

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 26 (1950-1951)  
**Heft:** 10

**Artikel:** Wie kann man ein Essen gestalten? : Antworten auf die Rundfrage  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1070542>

#### 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:** 14.02.2026

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



# Wie kann man ein Essen gestalten?

*Antworten auf die Rundfrage*

## *Die Tischrede*

MEIN Vater war ein schweigsamer Mann, doch es verging kein Familienfest, ohne daß er eine trafe, wohlgeformte Rede gehalten hätte. Seine kurzen Ansprachen waren humorvoll, aber es schwang immer auch ein ernster Ton mit. Auch im ganz kleinen Kreise klopfte mein Vater an sein Glas, erhob sich und fand ein paar passende, freundliche Worte für das Geburtstagskind, für den Sohn, der ein Examen bestanden hatte, für die Tochter, die aus dem Auslande zurückgekehrt war usw.

Diese kleinen Reden gaben jedem Familienessen, auch wenn es ohne besondere Aufwand verlief, eine würdige und gehaltvolle Note. Uns Kindern tat es jeweils besonders wohl, einmal in dieser Weise angesprochen und als vollwertige Persönlichkeit herausgestellt zu werden. Die Worte des Vaters verpflichteten uns mehr als irgendein anderes Erziehungsmittel.

Später haben die Söhne und Enkel in selbstverständlicher Weise die Sitte meines Vaters

weitergepflegt, und es wurden bei vielen Gelegenheiten Gefühle der Liebe, der Achtung und der Dankbarkeit ausgedrückt, die im Alltag natürlich unausgesprochen blieben. Wie sehr rührte es uns alle, als sogar unsere Mutter an ihrem 70. Geburtstage beim Familienessen aufstand, ihre gewohnte Schüchternheit und ihre nüchterne Art überwand und mit ein paar herzlichen Worten dem Gatten und den Kindern für ihre Liebe und Anhänglichkeit dankte. Groß war auch unser Erstaunen, als letzthin mein elfjähriger Neffe in zwar etwas unbeholfener, aber durchaus persönlicher Art seiner Freude darüber Ausdruck gab, daß der Großvater das hohe Alter von 80 Jahren erreicht habe.

Ich war kürzlich bei Freunden zum 50. Geburtstag der Familienmutter eingeladen, es verlief alles sehr schön und festlich, aber meiner Ansicht nach fehlte das Wichtigste: eine kleine Rede, die dem Anlaß einen ganz bestimmten Anstrich gegeben hätte, die das Wesentliche dieses Tages betont und den Inhalt dieses reichen Frauenlebens zusammengefaßt hätte.

J. S.

*Fischlein schwimmen auf dem Tisch*

MEIN Mann und ich sind begeisterte Segler, und von diesem Sport ebenso begeisterte Freunde erwarteten wir auf Besuch. Nun sollte also der Abend ganz dem Milieu entsprechend vorbereitet werden, und dies fing bei der Tischdecoration an.

Auf den Tisch breitete ich zuerst ein blaues Tuch aus, das die Farbe des Sees darzustellen hatte. Darauf legte ich Gras, verschiedene Fischlein und Muscheln aus Karton, die ich bunt bemalt hatte. Über dies alles kam ein Plastic-Tischtuch. So schimmerte das blaue Tuch durch, und die Fischlein schwammen unten, also im Wasser. Auf das Plastic-Tischtuch stellte ich Entlein und Schwäne aus Zelloid und in die Mitte des Tisches ein Dampfschiff, das sonst als Kinderspielzeug dient.

Vor jedes Gedeck kam ein kleines Segelschiffchen mit dem Namen auf dem Segel geschrieben, das den Zweck eines Tischkärtchens erfüllte. Das Schifflein formte ich aus Blätterteig und buk es, als Mast diente eine «Macaroni», und die Segel nähte ich aus weißen Stoffresten. Darauf stickte ich mit rotem Garn den Namen.

Die Mühe blieb nicht unbelohnt, und der Erfolg freute mich riesig und spornte mich zu neuen Ideen an. Schon der Anblick des Tisches begeisterte unsere Gäste, und die damit hervorgerufene fröhliche Stimmung gestaltete den ganzen Abend gemütlich und heiter.

