

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 29 (1953-1954)
Heft: 10

Artikel: Mit Wiesenblumen, Früchten und dürren Ästen
Autor: Welti-Nigg, Jeanne
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1070755>

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: 08.01.2026

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



MIT WIESENBLUMEN,
FRÜCHTEN
UND
DÜRREN ÄSTEN



Von Jeanne Welti-Nigg

Nicht nur an Weihnachten oder an Ostern liebe ich einen schön dekorierten Tisch, sondern auch bei einem gewöhnlichen Essen oder wenn plötzlich unerwartet Gäste auftauchen.

Wenn man auf dem Land oder am Rande der Stadt wohnt, hilft einem im Sommer am allerbesten die Natur, den Eßtisch schnell auf nette Art und doch billig zu dekorieren. Im Garten, in Wiesen und Wäldern findet sich immer etwas Geeignetes. Ich brauche nur ins Freie zu gehen, und schon bringt mich irgend ein Gräschen oder ein schöner Zweig auf eine Idee.

Eine meiner liebsten Blumendekorationen sind kurzstielige, weiße Schafgarben, die in jeder Wiese zu finden sind. Ich stelle sie dicht nebeneinander in kleine runde Glasväschen, so daß sie eine Kugel bilden, und aus ihnen heraus ragen feine, lange Gräser und Ähren. Ein Tisch, mit zwei solchen Väschen geschmückt, wirkt ungemein zierlich und dekorativ.

Ein andermal habe ich bei einem Spaziergang große Huflattichblätter gesammelt, sie als Unterteller benutzt und dazu farbige Papierservietten aufgelegt. Ein Blatt kam in die Mitte des Tisches, und darauf stellte ich eine Vase mit einem großen Büschel bunter Wiesenblumen.

Und vor einigen Tagen verteilte ich auf meinem schönen, blauen Tischtuch über die ganze Tafel büschelweise große, runde Knellkirschen, teilweise mit dem Stiel nach oben gerichtet. Vorher wurden sie glänzend gerieben. Dieser einfache Schmuck löste allgemeine Begeisterung aus.

Als wir im vergangenen Jahr an einem schönen Herbsttag Besuch erwarteten, hatte ich das Essen frühzeitig vorbereitet und den Tisch gedeckt; aber ich wußte noch nicht recht, wie ich ihn schmücken sollte. Dagegen spürte ich auf einmal Lust, mit den Kindern einen kleinen Spaziergang zu machen. So zogen wir denn in den nahen Wald. Unterwegs wurden Äste aller Art gesammelt und auf Wunsch der Kinder heimgeschleppt. Zu Hause angelangt, kam mir der Gedanke, mit diesem Astwerk etwas zu machen. Ich wählte die zwei krümmsten Äste aus, die übrigens noch teilweise mit Moos bedeckt waren, stellte sie auf den Tisch und klebte oder befestigte sonstwie Kerzen darauf, die ich zu Beginn des Essens anzündete. Das ganze sah sehr originell aus, und meine Kinder waren stolz, daß gerade sie mir dazu verholfen hatten.

Nett ist es auch, wenn man den Tischschmuck auf das Menu abstimmt. So breitete ich bei einem Forellenessen der Länge nach auf dem Tisch einen in Wellenlinien geschnittenen blauen, glänzenden Papierstreifen aus. Auf diesem «Bächlein» ließ ich verschiedene große und farbige papierene Fische «schwimmen». Einige von ihnen ragten mit dem Kopf oder

Talacker 11, Zürich 1, Telefon 27 29 55/56



Der Coiffeur

für natürliche Frisuren

macht Ihnen natürliche Dauerwellen

nach dem einzigartigen

patentierten

Elsässer-Ozon-Verfahren.



Für Feinschmecker

Das Indiz einer besonders gut geführten Küche —

Cenovis

Vitamin-Extrakt



Kalknährsalz

für das Kind
zur Verbesserung des Kalk-
stoffwechsels, Förderung der
Knochenbildung und Kräftigung
der Zähne.

Weleda AG Arlesheim Preis Fr. 3.10

Mélabon das Kopfwehmittel

mit den Rücken- oder Schwanzflossen durch Schlitze aus dem Papier heraus.

Und zu einem Meerfischmenu kamen große Kamm-Muscheln, Coquilles St-Jaques genannt, paarweise aufeinandergelegt und ein wenig offengelassen, auf den Tisch. Aus ihnen heraus quollen viele kleine Müsselchen. Dazwischen klebte ich direkt auf unsren Schiefer-tisch büschelweise lange glatte Gräser, die an Algen erinnerten, inmitten kleiner Steinchen. Schon war die Illusion des Meeres (oder auch nur eines Aquariums!) geschaffen.

Wir Schweizer sind im allgemeinen ungeheuer reiselustig, ja viele von uns bringen manche Jahre in fremden Kontinenten zu. Wieder in die Heimat zurückgekehrt, denken wir oft und gern an die bereisten Länder. Deshalb wird man öfters zu einem Essen eingeladen, bei welchem die Hausfrau eine der Spezialitäten zubereitet, die sie in der Fremde kennen und schätzen gelernt hat.

Zu einem Curry-Essen braucht es eigentlich keine besondere Dekoration. Die Zutaten (der braune Mangoshutney, die gelblichen Erdnüßchen, der leicht orangefarbene Kroepock Oedang usw.) sind an sich schon eine Augenweide, die auch den Gaumen anregt. Wichtig ist nur, daß man diese Zutaten jede für sich in kleinen Schalen und nicht etwa alle zusammen auf ein und derselben Platte aufträgt und auf dem Tisch verteilt. Das gibt Anlaß zur Unterhaltung, man preist sich gegenseitig die Kostbarkeiten an, probiert sie aus und diskutiert über ihre Eigenart.

