**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber
**Band:** 42 (1966-1967)
**Heft:** 3

**Artikel:** Silvester : unter Verwandten und unter Freunden
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1079593

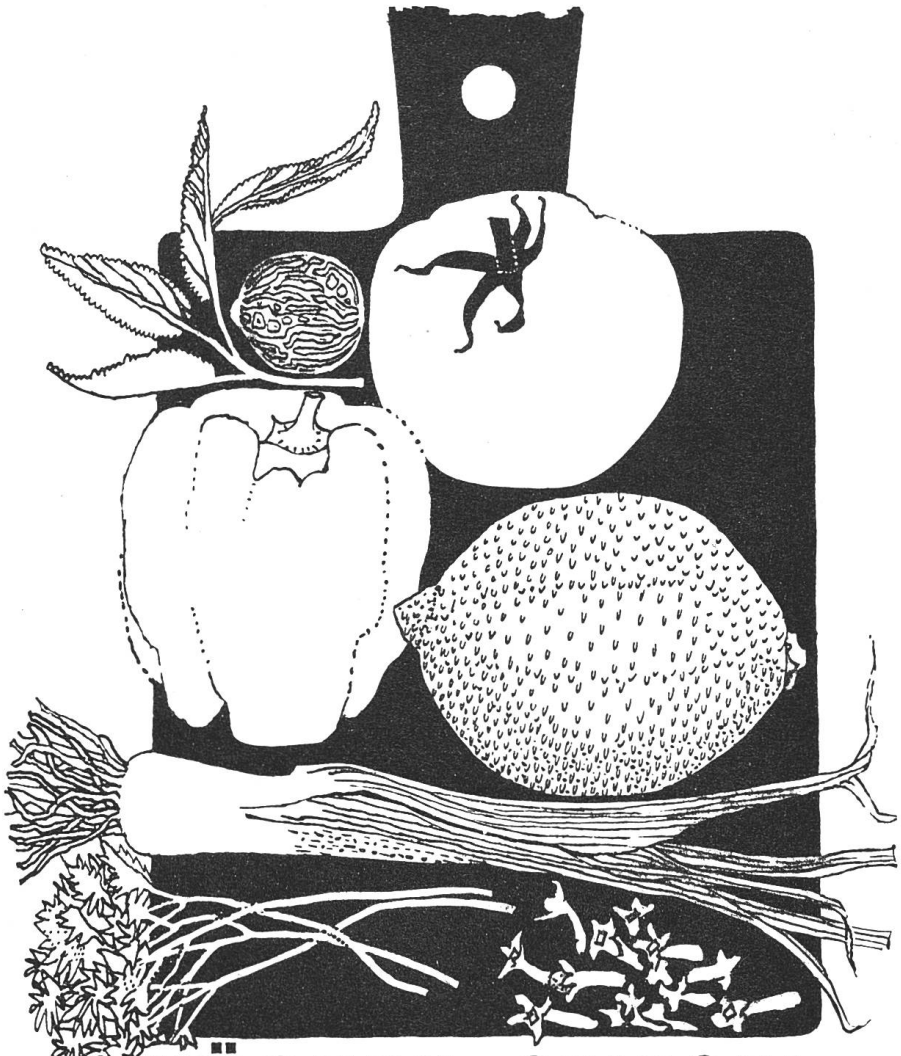
**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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:** 29.09.2025

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



# KÜCHEN-SPIEGEL

# SILVESTER– UNTER VERWANDTEN UND UNTER FREUNDEN

Von***

Unsere Mutter wurde mit jedem Tag, der Weihnachten näherrückte, nervöser und abgespannter. Was stand aber auch nicht alles in ihrem «Weihnachts-Pflichtenheft»!

Im Garten verbreiteten in der Dämmerung dicke, selbstgemachte Kerzen, Windlichter und eine alte Kutscherlaterne mit ihrem Schein vorfestliche Stimmung. Kugelbehängte Zweige hingen im Korridor und schneereifglitzernde Glocken über dem Buffet. Jeder Arbeiter unseres Betriebes – es waren Dutzende –, jeder Göttibub, jedes Göttimeiteli erwarteten ein Paket.

