

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 30 (1954-1955)
Heft: 7: 7

Artikel: Wie ich den Tisch am Osterfest schmücke
Autor: Welti-Nigg, Jeanne
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071269>

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: 07.01.2026

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



Wie ich den Tisch am Osterfest schmücke

Von Jeanne Welli-Nigg

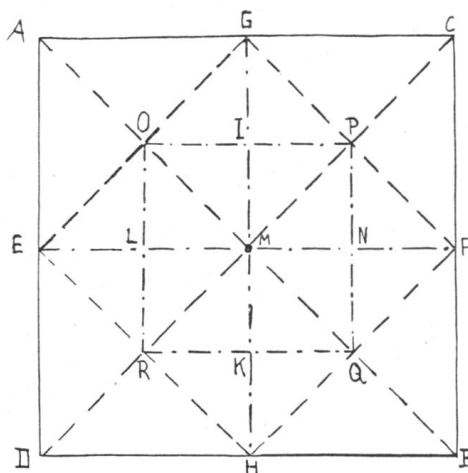
Es ist besonders leicht, während der Ostertage den Eßtisch für eine festliche Mahlzeit schön herzurichten, und es braucht gar nicht immer ein Osterhase in irgendeiner Form dabei zu sein. Es geht sehr gut auch nur mit Ostereiern, mit richtigen oder solchen aus Zucker, und mit Blumen. So streute ich einmal viele kleine bunte Zuckereier auf den Tisch, und zwar so dicht nebeneinander, daß sie wie ein Tischtuch bildeten. Da und dort lagen dazwischen die richtigen, gefärbten oder bemalten Ostereier.

Aber auch Frühlingsblumen allein sehen auf dem Ostertisch lieblich aus. Ich breitete letztes Jahr auf einem rosaroten Tischtuch zarte Kätzchen (ohne Stengel) aus, und zwar so, daß sich immer je drei kleeblattförmig an-

einanderreichten. Und aus lauter Freude über die ersten Frühlingsblümchen suchte ich letztlich die kleinsten Blumentöpfchen, die zu finden waren, aus meinem Keller hervor und bepflanzte sie mit Krokus und mit Schneeglöckchen. Jedes der kleinen Gefäße wurde weiß oder violett mit Pünktchen, Streifen oder Spiralen bemalt und so auf den Tisch gestellt.

Ein andermal placierte ich in der Mitte der Tafel einen unregelmäßigen Haufen Moos. Darauf wurden Eier gelegt und drei Schälchen aus Tonerde, halb vom Moos bedeckt. Diese waren mit bunten Primeln gefüllt.

Fast jedes Kind kennt und verfertigt selber sogenannte Salz- und Pfeffergefäßen. (Wer sie nicht herstellen kann, findet unten auf dieser Seite des Aufsatzes eine Skizze mit



Salz- und Pfeffergefäß

Aus Papier wird ein beliebig großes Quadrat (zirka 22 cm) geschnitten. Dieses wird in folgenden Richtungen gefaltet und jeweiligen wieder geöffnet: A—B, C—D, E—F, G—H.

Nun werden die Ecken A, B, C, D auf den Mittelpunkt M gelegt. Dadurch erhält man ein kleineres Quadrat: E—G—F—H. Diese E—G—F—H-Ecken werden wiederum auf M gelegt, diesmal aber auf die entgegengesetzte Seite gedreht, so daß also nochmals ein kleineres Quadrat entsteht. Man falte die Linien I—K und L—N nach unten, das heißt, die Ecken A, B, C, D müssen nach oben schauen, wobei sich diese ablösen und das «Becherli» auf vier Ecken (O, P, Q, R) zu stehen kommt.

(Linie ———— nach oben falten; Linie - - - - - nach unten falten.)

**«Wenn d'Herre vom Rothus chömme,
so fällt jedem e guete Rot y!»**

Ratsherrentopf (für 4 Personen): 1 kleine Büchse Erbsen erhitzen, abtropfen lassen und vermischen mit etwas gehacktem Peterli und in «SAIS 10%» gebratenen Kartoffelwürfelchen (500 g). Anrichten und warmstellen. Je 2 kl. Schweinskoteletten, Kalbsschnitzel, Filetbeefsteaks und Leberplätzchen sowie 4 dünne Speckscheiben in heißem «SAIS 10%» braten. 2 Milkschnitten und 2 Paar Cipolata kurz in Salzwasser blanchieren und dann ebenfalls braten. Sämtliches Fleisch würzen und auf das Gemüse dressieren. Den Bratenfond mit je 4½ dl Bouillon und Weißwein auflösen, aufkochen und über das Fleisch träufeln. Mit Peterli und Zitronenschnitzchen garnieren. Dazu mit dem goldgelben SAIS-Öl angemachten Grünsalat reichen.

