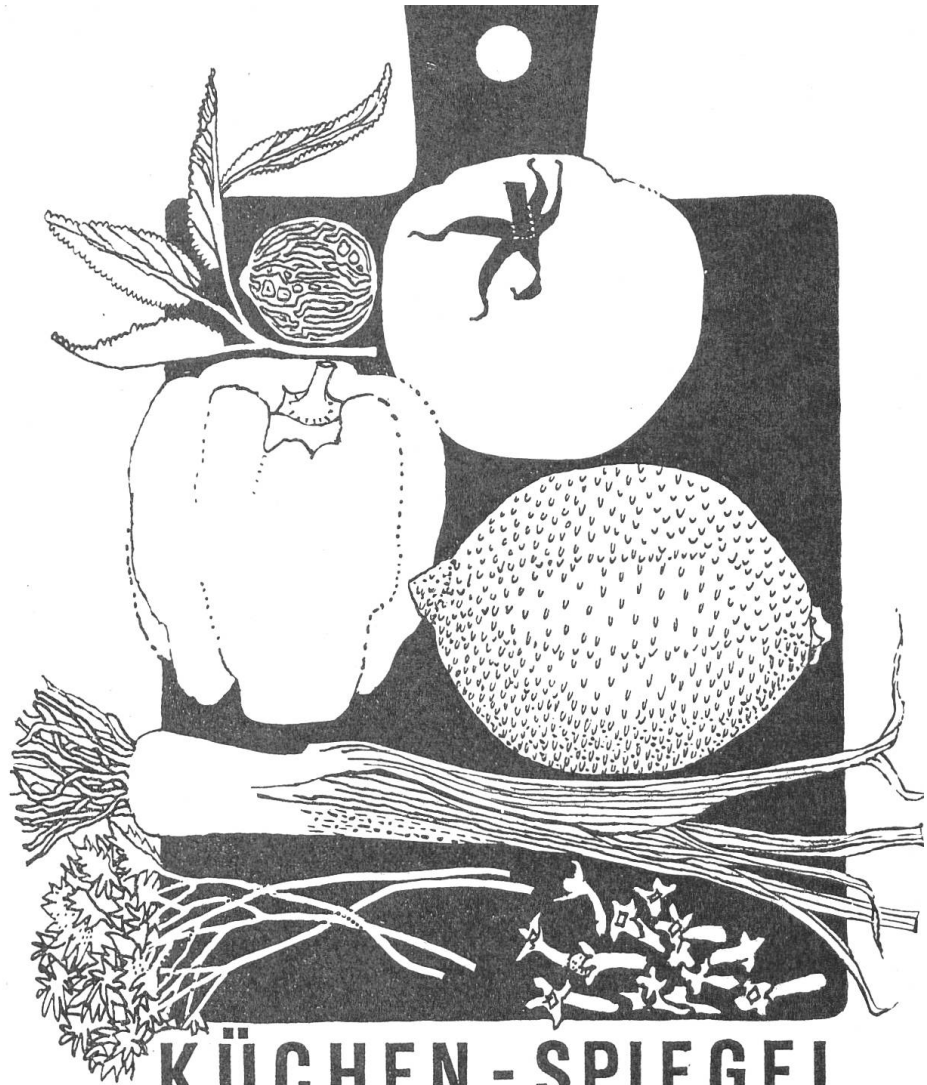
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 02.04.2026

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



KÜCHEN - SPIEGEL

WIE MACHEN ES DIE ANDERN?