Bei einem chinesischen Essen aber gibt es verschiedene Möglichkeiten. Einmal veranstaltete ich ein solches Essen bei mir zu Hause. Wir waren eine ungerade Anzahl Personen am Tisch. Das eine dadurch freibleibende Tischende belegte ich mit einem Blumenarrangement «à la chinoise». Jeder von uns hat wahrscheinlich schon Gelegenheit gehabt, solche Blumensträuße zu sehen, wenigstens auf einer Abbildung. Die Kunst des Blumeneinstellens spielt ja in China eine große Rolle. Die Mädchen zum Beispiel müssen schon von klein auf lernen, Blumenbouquets zu komponieren, und jeder Blumenstrauß hat bekanntlich je nach der Zusammenstellung eine bestimmte, symbolische Bedeutung. Ich selber habe diese Kunst nie erlernt; aber ich verließ mich auf meine Phantasie. In eine runde Schale legte ich Moos mit kleinen, kurzstieligen Blumen, und an Stelle der berühmten Lotosblumen

schienen mir Tulpen am geeignetsten. Ich litzte die einzelnen Blütenblätter um und steckte die Tulpen in einen im Moospolster verborgenen Blumenhalter. Als Abschluß und alles überragend kamen ein paar Kanonenputzer hinzu. Uns Laien mutete mein Arrangement sehr chinesisch an; aber natürlich war ich froh, daß kein Chinese anwesend war; denn ich kenne mich absolut nicht aus in fernöstlicher Blumensymbolik.

Bei einem andern ähnlichen Anlaß, wo ich mehr Gäste am Tisch hatte, aber auch eine chinesische Spezialität servierte, stellte ich in die Mitte des Tisches einen richtigen japanischen Quittenstrauch mit seinen schönen, leuchtend roten Blüten. Ich benötigte auch Tischkarten. Da halfen mir meine kleinen Kinder: Philippe und Christiane wetteiferten mit der Schere in der Hand, um möglichst unregelmäßige Papierschnitzel zu schneiden, während es mir selber überlassen blieb, die Namen der Gäste in chinesisch anmutender Schrift darauf anzubringen.

Bei der nächsten Gelegenheit werde ich auch wieder einmal Grapefruits zur Dekoration verwenden. Ich bespicke einmal einige Grapefruits mit Zahnstochern, an deren Enden je eine Dattel oder gedörnte Feige oder Zwetschge steckt. Will man diese noch schmackhafter machen, so füllt man sie mit Nüssen oder Pinienkernen. Diese igelähnlich aussehenden Früchte verteile ich auf den Tisch, was sehr lustig und auch recht exotisch aussieht.

* * *

Das Dekorieren machte mir von jeher besonders Freude, deshalb schmücke ich meinen Eßtisch gerne immer wieder anders. Zum Schluß möchte ich aber doch noch daran erinnern, daß trotz allem sehr oft der einfachste Tischschmuck der schönste ist, zum Beispiel eine einzige, romantische Rose in einer Vase oder ein Strauß bunter Wiesenblumen. So wenig es im Grunde genommen braucht, um dem einfachsten Essen eine besondere Note zu verleihen, so wenig ist oft nötig, den gedeckten Tisch über seinen alltäglichen Charakter herauszuheben. Auch beim Tischschmücken ist es so: Nicht auf mehr oder weniger Phantasie, sondern auf mehr oder weniger Liebe kommt es an.

Hühneraugen

Hornhaut Ballen



Zino-pads 6x besser

- 1. extra weich 2. nicht auftragend 3. hautfarbig
- 4. gezackter Rand 5. wasserdicht 6. 4 Ausführungen

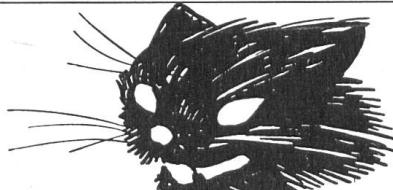
Scholl's Zino-pads «extra weich» • beheben den Schmerz im Augenblick • lösen Hühneraugen und Hornhaut rasch und schmerzlos • schonen die empfindlichen Stellen und verhindern die Bildung von Hühneraugen • schützen wunde Zehen und Druckstellen • machen enge oder neue Schuhe bequem.

Scholl's extra weiche, lindernde und schützende Zino-pads sind unerreicht. Kein anderes Pflaster hilft so rasch, keines bietet Ihnen so viel Vorteile. Was Wunder, daß Scholl's Zino-pads das meistverlangte Mittel ist gegen Hühneraugen, Hornhaut und entzündete Ballen. Schachtel Fr. 1.50. In allen Drogerien und Apotheken

NEU! Nun auch im Sicht-Etui zu nur Fr. 1.—



Scholl's Zino-pads



Ein böser Kratzer

eine schmerzende Wunde!

Da hilft ein VINDEX-Wundverband. Er lindert den Schmerz, desinfiziert, verhüttet Eiterung, fördert die Hautbildung und klebt nicht an der Wunde.

Vindex-Salbenkompressen
Vindex-Wundsalbe in Tube
Vindex-Plast, trockener Schnellverband



Flawa, Verbandstoff- und Wattefabriken AG, Flawil