Hotel zum Mohren, Willisau
Heinrich Kuster, Küchenchef

Mit SAIS - ein Festessen

**Jede Hausfrau weiß:
wenn Öl und Fett - dann**



ZWIEBACKFABRIK HUG MALTERS

den nötigen Angaben.) Wenn das zu faltende Papier 20 auf 20 Zentimeter groß ist, so entstehen vier Becher, die gerade die richtige Größe für je ein Ei bekommen. Mehrere solcher Salz- und Pfeffergefäße machte ich in verschiedenen Farben. In die Schalen legte ich nicht immer nur ein Ei, es gab auch solche, die mit Moos und Schneeglöckchen versehen waren.

Selbstgemachte Papiersäckchen aus Dekorations-Crêpepapier (16 cm Höhe und 13 cm Breite) mit sehr dünner, farbiger Schnur (diese sind in einer Seilerei erhältlich), zusammengeheftet, lagen diesmal kunterbunt durcheinander auf dem Tisch. Sie lagen offen da, und der Inhalt rollte heraus. Er bestand aus richtigen, bemalten Ostereiern, daneben waren es Zucker- und Schokoladeeier verschiedener Größe, und manchmal sogar ein kleiner Osterhase. Freundlich schauten noch Sträußchen von Primeln oder Schlüsselblümchen aus der Umhüllung heraus. Bei einigen aber hatten sich die Blumen einen eigenen Ausgang verschafft. Sie hatten ihr Säcklein gesprengt und drängten sich durch ein zerfranstes Loch ans Licht. Diese Säckchen waren blau, grün oder rot.

Wir haben im Eßzimmer einen Schiefertisch. Auf diesem läßt sich, sofern man ein wenig Zeichentalent besitzt, allerlei Nettes anbringen. Unter anderem habe ich an Ostern auf diesem Tisch vier Hühner gezeichnet und gemalt, und rings um sie herum lagen richtige, gefärbte Ostereier auf ein wenig Gras.

Besonders lustig sah der Tisch einmal an Ostern aus, als ich ihn in Vierecke eingeteilt hatte von etwa 17 cm Seitenlänge. Diese Quadrate waren verschiedenfarbig bemalt: grün, rot, gelb, blau, weiß und schwarz (schwarz ist am einfachsten, man läßt die Schiefertafel blank). Einige der Quadrate wurden mit drei oder vier Eiern bedeckt, die farbig mit der Unterlage harmonierten. Beinahe hatte man die Qual der Wahl, welches der vielen verlockenden farbigen Berglein man abzutragen gedachte. Und wenn auch zuletzt kein Ei mehr übrigblieb, so freute man sich doch am leergegessenen bunten Damenbrett, das der Schiefertisch präsentierte.

Aus einem dicken Karton (besser wäre natürlich eine Platte aus dünnem Laubsägeholz) verfertigte ich für ein anderes Osterfest eine Palette von 60 cm Länge. Aus dem Loch, aus dem gewöhnlich der Maler seinen Daumen steckt, schauten statt dessen Blumen, Primeln

und Kätzchen heraus. Dem Rande entlang, wo gewöhnlich die Farben aufgetragen sind, habe ich Löcher herausgesägt, etwas kleiner als in Eigröße. Das erlaubte mir, eine Anzahl Ostereier auf dieser Platte anzuordnen. Da die Blumen in einer Schale steckten, kam die Platte etwas geneigt zu liegen, aber nur gerade so stark, daß die Eier nicht ins Rutschen kamen. Daneben legte ich noch einige Häufchen Ostereier, und zwar immer gleichfarbige zusammen, als wären sie die Farbentuben eines Malers. Damit war ich schließlich beim tra-

ditionellen Osterhasen angelangt, der ja bekanntlich im Nebenamt ein Maler ist!

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen, und Ostern ist natürlich ein besonders fröhliches Fest, auch ein wenig deshalb, weil es mit dem Frühlingsanfang verknüpft ist. Das will aber nicht heißen, daß man nun in der festtagsreichen Osterzeit jeden Tag mit einer originellen Tischdekoration aufwarte. Nichts bringt uns auch auf diesem an sich so unterhaltsamen Gebiet den Verleider so rasch wie zuviel des Schönen hintereinander.