M. S.

*Schätze, die lebendig werden*

MEINE alleinstehende Tante hütet reizende Nymphenburger Porzellanfigürchen in ihrer Vitrine. Alljährlich lädt sie alle ihre Angehörigen zu einem Familienessen ein. Bei einer solchen Gelegenheit setzte es ihr Lieblingsneffe durch, daß sie die festliche Tafel mit diesen porzellanenen Schäferpaaren, Tänzerinnen und Rokokodamen zierte. Ein paar Blümchen wurden dazwischen gestreut, und alles war begeistert von dem lieblichen Tischschmuck; man fühlte sich in eine ganz andere Welt versetzt. Die Tante selbst, die zuerst nur widerstrebend ihren kostbaren Besitz vom gesicherten Standort wegnehmen ließ, freute sich zuletzt am meisten über die gute Idee

*Jetzt SALAT- SAISON!*

Das extra-feine Speiseöl von ganz besonderer Qualität, mit köstlichem Haselnuss-Geschmack! Kaufen Sie noch heute das erstklassige Speiseöl NUSSGOLD im handlichen, gelben Kännchen mit speziell praktischem Ausguss. Absoluter Lichtschutz, und doch jederzeit verwendbar!

Mit Nussgold schmeckt's besser!

und mußte zugeben, daß die Figürchen in dieser zwanglosen Gruppierung viel besser zur Geltung kamen als in der engen Vitrine.

J. F.

### *Beim Teenachmittag*

BEIM Lesen der neuen Rundfrage im «Schweizer Spiegel» kam mir ein reizender Teenachmittag in den Sinn, den ich im vergangenen Winter in einem befreundeten Hause zubrachte. Nachdem, wie immer, der spontane, herzliche Empfang der Hausfrau gleich eine warme Atmosphäre verbreitet hatte, wartete am Tisch auf uns vier eingeladene Frauen eine ganz besondere Überraschung. Bei jedem Gedeck stand, sorglich zugebunden, ein Glas frisch eingemachte Orangenmarmelade bereit. Unser Entzücken, auf diese rührende Art beschenkt zu werden, war groß. Zu unserer Freude, unsern männlichen Familiengliedern, die diese Art Konfitüre besonders lieben, ein unerwartetes Geschenk mit nach Hause bringen zu können, gesellte sich ein dankbares Gefühl gegenüber unserer Gastgeberin, die sich nicht gescheut hatte, uns zuliebe diese Mehrarbeit beim Einmachen auf sich zu nehmen. E.N.

### *Das Messe-Essen*

MEINE Anregung ist zwar spezifisch baslerisch, aber sie kann für einen andern Ort sicher ohne weiteres abgewandelt werden. Letzten Herbst veranstaltete ich während der Basler Messe ein kleines Familienessen und machte daraus ein Messe-Essen. Ich ließ mir beim Bäcker aus kleinen rechteckigen Lebkuchen Tischkärtlein machen, die den Namen jedes Anwesenden trugen (Schrift aus Zucker), z. B. Papa, Mama, Onkel Fritz usw. Ferner garnierte ich den Tisch mit «Meßmocken» und Marzipangemüse.

Es sah sehr nett aus, hatte eine persönliche Note und war zudem nicht teuer. M.O.

### *Sag es mit Blumen*

LETZTHIN bereitete eine besondere Tischdecoration meinen Gästen große Freude und Heiterkeit.

Das kleine Büchlein: «Das heitere Herba-



## Nimm s'Knorrli mit!

Die schnellkochenden Knorr-Suppen in der Frischhaltepackung eignen sich zum Abkochen maximal:

<b>NUDELSUPPE MIT HUHN</b>
Kochzeit: 5 Minuten
<b>EINLAUFSUPPE MIT EI</b>
nur aufkochen lassen
<b>OMELETTE-SUPPE</b>
nur heiß angießen
<b>STEINPILZSUPPE</b>
Kochzeit: 5 Minuten


rium» von Heinrich Waggerl gab mir die Idee. Es sind darin Blumen mit lustigen, dazu passenden Versen abgebildet. Dieses Büchlein löste ich sorgfältig in seine einzelnen Blätter auf. (Es kostet nur wenige Franken, auf jeden Fall nicht mehr als ein schöner Blumenstrauß.) Für jeden Gast wählte ich eine besondere Blume mit dem entsprechenden Vers aus.