Dann der Höhepunkt, das große Familienfest am Fünfundzwanzigsten: «Wieviele sind wir in diesem Jahr? – Zählt einmal die Rotweingläser! – Sind die Betten alle frisch überzogen? – Hoffentlich sind die Galantine und die gestürzte Creme tadellos! – Ob wohl sechs Gebäcksorten reichen werden?» So fragte sich Mutter kummervoll. Und ob all dem sich Sorgen, ob all dem Zuvieltun aus lauter gutgemeinter Liebe war sie zu müde zur Weihnachtsfreude, zu erschöpft für das tägliche Bibellesen, das sie sich für die Adventszeit so fest vorgenommen hatte.

Wir Kinder hingen an dieser verwandtenbinden-

den Familientradition – und fürchteten uns zugleich vor den alle belastenden Umtrieben. Als wir schließlich das elterliche Haus verlassen, eigene Familien gegründet hatten, fanden wir eine neue Lösung: wir feiern nun unser Familienfest nicht mehr an Weihnachten, sondern im einen Jahr am Silvester, im andern Jahr am Dreikönigstag. Reihum besuchen wir jene Verwandten, welche genug Platz für eine große Tafelrunde haben.

Jedes Haus tischt selbstverständlich *sein* Supernachtessen auf. Bei meiner Schwiegermama ist es gefüllte Kalbsbrust, bei Tante Hanna sind es Kalbshaxen. Bei meiner Schwester erwartet jedermann – und wäre enttäuscht, es nicht zu bekommen – einen Schinken mit Bohnen, Salat und als Dessert Poires Hélène: den heißen Schinken liefert ihr der Metzger zur Essenszeit ins Haus, die Birnen können einige Zeit vorher zubereitet werden. Diese neue Sitte, die einfach in einer Zeitverschiebung besteht, dünkt mich sinnvoll. Enthalten nicht die Tage zwischen dem 26. und 31. Dezember manchmal einige leere Stunden, die man ganz gerne mit den Vorbereitungen zu einem leckeren Mahl ausfüllt?

Meine Wohnung ist allerdings zu klein für eine große Gästeschar. Statt meine Verwandten am Silvester zu beherbergen, nehme ich gerne ihre Kinder in die Ferien zu mir, schön «rationenweise» durchs Jahr hindurch verteilt.

Als Silvestergastgeberin kann ich jedoch jedes zweite Jahr – wenn sich die Verwandtschaft am Dreikönigstag trifft – einen kleinen Freundeskreis einladen. Dieser Abend steht unter dem Zeichen eines «Höck». Es soll ein gemütlicher Anlaß ohne allzu viel Aufwand aus Küche und Keller sein. Ein Beisammensitzen also mit Diskussionen, mit Musik oder Spielen. Als neuestes Vergnügen beispielsweise haben wir das Lesen von Theaterstücken mit verteilten Rollen wiederentdeckt.

Wir laden auf etwa neun Uhr abends ein, weil ja mindestens bis Mitternacht «ausgeharrt» werden sollte. Zuerst frage ich meine Gäste: «Habt ihr schon Kaffee getrunken?» Der bitterböse Blick, den ein Mann seiner Gattin einmal beim Jassen zuschoß – sie hatte im Nebel augenblicklicher Müdigkeit ihr Dreiblatt nicht gewiesen – hatte mich diese Taktik gelehrt. Anregender Kaffee, zu Beginn des Abends serviert, kommt übrigens auch der Lebhaftigkeit des Gesprächs zugute. Der übliche späte Kaffee hingegen erinnert unsere Freunde noch um drei Uhr morgens im Bett unangenehm an den Besuch. Es ist auch eine freundliche Geste, wenn die Hausfrau in aller Selbstverständlichkeit koffeinfreien Kaffee bereithält. Einer der wertvollsten Helfer ist in jedem Fall ein Thermoskrug – oder deren zwei –, welcher den Trank stundenlang heiß wie die Hölle und duftend hält. Er sollte ausschließlich für Kaffee verwendet werden.

Am Silvester bereite ich gerne

**türkischen Kaffee**

zu. Weshalb? Man kann aus seinem Satz die Zukunft lesen! Auf zwei Frühstückstassen kalten Wassers kommen vier Eßlöffel Kaffee, mehlfein gemahlen und nicht zu sparsam bemessen, dazu vier eher knappe Eßlöffel Zucker, vielleicht auch eine winzige Prise Salz. Kenner finden, brauner Rohzucker bringe das Aroma besser zur Geltung als weißer Zucker. Diese Mischung wird ungedeckt in einer gewöhnlichen Pfanne rasch erhitzt, sie soll dreimal schäumend aufkochen und wieder absinken. Sie wird sofort ohne Absieben serviert, wobei der allerdickste Satz in der Pfanne zurückbleibt. Diesen Kaffee serviere

