

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 103 (1977)  
**Heft:** 17: A la carte

**Artikel:** Ein Kapitelchen Tischmanieren  
**Autor:** Barth, Wolf / Fridolin  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-609999>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 30.03.2025

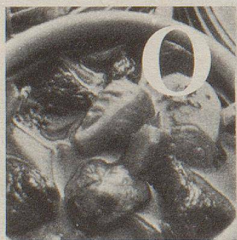
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**





Fridolin

## Ein Kapitelchen Tischmanieren



OFT spricht man so leichtthin von Tischmanieren, als wäre das etwas durchaus Nebensächliches. Sind denn Tischmanieren wirklich nur von Leuten erfunden worden, welche noch nie richtig Hunger gehabt haben? Gewiss nicht! Schlechte, keine Tischmanieren, mangelnde Kinderstube, fehlende gute Erziehung also – sie verraten sich nirgends so geschwind und gründlich wie gerade bei Tische. Wer selbst schlechte oder gar keine Tischmanieren hat, gibt sich kaum Rechenschaft darüber, wie bald er von aufmerksamen Mitmenschen beurteilt, ja vielleicht gar abgeurteilt wird. Sogar Stottern lässt sich leichter verbergen als mangelnde Tischmanieren. Der gescheite Direktor eines grossen Industrieunternehmens lädt jüngere Leute, die sich um gehobene Stellungen bei ihm bewerben, stets zuerst zum Nachtessen ein. Manch einer der dann Ab-

gelehnten fragt sich wohl heute noch, weshalb er die erhoffte Stelle nicht bekommen hat. Tischmanieren verraten so viel über den ganzen Hintergrund eines Menschen!

«Kinderstube» sagt man oft, wenn gute Manieren, Tischmanieren gemeint sind. Wer Kinder hat, kann ihnen – unter anderem – zwei wertvolle Dinge ins Leben mitgeben, die ihnen niemals jemand rauben kann: Tadellose Tischmanieren und perfekte Beherrschung einer oder gar einiger Fremdsprachen. Beides macht sich irgendwann im Leben bezahlt.

Der richtige Gebrauch von Messer und Gabel ist so wichtig wie die Aufmerksamkeit bei Tisch. Kinder, die frühzeitig lernen, darauf zu achten, ob Gläser leerstehen, ob Mutter oder Vater noch Brot haben, ob auch die Mutter, die für alle sorgt, Gemüse oder Kartoffeln angeboten bekommen hat, solche Kinder werden später aufmerksame, liebenswürdige, geschätzte Gatten und Gastgeber.



## Von Servietten und Tellern

Die Ellbogen gehören beim Essen nie auf den Tisch. Es sieht nicht gerade hübsch aus, wenn man sein Futter mit aufgestützten Ellbogen in sich hineinschaufelt. Die Serviette gehört weder in den Kragen (wie man das – leider! – immer wieder auf der Bühne von Theatern sehen muss), noch sonst vor die Brust; nicht völlig aufgefaltet legt man die Serviette über die Knie und faltet sie (daheim) *erst* wieder zusammen, wenn die Hausfrau ihre Mahlzeit ebenfalls beendet hat. Sind Gäste bei Tisch dabei, oder ist man selbst eingeladen, vielleicht auch in ein Restaurant, so legt man seine Serviette nach beendeter Mahlzeit, *ohne* sie zusammenzufalten, neben den Teller, neben den letzten Teller, den man weder bei Freunden noch zu Hause nach dem Essen von sich schiebt. Es könnte ja sonst so aussehen, als wolle man sich Raum für seinen vollgefressenen Bauch schaffen. Und das macht sich nicht gut. Bei Freunden und im Restaurant jedenfalls türmt man die Teller aller, die an dem Essen teilgenommen haben, niemals in- und aufeinander. Zu Hause mag das schliesslich noch angehen, wenn man damit der Mutter und Hausfrau einen kleinen Dienst erweisen will. Sonst soll der Teller immer dort stehen bleiben, wo er vor einen hingestellt worden ist. Laut aufstossen, offen oder «diskret hinter der vorgehaltenen Hand» in den Zähnen stochern – das gehört sich heute auch längst nicht mehr. Es wirkt mittelalterlich. Solches kann man ja schliesslich an einem stillen Ort hinter verschlossener Türe tun. In den Zähnen stochern ist ebenso unfein bei Tisch, wie das Schmatzen beim Essen.

## Vom Suppenkaspar

Suppe nimmt man, ohne zu schlürfen, von der *Seite* des Suppenlöffels zu sich. Hat man sich das ein für allemal gründlich angewöhnt, so wird man auch seine Tischnachbarn nie mit dem Ellbogen anstossen, wenn zum Beispiel an einem Bankett etwas eng gedeckt werden musste.

Das gleiche gilt beim Trinken: Es sieht ja doch nur komisch aus, wenn jemand so extra «forsch» mit weit hinausgewinkeltem Ellbogen trinken zu müssen glaubt, und dabei womöglich noch – etwas lächerlich – den kleinen Finger «gar zierlich» abspreizt. Diese Mode ist so ziemlich geschwunden.

Man lässt auch niemals den Löffel in der Tasse stehen; man legt ihn nach dem Umrühren stets wieder in die Untertasse zurück, wo er auch zu bleiben hat, wenn man die Tasse – nicht auch die Untertasse! – hebt, um zu trinken.

