Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 12 (1936-1937)
Heft: 10

Artikel: Ein Maler kocht
Autor: Flach, Jakob
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066247

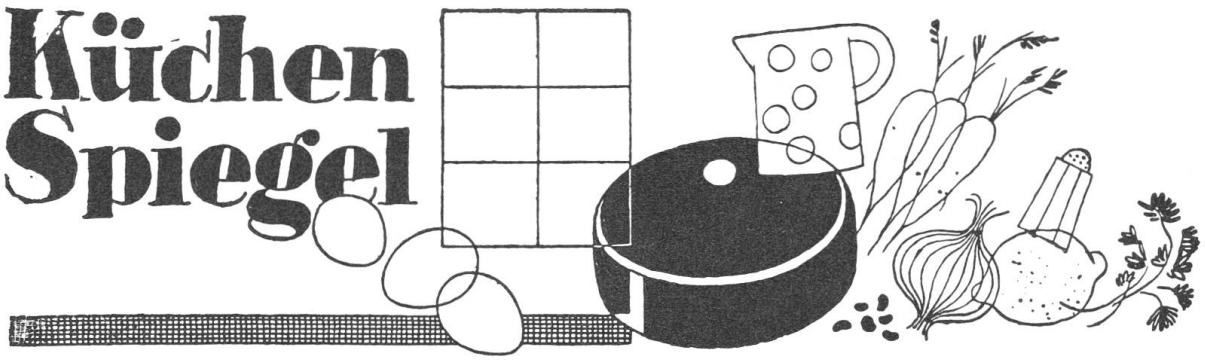
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 07.01.2026

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



Ein Maler kocht

Von Jakob Flach

Ein nahrhafter Tag

Freund Bee hatte uns, den Junggesellenstand, die Gegend und das Zigeunerleben verlassen.

Durch das Los wurde ich zu seiner Hochzeit abgeordnet und musste nach der Rückkehr Bericht abstatten.

« Es hätte für alle gereicht », erfüllte ich nun dem neugierigen Publikum gegenüber meine Pflicht, «ich hätte gute Lust, mich hinzulegen und für drei Tage die Nahrungsaufnahme zu verweigern. Nach durchreister Nacht, müde und unwillig, wurde ich morgens um sieben mit gebackener Leber und Weisswein empfangen vom Schwiegervater, der mich stolz in den Stall führte: lange Reihe Kälber, hochmütig geflochtener Misthaufen; er zeigte mir Scheunen, Maschinen, Kleeäcker, Kornfelder, bis endlich der Bräutigam nahte; wie ein Kanarienvogel im Hühnerstall stand er auf der Hofstatt; er lässt euch herzlich grüssen. »

« War er blass, bereute er, uns verlassen zu haben? » fragte Vetter Niels, « wird er sich das Spielen abgewöhnen, trug er Frack und Blume im Knopfloch ? »

«Davon später. Vorerst frühstückten wir reichlich mit Eiern und Schinken, mit Butter und Käse, mit Töpfen voll Eingemachtem, mit Milch und Kaffee. Man plauderte und lachte, man machte die üblichen Witze. Gäste kamen im schwarzen Kirchenrock, in altmodischem Frack, mit Blumensträussen und Sonntagsgesicht. Pferde wieherten, Mädchen lachten; ein Leiterwagen voll Musikanten rückte an, blies einen Schottisch und leerte stehend eine dickbauchige Flasche. Gruppen festlicher Menschen, Lärm, Lachen, Durcheinander; man setzte sich weit zahlreicher zum zweiten Frühstück. Gekochte Zunge und Rotwein. Geräucherte Würste und Speck und Birnenmost. Das Brot war geformt zu Zöpfen und Kuchen und schmeckte mild nach Fest und Milch — ich konnte kaum die Augen offen halten.