Albrecht Schläpfer

**Bébé-Ausstattungen**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unseren neuen Verkaufsräumen.
8001 ZÜRICH am Linthescherplatz, Tel. 23 57 47

ich in Mokkatassen – die türkischen Trinkkännchen, das Originalmaß, sind ja auch sehr klein. Damit das Getränk nicht gar zu aufregend wirkt, kann ruhig koffeinfreier Kaffee beigemischt werden, sogar die Hälfte des Quantums, ohne daß der Geschmack an Qualität verliert. Klassischerweise wird zum türkischen Kaffee Mineralwasser serviert, pour faire durer le plaisir und um den Mund zu erfrischen. Natürlich gehören noch die letzten überlebenden – oder nachgeborenen –

**Weihnachtsguetsli**

dazu. Mich erstaunt immer wieder der gute Ruf, den ich als Weihnachtsbäckerin genieße. Wenn die Gäste wüßten, daß ich den Teig meist fertig kaufe! Doch dazu kommt noch das gewisse Etwas: Dem Mailänderliteig füge ich während des Auswallens etwas Salz und abgeriebene Zitronenschale bei, und das Blech wird nicht nur «eingefettet», sondern mit guter Butter recht verschwenderisch beschmiert. Brunsli walle ich in zusätzlichem Kakaopulver so dick aus, wie man sie nirgends kaufen kann, und den Zimtsternen füge ich Zitronensaft, geriebene Schale und meist auch noch Zimt bei. Falls ich mich doch zur Eigenproduktion aufraffe, wähle ich eher herbes, leicht gesalzenes Gebäck, das dann mit den Worten «glücklicherweise nicht auch süß» meist zuerst verschwindet.

Neben die Knuspersachen stelle ich einen großen

**Obstteller**

Ich habe beobachtet, daß jedermann immer nur nach den mühelos eßbaren Früchten, nach den Bananen und Mandarinen greift. Bei Äpfeln und Orangen stellt sich ja immer die Frage, ob Teller, Messer und Serviette nötig seien. Eine hübsche Idee habe ich einer Freundin abgeguckt: Sie hatte die Schalen der Orangen als «Seerosen» aufgeschnitten, was nicht nur praktisch war, sondern auch dekorativ wirkte.

Zu vorgerückter Stunde beginnt der Magen nach etwas «Solidem» zu knurren. Mich dünkt, daß es am gemütlichsten sei, wenn das Eßbare einfach ist, das heißt, wenn möglichst viel vom Gleichen da ist, nicht zehnerlei kleine Raffiniertheiten herumliegen, bei denen niemand weiß, wieviel er wohl nehmen darf. Bei einem Teller voller Bergtrockenfleisch fällt es beispielsweise nicht so auf, von welcher Seite her sich das Rot am schnellsten lichtet. Es muß übrigens nicht immer Bündnerfleisch sein. Walliser oder Ur-

Salat vor und mit dem Essen ist gesund und bekömmlich. Erst recht, wenn Sie die rein pflanzliche und vitaminreiche Cenovis-Würze verwenden. Darum: Verrühren Sie in Ihre gewohnte Salat-Sauce 2-3 cm Cenovis-Vitamin-Extrakt aus der Tube und würzen Sie bei Tisch je nach Belieben mit flüssiger Cenovis-Würze. Ein königlicher Salat!

GETREIDEFLOCKEN AG LENZBURG

**Ein Fest**

mit Chivers Christmas Plum Pudding! Original englische Spezialität nach Hausrezept. Wer in England war, liebt ihn; wer ihn isst, liebt England.

Nur in guten Geschäften
**Stofer**
Pilz-Konserven AG, Pratteln

ner Bergtrockenfleisch schmeckt rassiger. Dazu passen Roggenbrot und ein Sonntagszopf.