## Von Messerschluckern

Das Messer steckt man bei Tisch niemals in den Mund. Das gehört sich nun wirklich gar nicht. Vor über «tausend» Jahren las ich in den guten alten «Fliegenden Blättern» von jenem gerissenen Kellner, der im Speisewagen eines Schnellzugs seinen Gästen laut zurief: «Achtung die Leute, die ihre Erbsen mit dem Messer essen! Es kommt eine Kurve!» Messer also überhaupt nie in den Mund schieben! Andere Leute könnten erschrecken, sie könnten Angst bekommen, der «Messerschluckern» werde sich in die Lippen schneiden oder ins Halszäpfchen. Schon aus Rücksicht auf diese «anderen Leute» gehört die Messerklinge nicht zwischen die Lippen.

Tischmanieren, wie alle Manieren, entspringen immer wieder der einfachsten Rücksicht auf die Mitmenschen. Schon darum sind sie wertvoll. Man spricht ja auch nicht mit dem vollen Mund bei Tische. Dazu gehört es auch, dass man sich des «unterstreichenden» Gefuchts mit der Gabel oder gar mit dem Messer, auf sein Gegenüber zu, enthält. So wenig man beim Sprechen mit dem «nackten» Zeigefinger zeigt, so wenig zeigt und deutet man auch mit dem Besteck in den Händen. Während man *nicht* isst, sondern spricht, legt man Messer und Gabel in den Teller, kreuzweise, gedenkt man noch weiter zu essen, schön nebeneinander «auf 20 nach 4», wenn man seine Mahlzeit beendet hat.

Vor *einem* besonders sei gewarnt: Man soll nicht auf der einen Tellerseite die Gabel und auf der andern das Messer von aussen her auf den Tellerrand ablegen, als wolle man für eine Schnecke ein Brücklein über den Teller bauen.

## Fisch mit dem Messer?

Erwähnen wir im Vorbeigehen, dass alle Fische eigentlich nicht mit dem Messer gegessen werden sollten. Früher, als es noch keinen rostfreien Stahl gab, begann der Fisch meistens einen üblen Geschmack von diesen nicht rostfreien Messern anzunehmen. Die Besteckschmiede erfanden daher eigentliche Fischbestecke, besonders geformte Gabeln und vor allem Messer ohne Stahlklingen, sondern mit solchen aus dem selben Metall wie der Griff, oft Silber, oder dann für Restaurants aus sogenanntem «Hotelsilber». Das hat sich sehr eingebürgert. Seit etwa 100 Jahren schon deckt man den Tisch mit Fischbesteck, wenn es Fisch gibt. Heute beginnen allerdings (leider) einzelne Restaurants schon damit, dass sie zu den feinsten Fisch-, Muschel- und Krebsgerichten *kein* Fischbesteck mehr geben – oh, nicht etwa den Gästen «zuliebe», nein, nur der Besteckwaschmaschine zuliebe. Die ist *viel* wichtiger als diese blöden, überflüssigen Gäste, die gerne stilgerecht Fisch essen möchten. Mir hat es einen unauslöschlichen Eindruck gemacht, als ich bei einem Bankett einen italienischen Minister dabei beobachtete, wie er seine zarte Bachforelle mit dem Messer, wie eine Wurst, in Scheiben zerschnitt, bevor er mit dem Essen anfang.

## Mit den Fingern ...

Zu gewissen Gerichten werden einem etwa Fingerschalen, halbgefüllt mit lauwarmem Wasser, hingestellt, zu Artischocken etwa, zu Spargeln, zu Flusskrebsen oder zu Hummern und auch zu sehr saftigem frischem Obst. Das ist dem Gast gegenüber – und bei frischem Obst der Tischwäsche gegenüber – eine sehr vernünftige Annehmlichkeit. Man kann die Fingerspitzen eintauchen und ein wenig im lauen Wasser hin und her bewegen, worin sich vielleicht ein Zitronenschnitzchen badet, und dann tupft man die auf diese Weise wieder gereinigten Finger behutsam an der Serviette ab. Es soll Leute gegeben haben, die eine solche Fingerschale auszutrinken versucht haben. Ich zweifle an der Geschichte, so fidel sie erfunden ist. Um richtig die Hände in diesen Schalen zu waschen, dazu sind sie zu klein, die Fingerschalen.

Allerhand Zumutung dünkt es mich aber (um nicht *mehr* zu sagen), wenn gewisse Wirte gelegentlich ihren Gästen solche Fingerschalen zu einem Poulet hinstellen lassen. Er sagt einem doch damit geradezu ins Gesicht: «Du hast, wie ich Grund anzunehmen habe, *so* schlechte Tischmanieren, dass du dein Huhn *bestimmt* mit den Pfoten fressen wirst!» Das Restaurant, wo *mir* das zum erstenmal passiert ist, vergesse ich nie mehr. Ich war nur einmal dort, das erste- und das letztemal. Wer ein wenig Kinderstube hat, frisst nicht von Hand. Er isst säuberlich und gekonnt mit Messer und Gabel. Er hat als Kind gelernt, dass Hühnerknochen nicht aus der Hand mit den Zähnen benagt werden, jedenfalls bei Tische nicht. Ich musste es *auch* auf dem «harten» Weg lernen. Als Kind versuchte ich dieses Benagen der Hühnerbeinchen einmal am Tisch meiner Eltern. Ich wurde still hinausgeschickt – ohne Dessert. Von da an hatte ich diese kleine Tischsitte begriffen und für alle Zeiten gelernt. Leider nimmt die Sitte, Poulet «von Faust» zu futtern, gegenwärtig eher überhand. Ob solche Nagetiere ihren Kindern dann überhaupt noch beibringen, wie man vor anderen Leuten Poulet isst?

\*

Säuberliche, nette Tischmanieren sind gar nicht etwa Mumpitz, Mist oder dummes, überflüssiges Zeug. Man wird eben vielfach danach beurteilt. Und wie ich schon sagte: Man kann sich um eine sehr gute Stelle bringen, wenn man erst einmal mit dem Hühnerknochen in der Hand abgewinkt hat.