

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 118 (1992)  
**Heft:** 43  
  
**Artikel:** Die Vollendung der Kunst, eine Crèmeschnitte richtig zu essen  
**Autor:** Kishon, Ephraim / Angerer, Rudolf  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-617747>

### **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:** 14.01.2026

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



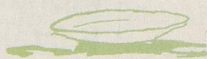
Ephraim Kishon

# Die Vollendung der Kunst, eine Crèmeschnitte richtig zu essen

Aus Ephraim Kishons neuestem Buch «Essen ist meine Lieblingsspeise» bringen wir einen weiteren Text als Vorabdruck. Darin befasst sich der Autor in Form einer «wissenschaftlichen Abhandlung» mit einer ganzen Reihe von problematischen Situationen, die vor, beim oder nach dem Essen entstehen können und oft peinlich sind. Wie verhält man sich — wie es in der Überschrift zu diesem Kapitel heisst — «nach dem Sündenfall»?

Bereits vor mehreren hundert Jahren hat die Menschheit bekanntlich darauf verzichtet, die Nahrung mittels ihrer Hände in den Mund zu befördern und sich leichtsinnigerweise dazu entschlossen, Essbesteck zu benutzen. Eine Entscheidung, die den Essvorgang insgesamt umständlicher und ungemütlicher gemacht hat. Wenn der Mensch von Zeit zu Zeit auch heute noch seine fünf geschickten Finger zum Verzehr von Lebensmitteln benützt, so tut er es nur, wenn er allein und unbeobachtet ist oder wenn jemand ihn dabei beobachtet und es ihm trotzdem piepegal ist. Die fünf menschlichen Finger sind nun mal weitaus beweglicher und sicherer als zum Beispiel die vier starren Zinken der Gabel. Die Unbeholfenheit des Essbestecks verursacht es also, dass das brennende Problem herabgefallener Speiseteile bis heute ungelöst blieb.

Saucenfleck durch Reiben von einem zumeist weissen Tischtuch zu entfernen. Was also ist zu tun?



Die Lösung liegt auf der Hand. Das von der Sauce verdorbene Stück Tischtuch sollte man den Blicken Umsitzender und vor

allem denen der Gastgeber entziehen, eventuell durch Verschieben des Tellers, des Salzstreuers oder eines Trinkglases mit dunkler Flüssigkeit, je nach Fleckgrösse und Sachlage, aber in jedem Fall ohne Aufschub. So wird der Saucenfleck erst nach unserem Abgang entdeckt werden, und dann soll man uns gefälligst den Buckel herunterrutschen.

Mit einem verwandten, wenn auch leicht abweichenden Phänomen haben wir es zu tun, wenn ein Speiseteil unmittelbar auf dem Boden landet. Besonders gefährlich sind in diesem Zusammenhang kulinarische Schmiermittel aus der Gattung der Margarinen, Leberwürste oder streichfähigen Käsesorten, deren glitschige Konsistenz ihr Aufheben einigermaßen kompliziert.

Es ist hinlänglich bekannt, dass die Adhäsion von im Kühlschrank aufbewahrter Butter schwach ist und sie daher vom Brot

## Ephraim Kishon Essen ist meine Lieblingsspeise

Gesammelte Satiren  
um die zweit Schönste Sache  
der Welt



Langen Müller

Es kommt zum Beispiel nicht selten vor, dass beim Umhäufen des Fleisches von der Schüssel auf den Teller etwas Bratensauce auf das zumeist weisse Tischtuch tropft. Drei von vier Menschen versuchen in dieser heiklen Lage, in Panik den Saftfleck mit dem Fingernagel, dem Messer oder einem anderen improvisierten Schaber zu entfernen. Der Mehrzahl der Betroffenen ist leider nicht bekannt, dass es nach dem heutigen Stand der Wissenschaft unmöglich ist, einen





auf den Boden zu gleiten droht. Die Eliminierung eines bereits auf dem Boden befindlichen Butterstückes ist überraschend einfach und mit ein wenig Fachkenntnis unauffällig durchzuführen. Mit engen Spiralbewegungen der Schuhsohle zerreibt man das Butterstück am Boden, wobei ein zwar hartnäckiger, aber nicht mehr zu identifizierender Fettfleck zurückbleibt. Die gebutterte Schuhsohle kann bei nächster Gelegenheit in einem flauschigen Teppichabschnitt problemlos gesäubert werden.

Ein Glücksfall ist gefallene Leberpastete, da, dank der unendlichen Weitsicht der Natur, ihr chamäleonartiges Beige die Farbnuancen des Parketts annehmen kann.



Die Beschäftigung mit Kleinobst lohnt nicht recht. Die Beförderung einer einzelnen Traubenbeere mit der Fusspitze unter den Nachbarstuhl ist heute schon eine Selbstverständlichkeit.