Im Schweizer Spiegel stand einmal zu lesen, von Speisen, von denen eine Tischrunde gemeinsam esse – etwa von einem Sonntagsbraten – gehe eine gemeinschaftsbildende Kraft aus. Daran ist etwas Wahres. Es beglückt uns mehr, einem Weißbrotzopf gemeinsam zu Leibe zu rücken, anstatt ein Weggli einsam zu zerstückeln. Zum Selberbacken eines Zopfes reichen mir Zeit und Kraft nicht. So stelle ich einen liebevoll

**«renovierten» Zopf**

auf. Ich wähle beim Bäcker ein eher blasses Zopfbrot. Den Backofen heize ich gut vor, netze die Züpfe unter dem Wasserhahn und lege sie auf eine Haushaltfolie, deren Ränder zu einer Wanne aufgebogen sind. Nun trage ich mit Hingabe und Großzügigkeit auf alle Ritzen des Zopfgeflechtes Butter auf. Das Gebäck gebe ich während zehn bis fünfzehn Minuten in den Ofen bei gleichmäßig guter Hitze. Es sollte aus dem Ofen duften. Bei zu hoher Temperatur verbrennt die Kruste, ehe das Innere warm wird. Etwa während zwei Stunden lasse ich den Zopf auf einem Gitter auskühlen. Nach dieser Behandlung wird auch ein Zopf aus einem Dutzendgeschäft so, wie er eigentlich sein sollte, und ein guter wird noch besser.

Wenn am Silvester herzhafter als sonst Wein getrunken wird, muß ich als Hausfrau das Meine dazu beitragen, daß alle Gäste in guter Form bleiben. Die alten Römer machten ihren Kochsklaven für das Wohlbefinden des ganzen Hauses verantwortlich. Uns straft zwar niemand, wenn an unserem Tisch ein Magen verdorben wird – aber man hat doch auch seinen Stolz, nicht wahr! Um nun zu «haben, als hätte man nicht gehabt», gibt es kaum etwas Besseres als zu vorgerückter Stunde ein

**feuriges Rindsgulasch**

Seine praktischen Vorteile: Es kann aus der Bouillontasse oder dem Suppenteller auf den Knien gelöffelt werden und braucht außer einer Papierserviette kein weiteres Gedeck. Als Begleitspeise genügt frisches Weißbrot. Ich koche es in aller Ruhe am Vortag oder am Morgen, langsam, sanft, liebevolle drei Stunden lang. Die Zwiebeln schäle ich unter dem laufenden Wasserhahn, so riechen meine Hände und tränen meine Augen weniger. Ich schneide oder raffle sie sehr fein. Bereiten Sie Ihr Gulasch nach Ihrem übli-

Zwei ova -Produkte

zwei neue Edel-Traubensäfte

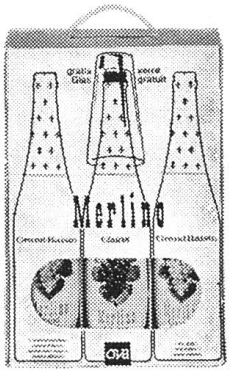
Merlino Auslese

Merlino
Grand
Raisin
weisser, moussierender
Edel-Traubensaft,
prickelnd, apart, voll
Stimmung und Rasse,
jeder Schluck ein Fest, eine
Zierde für jede Tafel
Fr. **2.95** mit Rabatt
Einweg-Glasflasche
ohne Pfand

Merlino
Clairet
ein rubinroter Edel-
Traubensaft, fruchtig,
vornehm, auserlesen, edlem
Wein vergleichbar, eine
freudige Überraschung für
den Gaumen.
Fr. **2.95** mit Rabatt
Einweg-Glasflasche
ohne Pfand

Zur
Einführung:
Gratis-Glas
im 3er
Multipack

Wer diese neuen Edel-Traubensäfte probiert, ist erstaunt und angenehm überrascht; um auch Sie zu einem Versuch zu ermuntern, bringen wir zur Einführung dieses Multipack mit Gratis-Glas; Sie gewinnen damit Fr. 1.40 und machen sich, Ihrer Familie und Ihren Gästen viel Freude; – aber decken Sie sich rechtzeitig und reichlich ein!, Multipack gibt es nur zur Einführung.




Gesellschaft für ova -Produkte 8910 Affoltern am Albis Telefon 051 99 55 33

chen Rezept aus gleichviel Rindfleisch wie Zwiebeln – was beim Essen kein Mensch glaubt – mit oder ohne Tomaten, sicher ohne Kartoffeln. Lassen Sie es gegen Ende dicklich einkochen. Wenn es fast fertig ist, würzen Sie noch einmal temperamentvoll nach mit gestoßenem Kümmel, Majoran und Thymian, geriebener Zitronenschale, zerdrücktem Knoblauch, Paprika und mindestens einem Eßlöffel Essig. Unorthodox aber brennend scharf wäre Cayenne-Pfeffer. Am Schluß scheiden sich die Geister. Für die einen ist Gulasch etwas Dunkelbraunes, für die andern etwas Rosarötliches. Die letzteren fügen der Sauce vor dem Auftragen noch frischen oder sauren Rahm bei, der einen Teil der Schärfe wegnimmt.