Einige Frauen erzählen von ihrer
Dezember-Spezialität

Von Irma Fröhlich

Nicht nur aus Neugier schauen wir gern «über den Hag»: wir sind alle stets auf Anregungen bedacht, die unsere Feste bereichern und beleben könnten. Ganz junge Frauen oder Unverheiratete suchen nach Richtlinien, denen sie ihre eigenen Wünsche und Möglichkeiten anpassen könnten. Erfahrene Hausmütter, die sich ihren persönlichen Rahmen bereits zurechtgezimmert haben, fahnden nach Selbstbestätigung, denn oft vergleichen sie etwas kleinlaut ihre bescheidenen Anstrengungen mit den anspruchsvollen Mustern, die ihnen da und dort in Wort und Bild entgentreten. In buntem Wechsel folgen hier einige Beispiele – schlicht die einen, üppig die anderen –, die beweisen möchten, daß hinsichtlich eines Festschmauses jede Frau mit einiger Überlegung und etwas Selbstvertrauen die ihrem Temperament und ihrer Arbeitslust gemäße Form finden kann.

Knuspersachen

Ich lebe in einem möblierten Zimmer, lade aber am Samichlaustag immer meine vier Bürokolleginnen

zum «Nachtessen» ein. Mein langes Glastischchen ist ganz bedeckt mit lauter Knuspersachen: mit Nüssen aller Art, getrockneten Weintrauben, Feigen und Datteln, Tirggeli und Leckerli. Davon schnabulieren wir, bis uns das Süße widersteht; gewöhnlich bleibt aber nicht viel davon übrig. Dann folgen ein extra herber Traubensaft, ein Körbchen voller Weiß- und Schwarzbrotstreifen und eine Platte Bindenfleisch, das wir nach Bündnerart um das kleingeschnittene Brot wickeln und von Hand essen. Das ist immer ein sehr vergnügter Abend, auf den sich alle freuen.

Blanc-manger mit Himbeeren

Seit dem Tode meiner Mutter lade ich am ersten Adventssonntag meine Geschwister zu einem Essen ein, wie es für unser Elternhaus typisch war:

*Gefüllte Kalbsbrust**

Rosenkohl

Bratkartoffeln

*Blanc-manger***

* Füllung: In heiße Milch eingeweichte Weggli, etwas Schinken, Peterli und andere Kräuter hacken, dazu 3 Eigelb und ca. 200 Gramm Kalbsbrät geben, in die vom Metzger aufgeschnittene Tasche füllen und zunähen.

** 100 Gramm geschälte, geriebene Mandeln und ein aufgeschlitzter Vanillestengel mit dreiviertel Liter Milch aufkochen, durchs Sieb passieren (Mandelerückstand für Grießpudding oder gefüllte Äpfel verwenden), mit 3 Blatt aufgelöster Gelatine vermischen

und häufig umrühren, bis die Masse dicklich ist. Dann 2 bis 3 Deziliter Schlagrahm darunterziehen und in Crèmeschüssel kaltstellen. Mit Himbeersirup oder tiefgekühlten, aufgetauten Himbeeren servieren.

Weinsuppe mit Weggen-Würfelchen

Ich bin nicht verheiratet, koche aber gern die Speisen, die ich von meiner österreichischen Mutter übernommen habe. Am Abend des 24. Dezembers kommen immer Bruder und Schwägerin zu mir. Da stelle ich unser traditionelles Weihnachtsessen auf den Tisch:

*Weinsuppe**

Fischfilets mit Kartoffeln und Salat

Fruchtsalat

* Ich gebe 4 Eier, 4 Deziliter Weißwein, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Maizena (vorher mit etwas Wasser angerührt) in meine alte Messingpfanne, schwinde auf kleinem Feuer tüchtig, bis die Masse steigt und dicklich wird, gebe sie in die Suppenschüssel und serviere viel gebackene Weggen-Würfeli (nicht Brot!) dazu. In einer kalten Winternacht, nach einem tüchtigen Marsch von der Bus-Station, ist das ein behaglich-wärmender Empfang für meine Gäste!

