

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 79 (1953)
Heft: 29

Artikel: Feldherrnruhm
Autor: Scarpi, N.O.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-492448>

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: 14.01.2026

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



und nannte ihn Führer. Und er forderte einen Feind heraus und rief sein Volk auf, das gemeinsame Gut zu verteidigen.



Und das End vom Lied: Der herausgeforderte Feind holte des Führers fette Kuh und alles was er besaß. Und auch die Ziege des Volkes.

Feldherrnruhm

Zwei Bücher haben mich in der letzten Zeit an den General Bagration erinnert. Das eine ist schlicht und einfach ein Band Brockhaus von «Astrachan bis Bilk», und darin findet der General sehr reichlichen Platz, wie ja überhaupt die Brockhäuser in der Verewigung von Feldherrnruhm sehr freigebig sind. Nun, dieser General ist immerhin kein uninteressanter Fall. Er stammt aus der Familie der Bagratiden, die, jüdischer Herkunft, sich über den Nährvater Josef auf König Salomo zurückführen. Einer von ihnen kam nach Georgien, verheiratete seine sieben Söhne mit sieben königlichen Prinzessinnen, und so herrschten die unterdessen getauften Bagratiden über Georgien, bis, als Letzter, Bagrat den Thron bestieg, der den Beinamen «der Dumme» trug, was noch niemals einen Fürsten am Herrschen gehindert hat.

In weiteren Verästelungen des Stammbaums kam 1765 der Fürst Peter Bagration zur Welt und wurde ein berühmter russischer Heerführer, siegte bei Praga, dann unter Suwarow in Italien, deckte später Rückmärsche, stand bei Austerlitz gegen Lannes, wurde in der Türkei geschlagen, ebenso bei Mohilew, war ein fanatischer Deutschenhasser, kämpfte bei Smolensk und erlitt bei Borodino die tödliche Wunde, an der er einen Monat später starb.

Dies ist natürlich nur ein sehr kurzer Ausschnitt aus seiner Biographie im Brockhaus, aber die Lexika werden sich

– dieses ist aus dem Jahre 1894 – mit der Zeit entschließen müssen, den Generalen weniger Raum zu bewilligen, damit auch für die Zivilisten Platz bleibt, und zwar nicht nur für jene Zivilisten, welche die Rückmärsche der Menschheit mit Phrasen gedeckt haben, sondern auch für die Erfinder nützlicher und erfreulicher Dinge: wie zum Beispiel einer neuen Speise.

Und damit wären wir bei dem zweiten Buch angelangt, das den Ruhm des Generals Bagration verewigt – es ist ein Kochbuch, und was er erfand, ist ein Salat, darin alle Weisheit des Geschlechts der Bagration über Bagrat den

Dummen bis auf Salomo den Weisen vereint zu sein scheint.

Man schneidet das Fleisch eines gekochten Huhns, ein Stück geräucherter Lachs, einen Ostseehering, mehrere Sardellen, grüne Essig- und Salzgurken und dreißig Gramm Aal zu feinen kurzen Nudeln. Dann bereitet man von drei Eidottern, Essig, Oel, etwas Senfmehl und einigen Löffeln Aspik eine Mayonnaise, vermischt sie gut mit dem Geschnittenen, salzt und pfeffert es noch stärker und macht es mit Bertramessig recht pikant. Nun stellt man eine längliche hohe Form in gestoßenes Eis, gießt sie mit Aspik aus, dekoriert sie mit Sardinen, Kaviar, Hummerstücken, gibt den Salat hinein, macht in der Mitte eine Höhlung, die man mit Kaviar füllt, deckt sie mit Salat zu und läßt das Ganze sulzen. Gestürzt, wird die Speise mit einem schmalen Kranz von frischem grünem Salat umgeben und zudem mit geviertelten harten Eiern verziert, von denen man jedem zweiten das Dotter entnommen und durch Kaviar ersetzt hat.

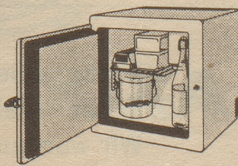
Die Niederlagen in der Türkei und bei Mohilew sind verziehen, auch die Siege mögen im Kleingedruckten der Weltgeschichte verblassen, wenn uns nur dieses Rezept erhalten bleibt! Wer sich daran wagen will, muß allerdings annehmen, daß, dem Appetit des Generals entsprechend, die vorgeschriebene Ration – sozusagen eine Bagration – nur für eine einzige Person bestimmt sein dürfte. Und darum wird die Hausfrau gut tun, das Quantum Kaviar mit der Anzahl der Familienmitglieder zu multiplizieren!

N. O. Scarpi

SIBIR

SIBIR wird in Europa und in Uebersee nach Schweizer-Patenten fabriziert. Wer einen SIBIR kauft, profitiert von unserer Welterfahrung.

Fr. 295.-



Kühlschrank für jedermann