Unangenehm wird es, wenn ein Schmiermittel in Verbindung mit einer festen Unterlage zu Boden fällt. Nehmen wir den konkreten Fall eines Marmeladebrottes. Hier gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder fällt das Brot auf die Marmeladeseite oder es fällt auf die Marmeladeschicht. In beiden Alternativen sind auf der Marmeladeschicht Fremdblagerungen und Unebenheiten zu beobachten. Das verursacht aber keinerlei Schwierigkeiten: Man hebt das Marmeladebrot auf, bläst zweimal kräftig darüber, und der umgehenden Magenverstimmung steht nichts mehr im Wege.

Sensiblen Ästheten ist zu empfehlen, auf die Marmeladenurschicht eine zweite Lage aufzutragen, womit das Ebenmass der Oberfläche wiederhergestellt ist.

Wir sollten jedoch das Thema nicht verlassen, solange die Bröselfrage nicht gelöst ist.

Besonders bei Kuchenverzehr ergibt sich die missliche Situation, dass einige Trabanten sich vom Mutterkuchen losmachen und sich im Raum verteilen. Diese Kuchensplitter können sich auf dem Tischtuch oder unmittelbar auf dem Parkett niederlassen.

Die erfolgreichste Methode, die Bröselansammlungen vom Tischtuch zu entfernen, ist die sogenannte Hohle-Hand-Methode. Ihr zufolge wird die linke Handfläche zu einem Viertel unter die Tischkante geschoben, während die rechte, zum Halbmond geformte Hand die Brösel hineinkehrt. Was danach kommt, ist ein Kinderspiel. Man bewegt die Brösel in der hohlen Hand so lange hin und her, bis sie restlos verschwunden sind.

Eine andere beliebte Methode ist das Verblasen der Brösel auf dem Tisch. Das birgt jedoch die Gefahr in sich, dass sich die Brösel in der Mitte des Tisches zusammenrotten und eine neue Verteidigungslinie bilden, während unser Endziel doch sein sollte, sie hinunterzubekommen.

Zu erwähnen ist abschliessend die traditionelle Kellnermethode. Hier werden die Brösel durch Wedeln mit einer verfügbaren Serviette in das Weltall befördert.



Das Kuchenkapitel seinerseits kann nicht abgeschlossen werden, ohne dass wir uns der Crèmeschnitte zuwenden. Bei deren Genuss kann eine Crème-Absonderung auf dem Boden einen schmatzenden Ton erzeugen und dadurch die unauffällige Beseitigung gefährden. Die Crèmeschnitte ist nämlich eine Mehlspeise mit imperialistischem Charakter. Die Puddingfüllung zwis-

chen dem viereckigen Blätterteig neigt dazu, sich unter dem leichtesten Fingerdruck über ihre natürlichen Grenzen auszubreiten.

Daher ist im Fall der Crèmeschnitte entsprechende Vorsorge zu treffen.

Am sichersten ist es, beim Verspeisen in regelmässigen Abständen den Schnitttrand mit dem senkrechtgestellten Mittelfinger zu umrunden und die gewonnene Crèmemasse unverzüglich in die Mundhöhle zu befördern.

Die optimale Lösung wäre fraglos, die Crèmeschnitte mit einem einzigen gewaltigen Biss zu verschlingen. Dieses Verfahren ist jedoch von der individuellen Mundanlage abhängig.

Damit sind wir mit unserer wissenschaftlichen Abhandlung über herabgefallene Speisen am Ende angelangt.

Das Material war überwältigend, der Platz beengt. Ich versuchte mein Bestes, die grossen Linien aufzuzeigen, ohne mich in Details zu verlieren. Wenn ich auch nur einem einzigen Leser weiterhelfen konnte, war meine Forschungsarbeit nicht umsonst. Ich danke für Ihre ungewöhnliche Geduld.

Nachdruck mit freundlicher Genehmigung von Ephraim Kishon und dem Verlag Langen Müller. Das Buch «Essen ist meine Lieblingspeise» (Gesammelte Satiren zur zweit-schönsten Sache der Welt) von Ephraim Kishon erscheint unter der ISBN-Nummer 3-7844-2421-X im Verlag Langen Müller in der F.A. Herbig Verlagsbuchhandlung GmbH, München-Berlin. Die Vignetten in diesem Text stammen von Rudolf Angerer und sind ebenfalls dem Buch entnommen.



#### Neat oder fliegender Teppich

war wohl die Frage für viele Schweizer am Abstimmungswochenende vom 27. September 1992. Wollen wir die ausgebaute Bahn oder wollen wir Luftschlösser bauen, unsere Transporte mit märchenhaften Verkehrsmitteln vollbringen? Die Schweizerinnen und Schweizer haben sich für die Realität der Bahn entschieden. Wahrscheinlich haben sie den fliegenden Teppich lieber bei sich zu Hause — möglichst vom Teppichhaus Vidal, Bahnhofstrasse 31, 8001 Zürich