Schokoladesauce in Hülle und Fülle

Wir sind zwei ledige Berufstätige, gebürtige Französinen, arbeiten am 24. Dezember bis gegen Abend, kaufen uns beim Traiteur die fertigen Zutaten zu

D I E B E L I E B T E N J U G E N D B Ü C H E R V O N R A L P H M O O D Y

Bleib im Sattel

Vater und ich waren Siedler im Wilden Westen
Mit 20 Bildern von Edward Shenton
10.—13. Tausend. Gebunden Fr. 14.80

Ralph bleibt im Sattel

Wir Sieben ohne Vater im Wilden Westen. 7.—9. Tausend. Mit 23 Bildern von Edward Shenton
Gebunden Fr. 14.80

Ralph unter den Cowboys

Mit 22 Bildern von Edward Shenton
Gebunden Fr. 15.20. 5.—7. Tausend

Ralph der Amerikaner

204 S. 18 Illustrationen. Leinen
Fr. 14.80

Ein viertes Buch von Ralph Moody, wiederum als Einzelband für sich verständlich, überzeugend, ja begeisternd. Neue Landschaften und neue Milieus: Arizona, New Mexico, Kansas, Nebraska. Ralph beweist seine Kühnheit in Erfolg und Missgeschick, atemraubenden Abenteuern und unermüdlicher, harter Arbeit.

unserem Festessen, genießen ohne Christbaum, aber bei Kerzenlicht und an hübsch gedecktem Tisch:

Gebratenes Poulet

Maiskörner-, Bohnen-, Peperoni. Salat

*Vanilleglace mit heißer Schokoladesauce**

* Wir lösen zwei Tafeln bester, schwarzer Schokolade mit etwas kaltem Wasser und 1 Teelöffel Sofort-Kaffeepulver in einem tischfähigen Pfännchen auf und freuen uns, endlich einmal soviel warme Sauce über unsern Eisblock gießen zu können, wie uns beliebt!

Der gezöpfelte Bratwurstkranz

Zu meinen frühesten Weihnachtserinnerungen gehört ein Bratwurstkranz, wie ich ihn nun Jahr um Jahr zur Freude meiner eigenen Sprößlinge aus meiner Vaterstadt St. Gallen beziehe. Hauptproblem: eine genügend große Bratpfanne! Die lustig gezöpfelten Kränze – allenfalls in Schneckenform – werden nur im Gewicht von 1 Kilogramm und darüber geliefert. Dieses Gericht benötigt etwa 1 Stunde Bratzeit; ich bereite es daher nicht am Heiligen Abend, sondern am Mittag des 25. zu. Eine altmodische Speise, die ich sonst während des ganzen Winters nie koche, begleitet als einzige Beilage den Bratwurstkranz: gehackter Wirsing* (es muß unbedingt Wirz und nicht Kabis sein!).

* Zwei Wirsingköpfe vierteilen, von Strünken und groben Rippen befreien, in leicht gesalzener Wasser 20 bis 30 Minuten kochen (Wasser für eine Grießsuppe verwenden), gut abtropfen lassen, mit Wiegemesser hacken. In Fett etwas Zwiebeln und reichlich Knoblauch (beides sehr feingehackt) leicht anbraten, Wirsing kurz mitdünsten, eine große rohe, geriebene Kartoffel dazugeben, ablöschen mit Milch und Wasser, kräftig würzen mit Bouillonwürfeln, Pfeffer, Muskat.

Schnecken als Mitternachtsimbiss

Wir haben als junges Elternpaar die Sitte eingeführt, uns mit unseren vier Kindern um halb fünf Uhr des Heiligen Abends zu einem Café complet niederzulassen. Nach der Feier dürfen die Kinder naschen, so viel sie wollen; eine große Obstschale lockt, wenn sie von Süßigkeiten genug haben. Wenn sie dann endlich im Bett sind, sehen wir uns in Ruhe die Geschenke und die neuen Bücher an, legen etwa eine

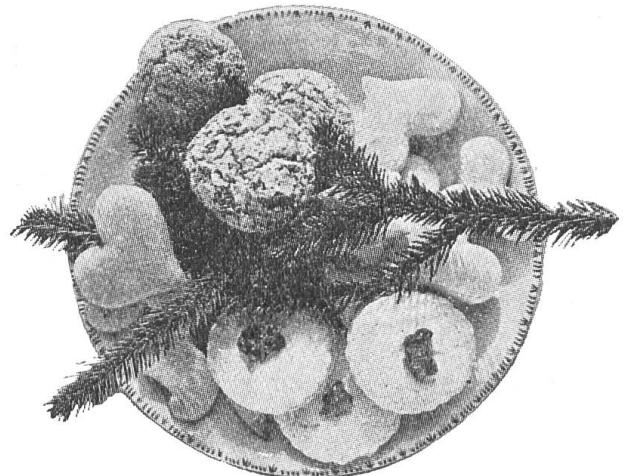
Weihnachtsgebäck - dieses Jahr wieder einmal selbst gemacht - mit PAIDOL besonders festlich und fein!

