

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 72 (1946)
Heft: 7

Artikel: Amerikanische Pfeffersauce
Autor: Moor, Louis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-484872>

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: 30.04.2026

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



Amerikanische Pfeffersauce

von Louis Moor

Don Pasquale und Don Domenico waren in Todfeindschaft geraten. Der Streit, der ausgebrochen war, handelte sich zunächst um eine Nichtigkeit.

Pasquale, der Arzt, hatte seinen Doktorhut auf irgend einer amerikanischen Universität erworben. Er war viel geist, bevor er im besten Mannesalter in seine Heimat zurückkehrte. Hier, im Golf von Salerno, hatte er sich in dem Felsenstädtchen ein Haus gekauft und versah die Stelle eines Distrikarztes. Jedermann kannte Don Pasquale, den immer freundlichen Helfer und Berater, und brachte ihm restloses Vertrauen und Liebe entgegen.

Don Domenico war Pfarrer. Er hatte seine Heimat nie verlassen. Das Seminar absolvierte er im Nachbarstädtchen, und kehrte nachher wieder in das

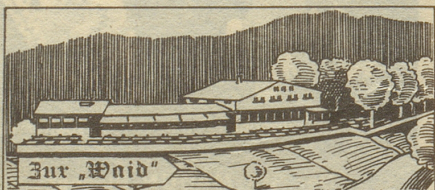
Felsenstättchen zurück. Don Domenico war der Volksmann par excellence. Er beherrschte die 3000 arabischen Wörter, die sich in dem dortigen Dialekt erhalten haben, schnitt die Reben wie der beste Weinbauer und verstand wie keiner, die Laichplätze der Sardine und der Sardelle aufzustöbern.

Beide waren große Kenner der Kochkunst und ihre Meisterschaft war unbestritten.

Sie waren Freunde geworden. Ihr Beruf führte sie oft an dasselbe Schmerzenslager, wo sie sich getreulich in der Hilfe teilten. Was dem einen manchmal nicht gelang, gelang dem andern und umgekehrt, aber nie hätte auch nur die geringste Spur von Neid die gemeinsame Freude an dem errungenen Erfolg oder gar die Freundschaft der beiden getrübt.

Was aber die beiden besonders verband, war ihre gemeinsame Leidenschaft für die edle Kunst, eine köstliche Tunke zu bereiten, einen Aal mit Eiern und Rosinen zu füllen und am

Kohlenfeuer sachte gar zu braten, oder — und dies war das Hauptstück der beiden, zu den landesüblichen 43 Variationen der Pizza, weitere und kühnere Spielarten dieser Königin der salernitanischen Küche zu erfinden. (Die Pizza ist nach unsern Begriffen ein gebackenes Hors d'œuvre in Wähenform.) Dieses friedliche Tun hatte sich mit der Zeit zu eigentlichen Wettkämpfen entwickelt, zu denen zahlreiche Gäste — als Publikum und Schiedsrichter zugleich, geladen wurden. Der Kampf war hart und köstlich. Beide Gegner waren sich ebenbürtig und lieferten sich die feinsten Finten und ideenreichsten Gegenschläge. Doch, ein leichtes Uebergewicht des Don Pasquale zeichnete sich langsam ab. Uebereinstimmend stellten die Schiedsrichter die besonders scharfprickelnde Würze bei seinen Gerichten fest, denen Don Domenico mit den ihm bekannten scharfen Pepe-



Wunderbare Aussicht auf Zürich.

Kleinere und größere Gesellschaftsräume, Säle für Sitzungen, Personalfeste, Hochzeiten und Familienanlässe. Der renommierte Keller, die vorzügliche Küche und die flotte Bedienung befriedigen alle.

Mit Tram Nr. 7 bis „Bucheggplatz“
Telephon 26 25 02 Hans Schellenberg-Mettler





Hand in Hand
gehen die Qualitäten der
Küche und des Kellers.
Der Gast ist befriedigt.
Direkt am Bahnhof

Aarau Hotel Aarauerhof

Restaurant Bar Felschläfchen-Bier

Tel. 2 39 71 Inhaber: E. Pflüger-Dietschy
Gleiches Haus: Salinenhotel Rheinfelden

rone, Aregata und Basilicone nicht bekommen konnte.