Einer etwas empfindlichen jungen Dame zum Beispiel legte ich folgendes Sprüchlein mit Blume an ihren Platz:

*Noli me tangere*

*Vom Kräutchen «Rühr mich nicht an»  
im tiefsten Hinterhindustan  
wächst eine Art,  
die ist so zart,  
daß dies Wesen sich bis heute  
schlechthin zu existieren scheute.*

Eine ältere, etwas neugierige Dame fand auf ihrem Teller das Verslein vom

*Seidelbast*

*Wie lieblich duftet uns im März  
der Seidelbast! Doch innenwärts  
ist er voll Gift und Galle,  
weil wir in diesem Falle  
das Wunder nur beschauen sollen.  
(Man muß nicht alles kauen wollen!)*

Für einen Mann in den besten Jahren, der gerne von seinem harten Lebenskampf erzählt, wählte ich folgendes:

*Roßkastanie*

*Wie trägt sie bloß  
ihr hartes Los*

*in Straßenhitze und Gestank?  
Und niemals Urlaub, keinen Dank!  
Bedenk, Gott prüft sie ja nicht nur,  
er gab ihr auch die Roßnatur.*

Ich kannte natürlich alle Gäste sehr gut und mußte nicht befürchten, daß Verstimmtheiten entstehen könnten. Alle freuten sich an der netten, persönlichen Karte mit den unschuldigen Blümlein und steckten die ironische Pointe mit einem verstehenden Lächeln für die eigenen Unzulänglichkeiten ein.

Ähnliches ließe sich auch mit andern, passenden Buchillustrationen oder mit billigen grafischen Blättern machen. *B. A.*

*Bon appetit!*

NICHT von einem großen Festmahl will ich hier erzählen, nein, nur von einem ganz gewöhnlichen Abendessen mit einem einzigen Gedeck, nämlich von einem Abendessen für meinen Mann.

Jeden Mittwochabend kommt er erst um neun Uhr von der Arbeit heim. Da ich gerade an diesem Abend auch auswärts beschäftigt bin, muß ich ihm vorher etwas zum Essen richten, und zwar eine kalte Platte. Es gäbe natürlich viele Möglichkeiten, schöne Plättli zu richten mit belegten Broten, Mayonnaise, Thon, Sardinen, Tomaten und Salaten. Aber das alles mag mein Mann nicht.

So bemühe ich mich, immer etwas anderes lustig und originell herzurichten. Zum Bei-

## Empfehlenswerte Bildungsstätten

### Privat-Kinderheim Luginsland, Arosa

Kleines, gepflegtes Heim für Kinder von 3-16 Jahren. Ferien und Erholung, Jahresbetrieb. Sorgfältige und individuelle Pflege und Erziehung. Unterricht durch diplomierte Lehrkraft. – Sport

Prospekte und Referenzen: Frau E. Jordi-Bodmer  
Telefon (081) 314 92

NEUE MÄDCHENSCHULE, Waisenhausplatz 29, Bern, Gegründet 1851. Telephon 2 79 81. Postcheck III 2444. Christliche Gesinnungsschule, enthaltend: Kindergarten, Elementarschule, Primaroberschule, Sekundarschule, 10. Schuljahr (Forts.-Kl.), Kindergärtnerinnen-Seminar; alle 2 Jahre wird ein Kurs aufgenommen, der nächste im Frühjahr 1952. Lehrerinnenseminar, 4jähriger Kurs, Aufnahme jeden Frühling. Berichte der Schule und Prospekte für die Oberabteilungen erhältlich beim Direktor H. Wolfensberger.

### „PRASURA“ AROSA

*Erholung und Ferien  
für Kinder und Jugendliche*

Anerkannt vom Bundesamt für Sozialversicherung  
Arzt Dr. med. H. Herwig  
Ausführliche Prospekte durch die Leiterin,  
Frau Dr. R. Lichtenhahn, Tel. (081) 314 13

### Neuchâtel 8



### Haushaltungsschule und Töchterpensionat

Ein anziehendes Programm, um eine tüchtige Hausfrau zu werden. Günstige Lage für jede Sportart. Wir haben unsere Beziehungen in aller Herren Ländern wieder anknüpfen können. Mme et M. Perrenoud-Jeanneret.

spiel steckte ich eine kleine Schweizer Fahne in den Käse und schrieb darauf: à bientôt, Sergent, oder: bon appétit. Ein andermal machte ich mit Rosinen ein Fragezeichen auf das Birchermüesli, oder ich band eine rote Masche um die Wurst, schrieb mit Rahm irgendeinen Unsinn auf den Kuchen oder versteckte seine Lieblingszigarre in der Serviette.

Das alles sind nur Kleinigkeiten, aber — mein Mann freut sich sehr darüber. Er ist gespannt, wie lange meine Ausdauer im Erfinden von immer wieder etwas Neuem noch ausreicht.

G. M.

### *Der Tisch unter der Linde*

Es war an einem heißen Sommertag. Papa hatte eine Verabredung und kam deshalb nicht zum Essen heim. Wie herrlich, einmal nichts kochen zu müssen!