Das hat seinen ganz besonderen Grund: PAIDOL wird aus dem besten und backfähigsten Teil des Weizenkorns gewonnen. Jeder PAIDOL-Teig hat deshalb einen vorzüglichen Trieb und ergibt ein mürbes und gluschtiges Gebäck, das länger frisch bleibt.

Backen mit PAIDOL ist keine Zufallsache — Sie sind des Erfolgs sicher — man wird Ihr Gebäck rühmen!

Und vergessen Sie nicht: Teig, auf PAIDOL ausgewallt, klebt nie!

PAIDOL enthält die wertvollen, naturbelassenen BIOGERM-Weizenkeime mit allen Vitaminen und Spurenelementen, die unserer weitgehend «vorfabrizierten» Nahrung leider fehlen und die unser Körper doch so dringend braucht.



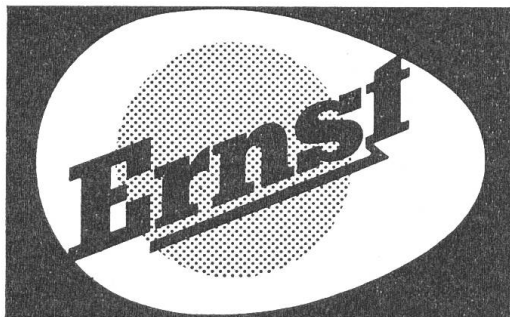
GRATIS: 7 erprobte Rezepte
verlangen Sie das
Païdol DOPPEL-PAKET
mit dem **fixfertigen**
GUEZLI*FAHRPLAN!

PAIDOLFABRIK DÜTSCHLER & CO
ST. GALLEN 8

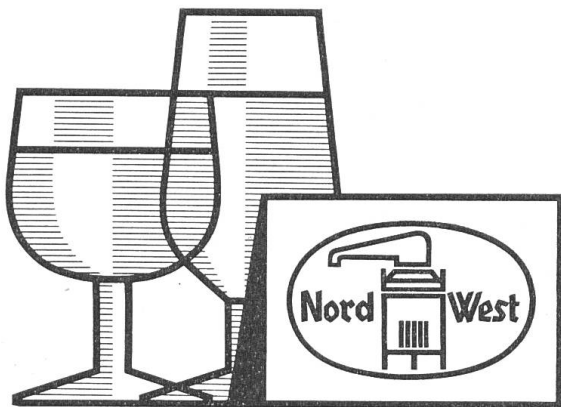
Ich choche
öppis
guets ...

auf jedem Paket 2
Rezepte
Ernst

ERNST Frischeier-Hörnli «piccolo»



5 JUWO-Punkte



Der Kenner bevorzugt die feinen
Nordwest-Spirituosen

NORDWESTVERBAND BASEL

Langspielplatte auf und genießen gegen Mitternacht ein kleine Exklusivität: zum Beispiel mein Mann ein Dutzend heiße Schnecken, ich zwei Tranchen Gänseleber mit Toast, oder geräucherten Aal, oder Crevettli mit Tomaten-Mayonnaise*. Jedes soll einmal ungestört und in Muße einer Liebhaberei frönen dürfen! Wir dehnen diesen Abend meist bis 2 oder 3 Uhr morgens aus!

* Fertige Mayonnaise mit Tomaten-Ketchup, etwas Worcestersauce, Joghurt und Gewürz vermischen.