Der Pfarrer war ehrlich betrübt. Ein Zufall wollte es jedoch, daß Domenico das Geheimnis des Arztes erriet. Nach einem gewonnenen Wettkampf hatte Pasquale in frohester Laune das Pfarrhaus verlassen. Er hatte seine Tasche vergessen und bevor er seinen Verlust bemerkte, hatte Don Domenico schon darin eine kleine Flasche entdeckt, die er zunächst als Medizin taxierte. Immerhin hatte er sich rasch die Bezeichnung «Tabasco Pepper Sauce, Mc. Ilhenny Company, Avery Island, New Iberia LA. USA.» notiert. Ein Neffe, der in Amerika gewesen war, übersetzte ihm die geheimnisvolle Bezeichnung. «Da sieh, Pfeffer Sauce, amerikanische Pfeffer Sauce der Mc. Ilhenny Gesellschaft

in Avery Island! Mit solchen überseeischen Mätzchen wolltest du Schelm mir den Rang ablaufen. Ich werde dich mit deinen eigenen Waffen schlagen.» Solcher Art war der Monolog des Pfarrers, und noch in der selben Woche brachte ein Bote aus Neapel die begehrte Wunderwürze zu Don Domenico ins Pfarrhaus.

Don Domenico beherrschte 3000 arabische Vokabeln und hätte sich ohne Mühe mit jedem Rifkabylen verständigen können. Aber er verstand kein Wort Englisch und das wurde ihm zum Verhängnis. Auf der Gebrauchsanweisung der Tabasco-Verpackung steht in roter Schrift und gut ersichtlich: «One drop works wonders.» Ein Tropfen wirkt Wunder und ein Eßlöffel voll wirkt katastrophal. Und soviel tat der gute

Don Domenico auf die Pizza beim nächsten Wettkampf... Es sollte der letzte gewesen sein! Die Gäste und Schiedsrichter hatten sich alle gründlich den Schlund verbrannt und flohen hustend und prustend, fest überzeugt, ein Stück Fegfeuer verschluckt zu haben.

Don Domenico war geschlagen. Zum Schaden hatte er auch noch den Spott. «O Pepperone» wurde sein Spitznamen, boshaft anspielend an jene unselige Pfeffergeschichte und an Domenicos rundliche Leibesfülle, wie sie eben auch die Paprikafrucht aufweist. Aber Don Domenico hatte Sarazenenblut in seinen Adern. Er ertrug den Schaden wie den Spott ohne die geringste Miene zu verziehen. Die Revanche konnte nicht ausbleiben.

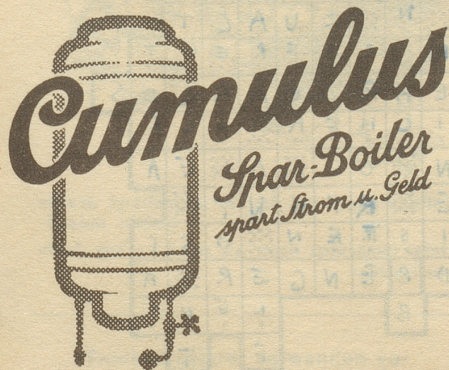


Koelly, Zürich

Leuchtend erseht mir in Sonne und Schnee ein Land voller Berge und ruhender Täler — bin ich des herrlichsten Winters Erwähler, so weiß ich es immer, wohin ich geh.

Und zögerst du, will ich es gern dir verkünden: dies Schneeparadies, es nennt sich —

Graubünden



FR. SAUTER A.-G., BASEL

DIE AECHTEN BASLER
Klein's Leckerli
empfehlen sich selbst



Geld-Vorschüsse

bis Fr. 800.— ohne Bürgen a. Schuldschein. Keine Inform. Kein Avis an den Arbeitgeber usw. — Anfragen mit frankiertem Retourcouvert unter Chiffre 4224 an Nebelspalter-Verlag, Rorschach.

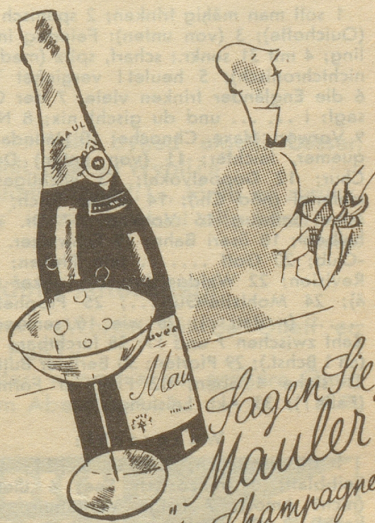


LUGANO „HOTEL LUGANO“
Locanda Luganese
Gut essen und trinken Ed. Rothen

Kochfett Nussgold
mit dem feinen Aroma



enthält 10 % feinst eingesottene Butter



Sagen Sie
Mauller
wenn Sie guten Champagner
wünschen.

Mauller & Cie. au Prieuré St. Pierre Môtiers-Travers
Schweizer Haus gegründet 1829