

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 91 (1965)  
**Heft:** 45

**Illustration:** Nachhilfe  
**Autor:** Fischer, Hans

#### **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:** 08.02.2026

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



## «Entzueckende Bifteken»

Diese reizvolle Empfehlung fanden wir

1. in einem Florentiner Restaurantführer und
2. hinreißend.

Denn die Sorglosigkeit, mit der die Italiener Fremdsprachen, vor allem aber das Deutsche, behandeln, hat auf Erden nicht ihresgleichen.

Schon weil es echte Sorglosigkeit ist.

Wir haben die «Entzueckenden Bifteken» nicht probiert. Wir aßen das «Menu Turistico».

Es gibt Länder, in denen redet und schreibt man am laufenden Band über Konjunkturdämpfung. Ich nenne aus angeborenem Takt keine Namen.

Hier in Italien aber wird weniger geschrieben, und dafür, – für den, der zu reisen weiß, mehr gedämpft.

Einmal wäre also da das oben erwähnte, offenbar von der Regierung vorgeschriebene, Menu Turistico. Es wird natürlich nur in den bescheideneren und gutbürgerlichen Lokalen serviert. (Wer in ein Luxuslokal geht, tut dies in keinem Lande, um zu rechnen und zu sparen ...) Also: man betritt so ein mittleres Lokal und der Kellner erscheint und legt einem zuerst einmal die Karte vor, nach der man, wie überall hienieden, à la carte isst. (Daher der Name.) Wenn man dann zäh und sparsam das «Menu Turistico» verlangt, dann holt er es prompt (im Gegensatz zu uns ist aller Service prompt). Also: prompt aber sauer.

Das Menu Turistico kostet zwischen 800 und 1200 Lire, und bei den genannten Zahlen bleibt es. Sie umschließen ein Entrée, ein Hauptgericht, einen Dessert, einen Viertelliter Wein (er ist, wie an den feineren Orten, einmal besser und einmal weniger gut), das Couvert, die Staatssteuer und das Trinkgeld. (Statt Wein kann man Bier oder

Mineralwasser bekommen. Ich rate ab.)

Und noch eine Konjunkturdämpfung, die von Rom ausgeht: die Passe-partout-Karte, die für alle Museen einer Region (1000 Lire) oder auch für ganz Italien (2000 Lire) bezogen werden kann. Wozu ich nur bemerken möchte, daß wir die für die Region Florenz innert drei Tagen amortisiert hatten. Mehr als amortisiert sogar.

Nun, die «Bundeskarte» wird ebenso sauer aufgenommen, wie das «Bundesmenu», und man muß sich ein bißchen durch den Reisbrei fressen, indem man jedesmal in eine Liste Namen, Herkunft und die vierstellige Nummer eintragen muß, die auf dem Ausweis steht. In einigen Fällen wird dieses Tun von nicht ganz beifälligen Reden italienischerseits begleitet. Andererseits begleitet ein gutes Gewissen unsere dicke Haut, und da wir sofort einen Sport aus der Sache machten, freuten wir uns jedesmal auf den sauren Empfang. (Sowohl da, wie beim Menu Turistico, gibt es Ausnahmen genug. Oft wurden wir freundlich empfangen, und an vielen Orten ist das M. T. draußen vor dem Hause ausgehängt.)

Aber was ich nun eigentlich sagen wollte: da war ich also zum dritten Mal in Florenz.

Florenz ist Balsam für eine alte Person, denn alte Personen haben immer eine innige Freude, wenn alles unverändert geblieben ist seit ihren jungen Jahren. Und welche große Stadt könnte so unverändert sein, wie Florenz? (Wir fahren ja nicht der Vorstädte wegen hin, nicht wahr?)

Es ist kurios. Ich war viele Jahre lang überzeugt, daß ich niemals mehr vor dem Palazzo Vecchio in dem kleinen Café sitzen und Campari oder Espresso trinken würde, auf dem schönsten Platz, den ich auf Erden hab'. Dann habe ich plötzlich vor einer Weile entdeckt, daß es dazu nur eine freie Woche braucht und ein bißchen Geld – ja, und einen Entschluß. Und schon passierte es. Die richtige Begleiterin hatte sich unterdessen ebenfalls gefunden, – das gehört nämlich auch dazu. Sie ist viel jünger als ich, und sie hatte Florenz noch nie gesehen, und das ist eine ganz besondere Wonne, weil man dann alles ebenfalls mit neuen Augen sieht.

So kamen wir vor Sonnenaufgang an und gingen zuerst auf den Piazzale Michelangelo, zwecks Gesamtübersicht, und von da nach San Miniato, und dann in die Stadt, und waren von der durchreisten Nacht hundemüde und merkten es kaum. Nachher konnten wir unsere

Zimmer beziehen und eine Stunde darauf saßen wir vor dem Palazzo Vecchio! Man soll die Hoffnung nie aufgeben. Da sitzt man wahrhaftig wieder und fragt sich, wieso der Turm nach rechts verschoben sei und warum dieser Platz einen solchen Zauber ausübe, sogar in dieser Stadt der Herrlichkeiten. Und stellt fest, daß der David der schönste aller Männer, zwar sehr jung, aber doch eigentlich nicht der überdimensionierte Knabe ist, als den ihn Jacob Burckhardt bezeichnet. Nun, vielleicht hat sich die Ansicht darüber seither geändert, oder auch die jungen Männer.

Dann kommt das andere Schönste, das Bargello.

Ich habe einmal eine junge Dame, die länger in Florenz war, gefragt, was sie vom Bargello halte, und sie hat gesagt – nach einem Zögern – es sei nett. Also es ist nett. Näheres im Baedeker. Oder in einem Büchlein über Donatello oder so.

Es ist heiß, und zum Mittagessen gehn wir wieder auf die Piazza della Signoria. Es besteht aus Campari und Espresso. Wir sind zu faul zum Essen. Aber dann sind wir wieder wach und durchwandern bis zum Abend die Stadt, immer zu Fuß, eine von zahlreichen Espresso-wohltätig unterbrochene Wanderung – Plätze, Palazzi, Kirchen,

## Nachhilfe