Kutschen fuhren vor, die Braut wurde vorgestellt — das rosig-braune, runde, natürliche Frohgesicht, umrahmt von Weiss und Schleier eines süssen Modebildes, zum Lachen, diese Verkleidung! Die Leute mehrten sich; man bekam einen Schnaps, Zwetschgenwasser und Kuchen; man stieg ein und rollte zur Kirche. Zu essen gab es da nichts und auch nichts zu lachen; am liebsten wäre ich schlafen gegangen. »

« Da war ja die Kirche der richtige Ort », das war Gigi, der da höhnte.

« Die Predigt brauche ich wohl nicht zu wiederholen; immerhin hätte ich dabei nicht an Stelle unseres Freundes sein mögen. Dann fuhren wir zum Hochzeitsschmaus. Ich sass neben meiner Dame und wusste nichts zu sagen. Ich war so müde. Es gab Markklösse in der Suppe,

es gab Forellen. Das Essen dauerte drei Stunden. Es gab Hühner und gefülltes Filet; ich trank und ass und war weit weg; ein Wirtshausschild tanzte immer vor meinen Augen herum, « am Freitag ist Fasttag » stand darauf gemalt und ein bunter Hahn pickte immer nach dem i-Punkt. Man brachte Pilze und Gänseleber, man brachte feine grüne Bohnen, man hörte Reden und hob die Gläser. Ich zwinkerte Freund Bee zu; ich schlief und ass. Man löffelte heissen Pudding und buntes Eis; meine Dame gab sich redlich Mühe, mich zu erheitern; der Schwiegervater forderte ständig auf zum Essen : ‚Wer nicht tüchtig isst, der beleidigt mich.' Man brachte Käse und Toast und Früchte und immer mehr Wein; auf dem Schild stand jetzt in gotischer Schrift und reich verschnörkelt:

Schaff und wach zur rechten Zeit,
Iss und trink mit Mässigkeit!

dann Früchte und Kuchen und Kaffee und Schnäpse . . .

Man weckte mich lächelnd, ich lag auf einem Diwan, und man bat mich zum Vesper.

Fröhlichkeit und Gesang, Gläseranstossen und neue Berge von Fleisch und Brot. Kalter Braten und kaltes Geflügel, weisser Wein und Bier und Most. Und Tanz und Walzer und Klarinette.

Ich lief über die Felder; ich nahm ein Bad im Fluss; ich versuchte, das Vieh zu füttern, Rüben zu schneiden und scheute das Abendbrot. Nur ein einfaches Abschiedsessen für die Gäste, lockte man mich von den Kühen weg, eine Hühnersuppe, Bratwürste und Rösti, Milchkaffee und Brot, alltäglich und leicht vor dem Schlafen.

Aber der Schlaf war schwer, der Träume waren viele. Man wälzt sich, man schwitzt; ich sage euch: Hochzeit feiern ist eine ermüdende Arbeit. »

« Du hast uns reichlich den Gaumen gekitzelt, hast du nichts mitgebracht von der reichen Ernte ? », das war die Replik auf meinen Bericht.

nur NIVEA

Es genügt, die Haut gründlich mit NIVEA-CREME oder NIVEA-ÖL einzureiben. Dadurch bekommt Ihre Haut den so begehrten schönen, sportlich braunen Teint. ≡ NIVEA hilft Sie gegen Sonnenbrand schützen, wirkt abkühlend an heissen Tagen und hält Sie frisch. ≡ Nur NIVEA enthält EUCERIT, welches das fehlende Hautfett ergänzt. Hierauf beruhen die ausgezeichneten Erfolge. NIVEA ist nicht zu ersetzen.

SCHWEIZER FABRIKAT

Nivea-Creme Fr. 0.50 – Fr. 2.40. Nivea-Öl Fr. 1.75 und Fr. 2.75. Nivea-Nussöl Fr. 1.50 und Fr. 2.25.