Züpfе und Bauernschinken

Mein Mann und ich stammen aus dem Bernbiet, leben aber mit unseren drei Kindern in der Ostschweiz. In den ersten Jahren tastete ich nach einer zeit- und ortsgemäßen Lösung der festtäglichen Menu-Fragen, blätterte allerlei Heftli und Zeitschriften durch, erbat mir Rezepte und Winke von rechts und links, machte mir viel Mühe und war doch stets vom Gefühl bedrückt, andere brächten viel schönere und bessere Mahlzeiten auf ihre elegant geschmückten Tische. Die gesunde Natürlichkeit meines Mannes, die eigene Sehnsucht nach den einfachen Bräuchen meines Elternhauses und allerlei regelmäßig wiederkehrende Naturalgaben aus der Heimat führten schließlich zu einem radikalen Kurswechsel. Ich schmücke jetzt den Eßtisch mit Kerzen, Tannenzweigen und blankgeriebenen Berner Rosenäpfeln. Ich stelle auf: die goldgelbe Riesenzüpfе, die meine Schwägerin für uns gebacken hat, Süßmost und Wein vom Bielersee, vom Schwager gespendet, und saftigen, kalten Bauernschinken, den ich mir mangels einer Geschenksquelle allerdings in einem städtischen Spezialgeschäft holen muß! Alle sind zufrieden, ich aber bin direkt erlöst vom Alptraum einer erlesenen Speisenfolge, die zu meiner Art und meinen Gewohnheiten so gar nicht paßt. Am 25. gibt es Rindsbraten, Spätzli und Preiselbeeren; das mögen alle gern.

Von der Leberknödelsuppe bis zur Scheidl-Torte

Meine österreichischen Schwiegereltern leben auf einem großen Landgut und verfügen – o Wunder – noch über genügend Hausangestellte und Hilfspersonen. So laden sie über die ganze Weihnachtszeit alle Kinder und Enkel zu sich ein. Dieses Familientreffen ist sehr schön. Gemeinsam schmücken wir Frauen die große Tanne sehr bunt mit vielen eßbaren

Sachen wie Äpfeln, Mandarinen, Gebäck, Quittenpasten, Schokolade, Marzipan. Es gibt immer

*Leberknödelsuppe**

Gans mit Kastanien gefüllt

Blaukraut

Kartoffeln

Halbe Äpfel mit Preiselbeeren gefüllt

*Scheidl-Torte***

* 1 kleine Tasse Brosamen mit zwei zerklopften Eiern und ganz wenig Milch anfeuchten, 250 Gramm Leber (vom Metzger zweimal durch die Hackmaschine getrieben), 1 Teelöffel Majoran, Salz und Pfeffer beifügen, mit zwei Teelöffeln – zuerst in heiße Brühe getaucht – Klöße abstechen, in siedende Bouillon einlaufen und 7 Minuten kochen lassen.

** Löffelbiskuits schnell in kalte Milch tauchen, auf eine flache Platte eine Lage davon hart aneinanderlegen. Darauf ziemlich dick eine gute Buttercrème mit Mokka- oder Schokoladearoma streichen, wieder gleiche Lage Biskuits und so nach Belieben und Bedarf fortfahren. Das fertige Rechteck mit Zuckerglasur überziehen und mit kandierten Früchten garnieren.

Zampone und Linsen

Als Tessinerin traktiere ich meine Familie und ein paar regelmäßige Gäste am Silvesterabend mit gekochten Linsen* und einem heißgemachten Zampone (gefülltes Schweinsbein, vom Metzger meiner Heimat bezogen). Das ist vielleicht eine etwas schwere Mahlzeit, aber wir bleiben ja lange auf, spielen und tanzen, so daß wir etwas Wärschaftes schon ertragen.