Wir haben Silvester auch schon «süß» gefeiert. Gemeinsam mit andern Innerschweizern, die gleich uns im Kanton Bern im «Exil» leben. Wir stillten unser Heimweh mit heimischen Birnweggen und Lebkuchen – mit viel Butter bestrichen – und begossen es mit

## Glühwein

Alle Glühweinrezepte haben eines gemeinsam: die Mengenangaben sind ungefähr, es kommt auf den Geschmack an. Wir brauchen ein Gefäß aus Email, Chromstahl, Glas oder Steingut, welches das ganze Gebräu faßt, ferner massive Gläser oder Becher, zum Beispiel vom Typ der Veltlinergläser oder solche mit Henkeln, an denen man sich die Finger nicht verbrennen kann. Selten trinkt eine Person mehr als zwei Gläser, also etwa drei bis vier Deziliter.

Echter Glühwein besteht aus unverdünntem Rotwein plus Zucker und Gewürzen. Sorgloser wird er aber sicher genossen, wenn er mit Tee gestreckt wird: ein Drittel Lindenblüten- oder Schwarztee auf zwei Drittel Rotwein. Es braucht übrigens kein teurer Wein zu sein.

Ich gebe in einen Liter Teewasser: Einen bis drei Stengel Zimtrinde, etwa sechs Gewürznelken, die dünn abgeschnittene Schale einer halben Zitrone, etwas Orangenschale, nach Belieben auch ein wenig geriebenen Muskat. Das Ganze lasse ich ziehen. Dieser gewürzte Tee kann sehr gut zum voraus zubereitet werden. Vor dem Servieren gebe ich den Wein dazu, bringe ihn bis vors Kochen und zuckere nach Geschmack. Ja nicht übersüßen! Absieben, rasch servieren. Vorsichtshalber stelle ich Löffel in die Trinkgläser. An den Glasrand gesteckte Orangen- oder Zitronenrädlein, auch Zimtstücke im Getränk sind sehr dekorativ.

Weitere Zutaten nach Belieben: Zitronen- oder Orangensaft, ein Schuß Cognac, Rum oder Arrak, ein Schuß eines Likörs mit Orangengeschmack. Aber auch

## alkoholfreier Glühmost

schmeckt sehr gut. Ich zerstückle eine Orange und eine Zitrone samt Rinde und gebe sie in die Pfanne samt vier Zimtstengeln und sechs Gewürznelken. Fakultativ: etwa ein Viertel Teelöffel geriebene Muskatnuß und Ingwerpulver, ein halbes Lorbeerblatt. Mit wenig Wasser lasse ich das Getränk mindestens eine Viertelstunde sanft kochend ziehen. Vor dem Servieren gieße ich zwei Liter Süßmost dazu – am besten Most ohne Kohlensäure – bringe ihn vors Kochen und schmecke mit Zucker und Zitronensaft oder Grenadine ab. Rohzucker eignet sich dazu sehr gut.

So feiern wir abwechselnd zwei recht verschiedenartige Silvester: den einen kulinarisch schlemmend unter vielen Verwandten, den andern bescheiden schmausend im kleinen Freundeskreis. Beide Feste haben ihren eigenen Reiz, der zum Teil gerade in ihrer Andersartigkeit besteht. Weil wir dieses Jahr wieder mit guten Freunden zusammensitzen werden und weil meinem Lebensstil ein schlichtes Fest mehr entspricht als ein pompöses, sei zum Schluß das Lob der Freundschaft gesungen, wie es im «Peanuts»-Buch meines Sohnes steht, einem amerikanischen Kinderbuch mit humoristisch-philosophisch betexteten Zeichnungen:

«Ein Freund ist jemand, der für dich einsteht, wenn du nicht dabei bist.

Ein Freund ist jemand, der dich annimmt, so wie du bist.

Ein Freund ist jemand, der dich gut mag, auch wenn die andern dabei sind.»

*Das ganze Jahr gluschtige Spezialitäten,*
*an SILVESTER*
*ein frohes Fest mit gutem Essen und Musik*
*im Restaurant Zunfthaus zur Saffran Zürich*

*Andreas Sulser, Zunftwirt*