Meine kleine Schwester und ich schlügen der Mutter vor, wir würden an ihrer Stelle das Mittagessen zubereiten, und natürlich war sie gerne einverstanden. Vor Freude darüber gerieten wir gleich in eine festliche Stimmung. Als Vorspeise bestimmten wir belegte Brötchen: eine Scheibe Brot mit Butter bestrichen, ein Stücklein Schinken, darüber eine Scheibe Tomate und eine Scheibe Ei und obendrauf ein wenig Mayonnaise. Für das Hauptgericht wählten wir Erdnüßchen, die zu weißem, frischem Brot sicher gut mundeten würden. Das Dessert gab ein wenig mehr Arbeit. Wir schlügen Rahmquark mit Milch zu einer geleeartigen Masse und mischten verschiedene, in Stücke geschnittene Früchte sowie etwas Zucker darunter.

Den Tisch rüsteten wir im Garten unter der schattigen Linde, was etwas bis dahin noch nie Dagewesenes war! Die Erdnüsse gaben wir bergartig mitten auf den Tisch und stellten jedem ein kleines Tellerchen hin für die Schalen. Zuletzt luden wir noch zwei Freundinnen zum Essen ein, da wir wußten, daß sie der Mutter willkommen waren.

Nun konnte es losgehen. Wie waren alle freudig überrascht! Zuerst stimmten wir den vierstimmigen Kanon an: «Für Spys und Trank, für Spys und Trank, mir danket dir, o Gott!» Sogar der Bruder setzte mit seinem Baß ein. Dann aßen wir die belegten Brötchen und die Nüsse. Das Dessert lobten alle, und obwohl



#### der klassische italienische Tafelkäse

Vollfett — mild — immer frisch — hergestellt aus reiner, speziell ausgewählter und pasteurisierter Milch.

Ein Produkt von **Locatelli**

In allen Spezialgeschäften erhältlich

### Man schätzt Ihr Feingefühl!



wenn man in Ihrem WC eine Flasche VANTINES SPRAY Nr. 102 findet. Mittels eines Druckes auf die Plastikflasche kann jeder Benutzer auch die letzte Spur eines übeln Geruches **innert 5 Sekunden** beseitigen und so dem Nächsten das WC ohne Hemmungen überlassen. Selbst im engsten Familienkreis wünscht man sehr oft die persönlichen Spuren, die sich dem Nächsten über die Geruchsorgane bemerkbar machen, zu vermeiden. VANTINES SPRAY Nr. 102 bildet im Verein mit der neuen nachfüllbaren Plastikflasche das längst gesuchte Mittel, um peinliche Situationen zu vermeiden.

VANTINES SPRAY gibt jedem Teil Ihrer Wohnung in 5 Sekunden den gewünschten neuen Wohlgeruch. Selbst das offene Fenster vermag den oft dumpfen Eigengeruch in der Küche, der verrauchten Wohnstube, dem Schlafzimmer oder dem Flur nicht zu meistern. Immer aber erfrischt VANTINES SPRAY Nr. 102 dort, wo es zur Anwendung gelangt. VANTINES SPRAY Nr. 102 ist in drei Gerüchen erhältlich: **Apfelblüten, Nelken und Fichtennadeln** und kostet inklusive Dauer-Sprayflasche, für 1 bis 2 Monate ausreichend, **Fr. 4.50** plus Steuern. Die Nachfüllpatrone kostet nur noch **Fr. 2.—** plus Steuern. Die VANTINES-Produkte sind erhältlich in allen guten Drogerien.

Man isst nicht blass um satt zu sein  
und möchte auch geniessen,  
drum soll das Mahl als Zungenschleck  
ein „Gerberli“ beschliessen.

**Gerber-Käse**

acht herrliche  
Spezialitäten

**Was Just bringt,  
ist gut!**

Wenn Ihnen ein Just-Produkt  
mangelt, schreiben Sie bitte an

**ULRICH JÜSTRICH JUST  
WALZENHAUSEN/App.**

wir schon ordentlich satt waren, blieb doch nichts davon übrig. So wurde unser billiges und schnell zubereitetes Mittagessen zu einem wahren Festessen.

M. W.

### *Das Sonntagsessen in England*

Es war Mitte September, als ich in der Grafschaft Norfolk bei englischen Freunden ein Sonntagsessen miterleben durfte. Die Blätter des wilden Weines, der sich am Landhaus emporrankte, hatten bereits angefangen, sich herbstlich zu röten, und im Garten blühten des Sommers letzte Rosen. Dem Wunsche der Hausfrau gehorchend, die einen besondern Sinn für alles Schöne besaß, durchstreifte ich am Vormittag mit den Kindern die reizvolle Umgebung, um an den Brombeerhecken von den köstlichen Beeren zu pflücken. Unsere Körbchen füllten sich rasch.