Pilot A.G. Basel

« Lasst mich zufrieden mit Speise und Trank! In meinem Rock ist ein Zettel; den hat mir in dampfender Küche die Köchin für euch aufgeschrieben. »

Anweisung, um ein gefülltes Filet herzurichten : Nehmt ein Filet und schneidet es der Länge nach auf, dass ein Sack daraus entsteht. Man muss es vorher häuten und putzen und waschen und abtrocknen. Hackt die Leber von den Hühnern oder sonstigem Geflügel. Und Speck, auch gehackt, und Butter und Pilze und mischt alles gut. Auch salzen. Füllt das in den Sack. Legt Speckscheiben darauf und bindet's zusammen. In Butter und Zwiebel schnell braten. Und eine Sauce machen aus Pilzen und weissem Wein. Schmeckt donners gut. Mein Name ist Witwe Frieda Büchi, bin bereit, für jeden Anlass die Küche zu übernehmen.

Wie man Pilze im Sommer in Griechenland kocht

1. *Pilze* (wenn man viele hat, die sich nicht halten und aufgewärmt schlecht schmecken und schlecht bekommen) mit *Zwiebeln* (Alium cepa. « Wenn der Mensch wüsste, was eine Zwiebel wert ist, würde sie einen Taler kosten », sagt ein altes Sprichwort. Schon die Alten kannten den ausgiebigen Gebrauch der Zwiebel; sie wussten zwar nichts von Vitaminen und Darmdesinfektion, fühlten aber instinktiv die Wichtigkeit dieser

Würz- und Gemüsepflanze, die ein Gegengewicht bildete zu allzu üppigen Mahlzeiten und den unhygienischen Verhältnissen, in denen man lebte. In einem ägyptischen Palast und bei König Salomo mag es genau so nach Knoblauch und Zwiebeln geduftet haben wie in einem Drittklasswagen, der heute von Istambul nach Saloniki fährt, und der listenreiche Odysseus hat sich genau so, Zwiebeln essend, gegen Infektionen geschützt wie der Kutscher des Einspänners am Bahnhof zu Vietri und Freund Bee von nebenan) und mit *Tomaten* (Solanum lycoperticum esculentum, stammt aus Peru und hat sich, um abermals von Gesundheit zu sprechen, durch ihren Gehalt an lebensfördernden Substanzen bei Vitaminforschern und Diätetikern, bei Vegetariern und Vielfressern, bei Rohköstlern und Kochkünstlern in kurzer Zeit die Rolle eines Favoriten errungen, der vom Gärtner in allen Formen, Grössen und in vielen Farben gezüchtet wird und voll von Sonne und Verheissung im Spätsommer Garten und Tafel ziert).

Also: Zwiebeln ganz klein schneiden und in wenig Öl gelb rösten, Pilze klein schneiden, etwas gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer beigeben. Dünngeschnittene geschälte Tomaten, etwas Fleischextrakt und Öl dazu und langsam dämpfen. Wird kalt gegessen und kann zwei bis drei Tage aufbewahrt werden.

Oder aber, auf den Titel zurückkommend :

2. Am Fundort des Schwammes, am Waldrand wird ein Feuerchen gemacht, ein grösseres Exemplar, sagen wir des schon zur Römerzeit gesuchtesten Leckerbissens, des Kaiserwulstlings, wird entstielt, die Blätter mit Salz bestreut, am Spiess, in besagtem Land aus einem Olivenzweig bestehend, wird der Hut gleich einer Pfanne über der Glut gebraten, jede Beschreibung von Duft, Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit wäre nicht fair dem unbewaffneten Leser gegenüber.

Wir entnehmen diese beiden Kapitel mit freundlicher Erlaubnis des Verlages dem soeben bei Huber & Co. Frauenfeld erschienenen gastronomischen Buch des Malers Jakob Flach: « Minestra, Dank für Rebhuhn, Schwein und Spargel. »

In Prothos-Schuhen ist das Gehen eine Freude ...

denn Ihr Fuss fühlt sich darin von Anfang an wohl. **Prothos-Schuhe** sind für die verschiedenen **Schweizer-Fusstypen** gebaut und durch Erfahrung stets verbessert worden.

Warum sich plagen? Prothos-Schuhe tragen!

Verkaufsstellennachweis:

Prothos AG., Oberaach (Thurgau)

Bequemes Lamballe-Modell in Chevreau schwarz und Wildleder blau

Moderner Spangenschuh perforiert, in Chevreau schwarz und braun