* Ich weiche eine große Portion Linsen über Nacht in lauwarmem Wasser ein, gieße dieses am Morgen aber ab, weil es nicht gut schmeckt, koche sie mit frischem Wasser, einem Stück Magerspeck und zwei Rübchen auf ganz kleinem Feuer 2 bis 3 Stunden, bis sie ganz gar sind, lasse sie gut abtropfen. Einen Drittel gebe ich für einen Salat am anderen Tag auf die Seite. Die anderen zwei Drittel vermische ich mit einer dünnen Mehlsauce, die ich mit Senf, Dill, Majoran und dem kleingeschnittenen Speck angereichert habe. Ich bin immer wieder erstaunt darüber, daß die meisten Deutschschweizer das herrliche Linsengericht nur aus der Bibel, nicht aber aus eigener Erfahrung kennen.



**Einmachen leicht gemacht
mit Bülacher Einmachglas**

Gegen Einsendung von Fr. —.50
in Briefmarken erhalten Sie unser
praktisches Rezeptbüchlein.

Glashütte Bülach AG, Bülach

**Er ist
tatsächlich
besser!**

**SUPER
ESPRESSO**

50 g 2.30

150 g 5.70

**KOFFEIN-
FREI**

50 g 2.75

150 g 6.90



MERKUR AG



Kaffeespezialgeschäft

Ein Philips-Plattenspieler

mit abnehmbarem Lautsprecher und einigen Platten oder ein schönes Velo im Wert von 300 Franken winken auf Weihnachten jedem Knaben und Mädchen, das sich an unserem Wettbewerb zur Sammlung neuer Abonnenten beteiligt.

Wie meldet man sich?

Du schreibst uns einfach (an den «Schweizer Spiegel», Hirschengraben 20, 8023 Zürich) eine Postkarte, dass Du bei dem Wettbewerb mitmachen willst. Dann erhältst Du unentgeltlich das nötige Werbematerial zugesandt, einige Probenummern, Prospekte und Bestellkarten.

Wie wirbt man?

Natürlich nicht in fremden Häusern, sondern bei Bekannten und Verwandten; wende Dich an Deine Grosseltern, Deinen Onkel, Deine Tante, an die Freunde Deiner Eltern, an Deine Nachbarn. Erzähle Ihnen, was für eine schöne Zeitschrift der Schweizer Spiegel ist, und ermuntere sie, diesen zu abonnieren.

An die Teilnehmer

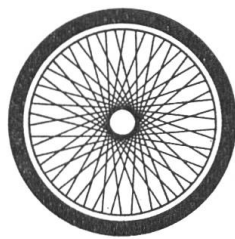
Verbessert Euer Resultat! Wer weiss, vielleicht gibt ein gewonnenes Abonnement mehr den Ausschlag.

Wettbewerb für die Jungen

1. Preis Plattenspieler



... oder ein Velo



1. Trostpreis: Armbanduhr



Wer erhält den Plattenspieler?

Noch kannst Du Dich für unseren Wettbewerb anmelden. Wer bis zum 7. Dezember die meisten Bestellungen vermittelt, erhält den 1. Preis (nach Wahl das Velo oder den Plattenspieler). Den zweiten Preis (Skiausrüstungsgegenstände im Wert von 200 Franken) erhält derjenige, der am zweitmeisten Bestellungen einschickt.

Auch Trostpreise für Nichtgewinner

sind interessant. Du musst nicht denken: «Ich werde doch nicht jener sein, der am meisten Abonnenten wirbt.» Unter allen jenen Teilnehmern, die nicht den 1. oder 2. Preis gewinnen, wird, auch wenn sie nur ein einziges ganzjähriges Abonnement vermittelt haben, noch eine Armbanduhr ausgelost.

Weitere Trostpreise

Aber das ist noch nicht alles. Alle Knaben und Mädchen, die überhaupt mitmachen, erhalten für jedes Abonnement, das sie einschicken, einen schönen Trostpreis (Photo-Apparat, Bücher, Briefmarkenalben usw.). Einen Preis bekommt jeder, der ein Jahresabonnement einbringt. Also: Schicke uns heute noch Deine Postkarte ein!

Schweizer Spiegel

SCHWEIZER SPIEGEL
VERLAG
Hirschengraben 20 Zürich 1