

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 30 (1954-1955)
Heft: 6

Artikel: Fröhliches Essen
Autor: Eder, N.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071255>

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: 10.01.2026

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



KÜCHEN- SPIEGEL

Fröhliches Essen

Von N. Eder



MEIN altbewährter Grundsatz ist es, zusammen mit dem Essen etwas Fröhlichkeit zu servieren. Am meisten Erfolg in diesem Bestreben hatte ich letztes Jahr am 1. April.

Soll ich verraten, welchen Schabernack ich den Meinen damals spielte? Die schönste Schüssel stand angewärmt und zugedeckt mitten auf dem Tisch. Wer den Deckel hob, sah nur gehackten Schnittlauch und Petersilie und durfte dazu auf einem Zettel lesen: «Ojeh, ojehgerli, Schnittlauch und Peterli ... Aprilnarre!»

Das war aber ein Spezialfall. Das Jahr hindurch ist es sonst meine Freude, Platten nett herzurichten und als Farbensymphonie auf den Tisch zu bringen. Alles Mögliche und Unmögliche wird oft zum Dekorieren benutzt. Helle Speisen werden mit Rosinen, Nußkernen usw. abgedämpft, dunklere mit Helle aufgeheitert.

Immer ziehe ich die Jahreszeiten oder einen besondern Anlaß dabei zu Hilfe. So schneide ich z. B. zur Fastnachtszeit «Bööggen» aus den Zeitungen und stecke sie mit Hilfe von Zahntochtern ins Essen. Wie hübsch sieht doch ein Sträußchen Veilchen (die Stiele werden mit einer Papierserviette umwunden) im Kartoffelstock aus! Oder mitten in der Fleischplatte nicken Schneeglöckli nach allen Seiten! Sind

die Resten knapp, zeichne ich auf einen weißen Zettel einen erhobenen Zeigefinger und schreibe dazu: «Halt, die andere wend au no!» Das hat dann für gewöhnlich zur Folge, daß von dem wenigen sogar noch übrigbleiben würde, was wir alle mordslustig finden. Dann schreitet mein Mann ein und verteilt redlich nach allen Seiten.

Wenn im Frühling das Blühen in Wiese, Feld und Garten beginnt, macht das Schmücken der Platten gar keine Mühe. Bei Feldblumen heißt es jedoch wegen der Düngung vorsichtig sein. Da teile ich immer ein wenig von den Speisen ab, wenn die Blumen direkt hineinkommen. Geschwollte Kartoffeln eignen sich als «Halter» ausgezeichnet. Bestecken Sie einmal eine oder zwei ganz dicht mit blühenden Grashalmen, Sie werden staunen, wie außerordentlich schön das wirkt! Nachbars Hasen und Hühner oder die Vöglein, die aufs Fensterbrett kommen, sorgen schon dafür, daß diese «Blumenvasen» nicht zugrunde gehen.

Blühender Löwenzahn darf seiner scharfen Milch wegen mit keinen Speisen in Berührung kommen. In dem Fall binde oder klebe ich ein Sträußchen an jeden Griff der Schüssel oder stecke es ganz einfach hinein. Bei Platten geht das nicht. Da habe ich schon an Käseschächeli den Rand abgeschnitten, die Blumen drauf gebunden, wie eine Brücke über die Platte gespannt und unten mit Durex festgemacht. Einfacher noch ist, die kleinere Platte in eine größere stellen und nun zwischen die Ränder hinein einen Kranz Blumen legen.

Warum nur immer Peterli als Dekor bei kaltem Fleisch verwenden? Die Ziersträucher und Laubbäume haben ja so verschiedenartig schön geformte Blätter, und waschen kann man sie auch. Im Herbst, wenn nur noch magere Margriten und Kleeblümli zu finden sind, werden auch die Früchte zu Hilfe gezogen. Stechen Sie

doch einmal mit den Guetzliförnli dünne Apfelscheiben aus (Herzli, Sternli usw.)! Kakao oder Schokolade verdunkeln sie, falls man sie zur Dekoration von hellen Speisen verwenden will.

Schwerer wird es im Winter. Da hat die Natur nur noch ihre lieben Tannen, und ver einzelt findet man auch Himbeer- oder Brombeerranken. Kahle, stark verästelte Zweiglein von Busch und Hag, in halbe, ausgepreßte Zitronen- oder Orangenschalen gesteckt, wirken

in ihrer Hilflosigkeit ganz winterlich. Und dankbar ist man dann den Nußkernen, die man so schön auf die Platten legen kann. Schmuggeln Sie getrost von Zeit zu Zeit eine halbe Nußschale dazwischen, das wirkt ganz lustig.

Natürlich schmücke ich die Platten nicht jeden Tag auf diese Weise. Das wäre mit der Zeit kein Genuß mehr. Kommt es aber hin und wieder vor, so macht es mir und allen, die mitessen, herzlich Freude.

①

*Liebe Martha!
Dein Lake gestern war ein Hochgenuss.
Ich kann es kaum glauben, dass er
einfach aus * Lake-Mix bestand.
Glück heute versuche ich es auch.
Deine Irma.*

★ Fixfertige Kuchenmischung für Gugelhof, Torten, Cakes usw. Fr. 1.95

Weyermann & Co., Zürich 7/44



200 Jahre «Eau de Botot»

Seit 1755 wird
das Mundwasser
«Eau de Botot» hergestellt
aus reinen Pflanzen.
Es festigt das
Zahnfleisch, schützt
Ihre Zähne,
verleiht frischen Atem.



BOTOT

Das klassische Mundwasser «Eau de Botot» ist rot, das neue mit Chlorophyll ist grün. Sie können beide Produkte überall erhalten.