

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 7 (1931-1932)
Heft: 3

Artikel: Das Weihnachtsessen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065222>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

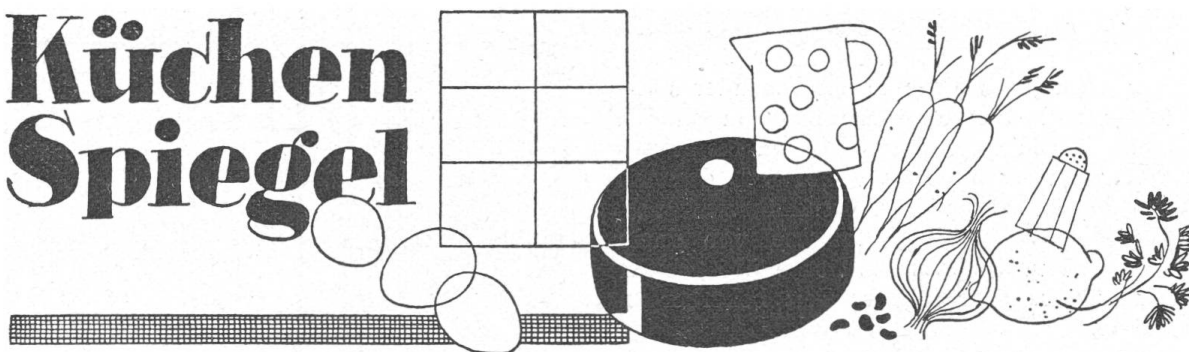
Terms of use

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

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

Küchen Spiegel



D A S W E I H N A C H T S E S S E N

Bei der Aufstellung des Weihnachtsmenus kommt es nicht darauf an, originelle Gerichte auszuwählen. Ganz im Gegenteil. Das traditionelle Weihnachtsessen der Familie in allen Ehren. Auf den Weihnachtstisch gehört der Schinken oder die Gans, wie vor zehn oder dreissig Jahren.

Wie wäre es aber, wenn wir dieses Jahr versuchen würden, das gewöhnliche Gericht einmal aussergewöhnlich gut zu machen, denn Gans und Gans ist zweierlei.

Hören Sie, welche interessanten praktischen Winke zur Zubereitung einzelner Platten ich von Sachverständigen zu folgenden üblichen Weihnachtsmenus erhalten habe. — Den Dessert lassen wir hier ausser Betracht.

H. G.

Fünf Speisezettel für Weihnachten und Winke zur Herstellung der Speisen

ERBSENSUPPE

SCHINKEN (gekocht oder gebacken)

BOHNEN, SALZKARTOFFELN, SALAT

Schinken: Ein wirklich guter Winterschinken soll 6—7 Monate geräuchert sein. Das sind die Schinken, die man vom Metzger bekommt, meistens nicht. Je weniger er geräuchert ist, desto mehr Wasser enthält er. Das ist dem Metzger eben recht, denn dann ist der Schinken um so schwerer. Deshalb sind die Bauernschinken, die gründlich ausgeräuchert sind, gewöhnlich besser. Sie sind aber auch teurer als gewöhnliche Schinken. Gut geräucherter Schinken ist ziemlich schwarz und sehr fest.

Viele Metzger verkaufen den Schinken ohne Knochen und zusammengebunden. Der Schinken ist aber viel schmackhafter mit dem Bein. Deshalb sollte dieses bis zum letzten Moment im Schinken bleiben.

Damit sich ein Schinken lange hält, wird er vor dem Räuchern gut eingesalzen. Es kommt nun vor, dass der Schinken nachher sehr räss schmeckt. Man kann sich davon durch einen kleinen Einschnitt über-

zeugen. Ist es der Fall, so lege man den Schinken vor seiner Verwendung 1—2 Tage in lauwarmes Wasser, dem man etwas Zucker beigefügt hat. Dadurch wird dem Schinken Salz entzogen. Jeder vom Metzger bezogene Schinken muss mindestens 24 Stunden auf diese Art gewässert werden.

