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

Illustration: [s.n.]
Autor: Stauber, Jules

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: 11.01.2026

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

N. O. Scarpi

Aus der Literatur der Küche

MÄNNER von Geist waren nicht immer Esskünstler, aber die berühmten Esskünstler waren immer Männer von Geist – sagt natürlich ein Franzose. Vieles, was das Leben menschlich, frei und reizvoll machen kann, haben wir von den Franzosen gelernt, aber auf weniges sind sie so stolz wie auf ihre Küche. Es gibt gastronomische Klubs, gastronomische Landkarten, wo die kulinarischen Besonderheiten der Normandie, Lothringens, der Provence verzeichnet sind, die literarischen Preise werden bei Déjeuners zuerkannt, Drouant auf der Place Gaillon bewahrt noch die berühmten Menus, bei denen die Concourts sich mit ihren Freunden fanden, auch Feinde sassen einander dort manchmal schweigend gegenüber oder einigten sich schneller über den zu krönenden Kandidaten als über die Barbue à la Bercy. Welch ein grosses, gutes Land, wie sehr den wahren Gütern des Lebens nah und der Verfälschung feindlich, wo nach einigen Jahrhunderten das Beste, was man dem besten König nachsagen kann, sein Wunsch ist, es möge am Sonntag jeder sein Huhn im Topf haben – ein Wunsch, der übrigens heute nicht allzuschwer erfüllbar ist.

Die Kochkunst ist den Franzosen nicht so sehr eine Sache des Magens wie des Herzens und des Geistes, und die Beziehung zwischen Literatur und Küche beschränkt sich nicht auf die literarischen Déjeuners. Die Literaten waren immer höchst sachverständige Esser, erfanden neue Speisen, ja, es gibt ein ganzes Kochbuch, dessen Rezepte nur von Schriftstellern stammen. Und wie alles in Frankreich hat auch dies seine Tradition. In dem ersten Band der Gedichte Ronsards findet sich schon ein Salatrezept, das Ronsard seinem Pagen Amadis Jamyn widmet. Er führt ihn an das Ufer des Baches, zu Gräben und Feldern, wo die richtigen Kräuter wachsen:

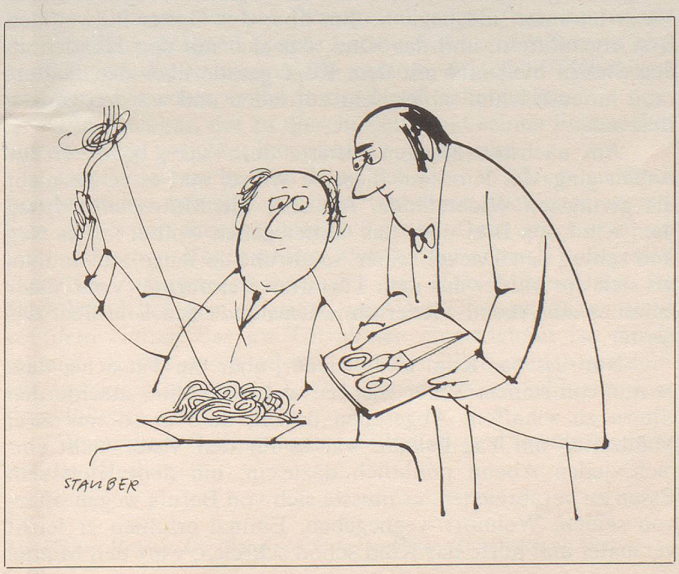
Du aber geh, Jamyn, nach dieser Seite
und suche sorgsam busch'ge Ackerkräuter,
das Gänseblümchen mit den kleinen Blättern,
die Pimpernelle, heilsam für das Blut
und für die Milz und gegen Seitenstechen.
Indessen ich des Mooses Freundin pflücke,
sie heisst Rapunzel mit der zarten Wurzel,
und junge Knospen der Johannisbeere,
die ersten sind sie, die den Lenz verkünden.
Dann schlendern wir gemach dem Hause zu,
den Weg verkürzen Verse des Ovid,
des klugen Führers zu der Kunst der Liebe.
Dort aber streifen wir die Aermel auf,
mit vollen Händen waschen wir die Kräuter
im heil'gen Strome meines schönen Brunnens,
wir bleichen sie mit Salz von allen Seiten,
wir feuchten sie mit Oel aus der Provence,
denn jenes, das aus Frankreich zu uns kommt,
empört den Magen, taugt für keine Speise.
Solch ein Salat, Jamyn, ist höchstes Gut!

Man hat Lust, diesen Salat zu probieren, und man hat auch nichts dagegen, auf dem Heimweg die Liebeskunst des Ovid zu lesen, wie Ronsard vorschreibt. Ob das den Salat irgendwie beeinflusst, ist schwer zu sagen, aber es soll vielleicht daran erinnern, dass die Salatbereitung nicht die einzige Domäne ist, wo die Franzosen ihre Lebenskunst entwickelt haben.

Sehr bedeutende Feinschmecker waren die Literaten des neunzehnten Jahrhunderts. Da gibt es eine Seezunge nach dem schwer zu befriedigenden Kritiker Francisque Sarcey mit Weisswein, Thymian, Lorbeer, Köpfen schöner weisser Champignons, schwarzen Trüffeln – vorher in Madeira gekocht – von der Butter ganz zu schweigen. André Theuriet verdient seiner Rezepte wegen auf die Nachwelt zu kommen, die von seinen «Enchantements de la forêt» nichts mehr weiss, genau wie ein Schokoladekuchen der Gyp die einzige Spur von ihren Erdentagen in der Literatur sein wird; vom Kaffee, seinen Wirkungen und der verschiedenen Art, ihn zu behandeln, spricht sehr ausführlich Balzac, und unter den neueren Autoren hat sich Marguerite dadurch verdient gemacht, dass er das Kuskus von Afrika und das Paprikahuhn aus Ungarn mit sehr genauen Anweisungen in die französische Küche einführt.

Wer zählt die literarischen Speisen, nennt die Namen der kochenden Dichter? Bei Anatole France heisst ein Buch nach einer Bratküche, und Edmond Rostand lässt den zweiten Akt des «Cyrano de Bergerac» bei dem Dichter-Koch Ragueneau spielen, dessen Mandeltörtchenrezept in der Uebersetzung von Ludwig Fulda nichts von seiner Knusprigkeit verliert:

Schlag das Eiweiss etwa dreier
frischer Eier,
bis sie sich in Schaum verwandeln,
giess Zitronensaft hinein,
misch ihn fein
mit der Milch von süssen Mandeln.
Blätterteig aus feiner Butter
nimm zum Futter
für des Kuchenbleches Hülle,
sei bedacht, dass nun der Schaum
diesen Raum
tropfenweis allmählich fülle.
Lass den Teig vom Feuer packen,
bis gebacken
er verlässt des Ofens Pforten;
so bekommst du braun und gar
eine Schar
kleiner, feiner Mandeltorten.

Wenn so viel Geist an das Essen gewendet wird, wie sollte der Ort vergessen bleiben, wo man speist? Francis Jammes weiht ihn durch drei lange Seiten schönster Prosa, von denen einige Zeilen übersetzt seien:

«Hier ist es, wo ich zweimal täglich der Dinge bewusst werde, sei's, dass durch das Brot in mich die Seele der Ernte dringt, die in der Julihitze fahlgelb kreischt, sei's, dass der Wein mich der purpurnen Landschaft der Lese teilhaftig macht und der Lust der Mädchen, die singend dunkle Trauben schneiden. So wird mir jede Speise heilig durch ihr Ueberströmen dichterischer Kraft in mein Blut.»