Gepflegte Zähne
zwischen leuchtenden Lippen...
diesen Schmuck kann sich jede Frau leisten,
die eine aktiv reinigende Zahnpaste benützt:
Binaca mit Sulfo-Ricinoleat!

Mit Silva-Bilderschecks!

Binaca A. G., Basel



Die feine Suppe mit
fi-fi Flädli
mit Frischmilch und
Eiern hergestellt - des-
halb wie selbst gemacht.
Der 100 Gr. Beutel
kostet 60 Rappen
A. Rebsamen & Cie. AG. Teigwarenfabrik
Richterswil



Die Türkei schickt
uns jeden Herbst
frischgeerntete
Haselnüsse. Zusam-
men mit Mandeln
bilden sie einen
Bestandteil von
NUSSA
Speisefett mit
Haselnüssen und
Mandeln
J. Kläsi, Nuxo-Werk AG, Rapperswil SG

Wer macht mit am großen *Helvetia*

Backrezept-Preisausschreiben

Anlässlich des fünfzigjährigen Bestehens unseres Unternehmens wollen wir alle Schweizer Hausfrauen auf ganz besondere Art überraschen. Wir bereiten zu diesem Anlaß ein **Jubiläums-Rezeptbuch** vor, dessen Rezepte für alle Arten von Backwerk, Torten, Cakes, Kleingebäck, von den Schweizer Hausfrauen aus allen Gegenden unseres Landes stammen. Wir denken uns das so:

Es gibt fast in keinem Land so viele backfreudige Hausfrauen, wie bei uns, und eine große Zahl von ihnen bäckt nach eigenen Rezepten, die oft noch von Großmutter's Zeit her stammen. Daneben hat sozusagen jede Landesgegend ausgezeichnete und ganz originelle Backwerke, die viel zu wenig bekannt sind.

Solche Rezepte möchten wir für unser Jubiläumsbuch haben! Es soll kein alltägliches Rezeptbuch werden, sondern eines von besonderer Art, von Schweizer Hausfrauen für Schweizer Hausfrauen geschaffen, kurzum, ein Rezeptbuch, das jede Hausfrau zum Backen anregt und das ihr das Backen zur Freude macht. Um möglichst viele solcher Rezepte zu erhalten, veranstalten wir ein

Jubiläums-Preisausschreiben

für das wir folgende Preise aussetzen:

einen ersten Preis von	500 Franken
einen zweiten Preis von	300 Franken
einen dritten Preis von	200 Franken
sechzig bis achtzig Preise zu	50 Franken

Mit der Entrichtung des Preises wird das Recht zur Veröffentlichung erworben.

Zur Teilnahme an diesem Preisausschreiben sind nur die nachstehenden drei Bedingungen zu erfüllen:

1. Die Rezepte müssen originell sein, es erübrigt sich, allgemein bekannte oder Rezepte einzusenden, die schon in jedem Rezeptbuch stehen. Sie sollen – was wichtig ist – auch Angaben über die Backhitze (Gas, Elektrisch) enthalten. Jedes Backwerk sollte möglichst einen originellen Namen haben.
2. Für alle Backwerke ist das bekannte Helvetia-Backpulver zu verwenden. Werden zusätzliche Hilfsstoffe benötigt, sind unsere übrigen Produkte Helvetia-Cremepulver, -Weizenpuder, -Vanillinzucker und -Backaromen zu berücksichtigen.
3. Die Rezepte sind mit der genauen Adresse zu versehen und sollen bis am **30. April 1955** in unserem Besitz sein. Alle Einsendungen sind in verschlossenem Briefumschlag an unsere untenstehende Adresse zu richten mit dem zusätzlichem Vermerk: «Jubiläums-Preisausschreiben».

Die Rezepte werden durch eine Jury beurteilt, die aus einer Haushaltungslehrerin, einer Hausfrau, einem Mitglied unserer Direktion und unserem Reklameberater besteht. Der Entscheid der Jury ist unanfechtbar und wird allen Teilnehmern direkt und in unseren Inseraten bekanntgegeben. Alle nichtprämierten Rezepte werden den Teilnehmern mit einer Anerkennungsgabe wieder zugestellt.

Wir laden alle backfreudigen Hausfrauen und auch die Koch- und Haushaltungslehrerinnen zur Teilnahme an diesem Wettbewerb ein; jede Teilnehmerin kann sich mit mehreren Rezepten daran beteiligen. Wir wünschen allen viel Glück und Erfolg.

Nährmittelfabrik Helvetia A. Sennhauser AG
Jubiläums-Preisausschreiben, Zürich 50