Zur Essenszeit kam die Überraschung: wie festlich war der Mittagstisch gedeckt! Girlanden aus den roten Rebblättern schlängelten sich auf dem cremefarbigen Tischtuch, und aus dem Rot heraus glänzten schwarz die herrlichen Brombeeren in neun Schüsselchen verteilt (je eines für jeden von uns). Beim Teller des Hausvaters dufteten in einer Kristallvase die verspäteten gelben «Maréchal-Niel»- und die roten «Marc-Arthur»-Rosen. Der Hausherr selbst tranchierte am Tisch ganz feierlich den großen Schinken. Als ich während des Essens die Milde und Feinheit dieses Fleisches lobte, nahm er plötzlich ein Zehn-Penny-Stück aus seinem Portemonnaie und ließ es bis zu mir zirkulieren. Fragend hielt ich Umschau in der Tafelrunde. Alle lachten! Mich aber belehrte die Tischnachbarin, daß der Familievater, als Inhaber eines Delikatessengeschäftes, einem fremden Gaste, der seinen Schinken rühme, stets ein Zehn-Penny-Stück schenke. Das Geldstück ist noch heute in meinem Besitz. So fehlte diesem schönen Sonntagsessen auch die Würze des Humors nicht.

A. H.-S.

### *Das Sonntagsgeschirr*

IN meiner ledigen Zeit wohnte ich während elf Jahren bei einer alleinstehenden Frau, die es sich zur Aufgabe gemacht hatte, nicht nur Zimmer zu vermieten, sondern uns vier Berufs-

tägigen das Wohnen so traulich als möglich zu machen.

Die Samstagabende mit dem reichhaltigen Café complet sind mir unvergeßlich. Während wir wochentags aus weißem Porzellan aßen, kam dann — aber nur dann — ein blau-weißes Fayence mit sehr originellen Formen auf den Tisch, und wir alle haben uns immer wieder über diese kleine festliche Besonderheit gefreut.

Ich habe die Sitte des « Samstagabendgeschirrs » in meine Ehe hiniübergenommen, und wenn auch die Blumenthal-Tassen heute, nach zehn Jahren, nur noch für ein « tête à tête » ausreichen, so gebe ich mir doch immer Mühe, am Samstagabend den Tisch mit einem kleinen Extra zu decken. — Am Sonntagmorgen aber benutzen wir zur Freude der ganzen Familie das « Sunntigsgschirr », das bei uns nicht nur für Gäste aufgehoben wird.

M. R.

### *Essmänteli für alle*

AM Silvester hatten wir Freunde zu einem Gans-Essen bei uns eingeladen (die Kosten für dieses teure Tier wurden von allen zusammen getragen). Vor Beginn des Essens verteilte ich selbergemachte Krepppapier-Eßmäntelchen, die alle mit lustigen Zeichnungen oder Sprüchen versehen waren. Jeder Guest bekam ein solches Lätzli an Stelle einer Serviette. Zum Binden hatte ich Bändel in allen Farben, rote, blaue, grüne, die von Geschenkpaketen stammten, angenäht. Eines der Eßmänteli hatte einen goldenen Bändel: wer diesen Latz erwischte, mußte beim Dessert eine Rede halten. Da alle Gäste, besonders der würdige Herr mit den ergrauten Schläfen, sehr lustig aussahen, verbreitete sich eine außerordentlich fröhliche Stimmung.

Aber auch für ernstere Feste läßt sich leicht etwas Besonderes ausdenken.

Bei der Konfirmation unserer jüngsten Tochter legte ich rings um den Tisch, innerhalb der Gedecke, Asparagus. In diesen grünen Kranz verteilte ich kleine Sträußchen von Gänseblümchen, die je mit einem weißen oder einem rosa Bändchen zusammengebunden waren. Ich machte nette Schleifchen und rollte die Enden des Bandes ein. Die Dekoration sah reizend aus und war gar nicht kostspielig. B. W.

Meine Mutter braucht nach dem Waschen für meine Kleidchen immer Baby-Farben. Darum sind sie so strahlend sauber.

**Das ist auch so, denn Baby-Farben geben der Woll- und Seidenwäsche ihre ursprüngliche Farbenfrische und machen verfilzte, brettige Wollwäsche wieder weich und mollig.**

**Baby-FARBEN**

flüssig in Blau, Rosa, Lachs usw. Fr. 1.40 die Flasche, weiß in Pulver Fr. 2.65, inkl. Wust.

ATA AG, Thalwil