Man stellt den Schinken in kaltem Wasser auf und lässt ihn je nach der Grösse 3—4½ Stunden langsam kochen. Er muss ständig auf dem Siedepunkt erhalten werden, aber darf nicht sieden. Kocht er zu stark, so springt er und der Saft geht ins Wasser. Ob der Schinken weich ist, sehen Sie daran, dass sich der Schlussknochen leicht löst. Oder man kann auch mit einer Dressiernadel hineinstecken: kommt ein heller, weisslicher Saft heraus, dann ist der Schinken gut. Was weiter gemacht werden soll, darüber gibt es zweierlei Ansichten. Die einen sagen, man solle ihn einige Stunden im Sud erkalten lassen. Macht man das so, dann braucht man den Schinken vorher statt 3—4 Stunden nur 2½—3 Stunden kochen zu lassen. Andere finden es besser, den fertig gekochten

Schinken aus dem Wasser zu nehmen und ihn abtropfen zu lassen. Man legt ihn in ein Tüchlein und beschwert ihn etwas, damit das Fleisch zusammengepresst wird, und sich schönere Tranchen schneiden lassen. Man darf ihn aber ja nicht stark zusammenpressen, denn sonst läuft der Saft heraus.

In das Wasser, in welchem man den Schinken kocht, kommt kein Gewürz, überhaupt nichts. Das Schinkenwasser kann man nachher für Erbsensuppe verwenden, und in diese Suppe kommen dann die üblichen Gewürze. Warum ist die Erbsensuppe bei den Bauern so gut? Aus dem einfachen Grunde, weil der Bauer die Suppe nie passiert. Die Erbsensuppe ist ein Mus, das ausserordentlich kräftig ist.

Ein gebackener Schinken ist eigentlich das Beste, was es gibt. Aber backen kann ihn nur der Bäcker, der einen Ofen mit gleichmässiger Hitze hat. Die meisten Bäcker können es. Man darf nur einen ganzen Schinken backen, denn sonst würde ein Teil des Saftes herausfliessen. Natürlich kommt es vor, dass ein Bäcker einen Schinken im Ofen vergisst und ihn verbrennen lässt. Aber was kommt nicht alles vor! Auch vor dem Backen muss der Schinken unbedingt getränkt werden.

Der Berner Bauer serviert den Schinken gewöhnlich mit gekochten gedörrten Bohnen. Den Schinken kocht er eine Stunde lang mit den Bohnen. In der übrigen Zeit werden die Bohnen noch im Schinkenwasser fertig gekocht, damit sie den Schinkengeschmack bekommen. Dazu gibt es Salzkartoffeln und Rotrandensalat. Das ist eine ausgezeichnete Platte.

PASTETE MIT MILKEN ODER ANDERE FÜLLUNG GERÄUCHERTE RINDSZUNGE ERBSEN, SALAT

Pastetenfüllung: Hübsch sieht es aus, wenn man für den Weihnachtstisch zur Abwechslung vom Konditor eine grosse Pastete, statt einiger kleinen kommen lässt. Die Füllung zur Pastete kann man aus Restenfleisch machen, und zwar aus allem möglichen. Immer aber muss etwas Schweinefleisch dabei sein. Kalbfleisch oder Rindfleisch allein eignet sich nicht zu Pastetenfüllung, es ist zu trocken. Das Schweinefleisch macht weich und fett. Auch etwas Speck würde genügen. Die



Zähne wie Perlen durch Trybol

Diese kräftige Zahnpasta ist für ihre Bleichwirkung bekannt. Trybol Mundwasser erfrischt angenehm, macht die Schleimhäute widerstandsfähiger und schützt so Hals und Rachen vor schädlichen Einflüssen.

T 37

Das Lieblingsbuch der Schweizerjugend

Pestalozzi-Kalender 1932 25. Jahrgang

Die reich ausgestattete Jubiläums-Ausgabe ist zu Fr. 2.90 in Buchhandlungen und Papeterien erhältlich und beim

VERLAG KAISER & CO. AG., BERN

Die Redaktion des «Schweizer-Spiegel» bittet, bei unverlangt eingesandten Manuskripten, Anfragen usw., Rückporto beizulegen. Die Blätter sind nur auf einer Seite zu beschreiben.

Fleischlose Kost? Warum nicht, wenn es

Rutishauser's
Frischeierteigwaren

„mit den 3 Kindern“

gibt. Keiner empfindet
den Mangel an Fleisch,
alle haben genug und
allen schmecken sie! —

Jedes gute Lebensmittelgeschäft führt sie.

HABEN SIE SCHON AUSGERECHNET, WAS SIE MIT DER ANSCHAFFUNG EINER NÄHMASCHINE ERSPAREN KÖNNEN?

Sie erhalten bereitwillig die Unterlagen dafür, dass Sie schon im ersten Jahre der Anschaffung Ersparnisse mindestens in dem Betrage machen, welchen Sie die Maschine kostet.

Aber es muss:

1. Die Nähmaschine mit den neuesten Verbesserungen sein, die Ihnen das Nähen zu einem Vergnügen macht.
2. Soll Ihre Maschine gewiss ein Schweizer Qualitäts-Fabrikat sein.
3. Darf die Anschaffung Ihr Haushaltsbudget auch vorübergehend nicht belasten.

Es kann also nur die Nähmaschine „**Helvetia**“ sein.

Interessiert Sie der neueste Katalog? **Schreiben Sie darum**, die zehn Rappen, die Sie für die Karte ausgeben, werden sich schon im nächsten Jahr mehr als tausendfach (keine Übertreibung wohlverstanden) bezahlt machen.

Schweiz. Nähmaschinen-Fabrik „Helvetia“
AG. in Luzern 2

Fleischresten werden zusammen durch die Maschine gelassen. Etwas in Butter gebratene Zwiebel vermische man mit dieser Füllung und gebe noch ein zerschlagenes Ei dazu oder ganz wenig dicke braune Sauce. Nimmt man zuviel Sauce, so kann es vorkommen, dass die Pastete beim Backen springt, weil die Sauce Dampf entwickelt.

Reine Milkenpastetli bekommt man nirgends, das wäre viel zu teuer. Es wird immer Brät mit den Milken gemischt. Die Milken blanchiert man vorerst, d. h. man kocht sie in leicht gesalzenem Wasser auf. Nachdem sie abgeschüttet sind, stellt man sie nochmals auf, mit der üblichen Garnitur, Lauch, Rübli, Zwiebeln, Lorbeer, Nellen, Sellerie, und kocht sie, bis sie weich sind. Die Bouillon, die es dabei gibt, kann man für Sauce verwenden. Fleisch oder Bratkügelchen gibt man in kochendes Salzwasser oder Bouillon, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit dieser Bouillon macht man eine weisse, dicke Mehlsauce, die man mit Eigelb und Rahm legiert und mit Salz, Pfeffer und Zitronen abschmeckt. Sehr gut dazu ist etwas Weisswein und Champignonwasser aus einer Büchse Champignon. Nun vermischt man Bratkügelchen, Milke und Sauce. Champignons verfeinern diese Füllung. Die fertige Füllung, die nicht zu dünn sein darf, gibt man in die Pastete.

Die geräucherte Rindszunge wird genau gleich wie der Schinken behandelt: 24 Stunden gewässert, aber nur 1½—2 Stunden gekocht. Lösen sich die Knöchlein beim Zungenknopf, so ist die Zunge weich. Mit dem Zungenwasser verfährt man gleich wie beim Schinken.

KAVIARBRÖTLI GANS MIT KASTANIEN APFELMUS

Für Kaviarbrötli verwendet man möglichst feines Weissbrot mit wenig Rinde. Die dünnen Schnitten werden mit Butter bestrichen und mit Kaviar belegt. Lieber eine gute Qualität Kaviar und dafür etwas spärlicher Belag, als das Umgekehrte!

Gebratene Gans mit Kastanien. Die Gans wird, wie üblich, vorbereitet. Für die geschälten Kastanien brennt man ein wenig Zucker in Butter; in die dicke Sauce, die daraus entsteht, gibt man die Kastanien, die mit etwas Bouillon langsam weich gekocht werden. Vorsicht,

dass die Kastanien ganz bleiben! Verwendet man sie zur Füllung der Gans, so dürfen sie nur halbweich sein. Bevor man die Gans serviert, werden sie mit einem Löffel herausgenommen. Man zerdrückt sie nun so, dass sie einen Sockel bilden, auf welchen die fertig zerschnittene Gans gelegt wird. Die Gans wird gleich geschnitten wie ein Huhn, d. h. zuerst die Schenkel wegschneiden, links und rechts, nachher die Flügel und zuletzt die Brust aufschneiden. Das Knochengestüst nimmt man gewöhnlich heraus und bringt es gar nicht auf den Tisch. Will man die Gans ungefüllt braten, so serviert man die Kastanien auf einer separaten Platte. Gewöhnlich gibt man etwas Rosenkohl dazu.

BERNERPLATTE APFELKÜCHLEIN

Bei der Bernerplatte ist es wichtig, dass die Rippli, die Wurst und der Speck mit dem Sauerkraut gekocht werden, denn dadurch wird das Sauerkraut erst recht gut. Sauerkraut soll mindestens vier Stunden gekocht werden, je länger desto besser. Man vergesse nicht, auf die Bernerplatte das Mark von 1 oder 2 Markbeinen zu geben. Richten Sie die Bernerplatte auf die allergrösste Schüssel an, die Sie haben, es wird besser aussehen.

Apfelküchlein: Rezept zum Teig: 500 g Mehl, 1 dl Arachidöl, $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ l helles Bier. Alles wird tüchtig untereinandergemischt und zwei Stunden stehen gelassen. Dann werden vier geschlagene Eiweiss dazu gemischt. 1 Stunde vorher hat man die Äpfel in Scheiben geschnitten und in Kirsch mit Zucker getränkt. Das soll unbedingt eine Stunde vorher geschehen, damit der Kirsch Zeit hat, in die

Apfelschnitte einzudringen. Die Apfelschnitte taucht man in den Teig und gibt sie in die heisse Butter zum Backen. Die meisten Hausfrauen vergessen, die Äpfel in Kirsch einzulegen, aber das gibt den Apfelküchlein gerade den guten Geschmack. Als Apfelsorte verwendet man Reinette oder Goldparmänen.

Ein anderes Rezept zu dem Teig:

500 g Mehl wird mit einer Prise Salz und warmem roten Wein zu einem dickflüssigen Teig angerührt und sogleich verwendet. Die Apfelküchlein werden solange in der heissen schwimmenden Butter gebacken, bis sich die Äpfel gut durchstechen lassen. Man bestreut die Küchlein mit Zucker und Zimt.

HAFENSUPPE BEINWURST SAUERKRAUT KNÖPFLI

Hafensuppe mit Beinwurst (Bündner Spezialität). Man weicht am Abend vorher $\frac{2}{3}$ Gerste und $\frac{1}{3}$ weisse Bohnli ein. Ist das Gericht für den Mittag bestimmt, so muss die Suppe spätestens um 8 Uhr morgens aufs Feuer kommen. Man gibt die Gerste und die Bohnli mit dem Einweichwasser, den üblichen Suppenzutaten und einer Messerspitze Natron in den Suppentopf. Zwischen 9 und 10 Uhr, je nach der Grösse, gibt man die Beinwurst in die Suppe und lässt sie langsam kochen. Die Beinwurst ist aus Schweinefleisch gemacht mitsamt den Knochen. Sie gibt eine ausgezeichnete Suppe. Zu der Beinwurst serviert man gewöhnlich Sauerkraut, Knöpfli oder gesottene Kastanien. Die Beinwürste sind ziemlich teuer, sie kosten Fr. 6.50 das Kilo.

Kostorfer

EXTRA

Tafelwasser

ERFRISCHT UND GIBT SPANNKRAFT

Caotonic

Tobler

das
trinke
ich
lieber



10^{cts}
die Portion
Tablette

Die Kinder lieben CAOTONIC. Allen, denen der Geschmack der Milch aus irgend einem Grunde nicht zusagt, ist es der beste Helfer. Es ist gut zu trinken, stärkt und ist so rasch zubereitet, dass es für jeden modernen Haushalt unentbehrlich ist. Die praktische Familienpackung enthält 24 Tabletten.