

**Zeitschrift:** Zürcher Illustrierte  
**Band:** 8 (1932)  
**Heft:** 51

**Artikel:** Lehrreiche Geschichten vom Essen  
**Autor:** Boulestin, Marcel X.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-756673>

### **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](#)

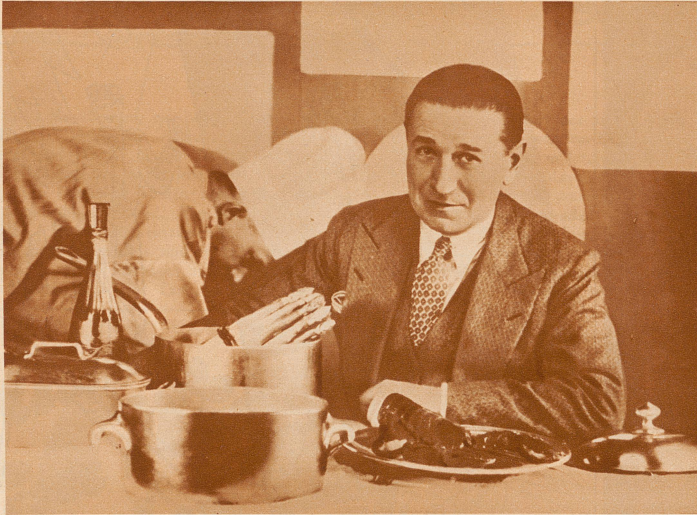
**Download PDF:** 16.01.2026

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



# Lehrreiche Geschichten vom Essen

von Marcel X. Boulestin



Marcel X. Boulestin ist nach Abstammung und Art ein Gascogner. Er verabscheut den Internationalismus der Küche und macht sich deshalb zum Herold der französischen Kochkunst. Für sein Restaurant in London läßt er mit dem Flugzeug Steinpilze aus der Gascogne kommen. Niemand ißt sie, aber sie sind immer frisch zur Hand, um zu beweisen, daß die Gascogne recht hat gegen die ganze Welt

Marcel X. Boulestin beschäftigte sich mit Literatur, Musik, Theater, Malerei und Innendekoration, ehe er zum Kochlöffel griff und in London ein unvergleichliches Restaurant auftrat. Nicht «Gastronom» oder «König der Leckermäuler», nicht Kalorienzähler oder Vitamintheoretiker will er sein, sondern ganz einfach ein Mensch, der zu leben versteht. Seine Liebe gehört der französischen Küche und die 350 Rezepte, die er uns in seinem «Almanach der feinen Küche» (Sozietäts-Verlag, Frankfurt a. M. 1932) nach Jahreszeit, ja Monaten geordnet, vorschlägt, sind ihm Zungen- und Herzensangelegenheiten zugleich. Weil nach Boulestins Ansicht das Schlimmste im Leben üble Laune und ein verdorbener Magen ist, legt uns der in Dingen des Essens so grunderfahrene Mann umsichtig dar, auf welche Weise unsere Hausfrauen und Köchinnen mit Rösten, Kochen, Braten und Backen uns bei vernünftiger Laune und gesundem Magen erhalten können. Der Almanach ist kein Rezeptbuch herkömmlicher Art. Dieses Werklein verrät den Künstler und — in vielfältigem Sinne — den Meister des wahrhaft guten Geschmacks. Wir entnehmen dem Buche mit Erlaubnis des Verlages die nachfolgende Plauderei über das Essen.

Als ich kürzlich noch einmal «Das Gespenst von Canterville» las, war ich sehr überrascht, in dieser Geschichte etwas über das Essen zu finden und sogar etwas recht Vernünftiges.

«... Mrs. Umney erzählte uns am ersten Tag, als wir hier ankamen, Sie hätten Ihre Frau umgebracht.»

«Nun ja, das gebe ich zu», sagte das Gespenst verdrießlich. «Aber es war eine reine Familienangelegenheit und ging niemand etwas an.» «Es ist sehr böse, jemanden zu töten», sagte Virginia, die zuweilen einen reizenden puritanischen Ernst zeigte, den sie von irgendeinem Vorfahren aus Neu-England geerbt hatte.

«Oh, wie ich diese billige Strenge abstrakter Moral hasse! Meine Frau war sehr gewöhnlich, nie waren meine Halskrausen ordentlich gestärkt, und vom Kochen verstand sie gar nichts. Sehen Sie, einmal hatte ich im Hogleywald einen Rehbock geschossen, einen prachtvollen Spieß. Wissen Sie, wie sie ihn auf den Tisch brachte? Na ja...»

Wer hätte gedacht, in den Achtzigerjahren, der Ära der Sonnenblumen, des Salbei-Grün, der Pfauenfedern, der zart abgestuften Töne, des paradoxen Denkens, der unbekannten Edelsteine, auf so etwas Grobes und Materielles zu stoßen wie Essen. Die vorangegangene Generation hatte sich allerdings sehr für die Realitäten des Lebens interessiert, einschließlich der Küche, man denke nur an die Geschichte von L., dem berühmten Richter im Zweiten Kaiserreich. L. arbeitete sein Leben lang sehr hart und hatte, obwohl er ein großer Feinschmecker war, kaum je die Zeit, sich mühevollen Mahlzeiten hinzugeben. Infolgedessen beschloß er, als er sich ins Privatleben zurückzog, den Rest seiner Tage dem Genuß guten Essens zu widmen. Er engagierte eine berühmte Köchin und einer seltenen Schwelgerei frönend, begann er damit, sein Frühstück im Bett einzunehmen, was er aufs höchste genoß. Dann stand er gemächlich auf, und es gelang ihm gerade noch, zum Mittagessen fertig zu sein.

So ging es ungefähr drei Monate lang. Eines Tages jedoch, als er verspätet, das Omelett ledern und die dicke Köchin empört war, kam ihm eine Erleuchtung: Warum stand er eigentlich zum Mittagessen auf? Tags darauf verließ er sein Bett erst zum Abendessen. Auf diese Weise verlief sein Leben sehr angenehm. Er aß vortrefflich, bewegte sich nicht, las hin und wieder ein gutes Buch, schlief und erfreute sich zuweilen an der Unterhaltung mit ein paar guten Freunden. Neben seinem Bett hatte er stets eine Karaffe Wein und Gläser zur Hand... Eins kommt zum andern. Nach vier Monaten hatte er wieder eine Erleuchtung: Warum stand er eigentlich zum Abendessen auf, in der Tat, warum stand er überhaupt auf?

Von nun an verließ er sein Bett nicht mehr, bis er eines Tages, viele Monate später, herausgenommen und, mit den Füßen zuerst, hinuntergetragen wurde, zur letzten Ruhestätte. Ein barmherziger Tod hatte ihn überrascht, sanft, flink und freundlich, zwischen zwei Bissen

besonders saftigen Geflügels. Seine Köchin vergoß heiße Tränen, aber er hatte sie in seinem Testament wohl bedacht: «Ah, messieurs, quelle belle mort!» sagte sie zwischen zwei Schluchzern zu seinen Freunden.

Sie war eine Künstlerin, diese unbekannte Frau, eine echte Künstlerin, keine gewöhnliche Frau wie jene andere, die Heldin der folgenden pathetischen Erzählung. Es ist eine schlimme Geschichte diesmal, eine der erschütterndsten Tragödien des menschlichen Lebens.

Ein Mann, ein Witwer, hatte eine Köchin, die sehr begabt war, aber sehr launisch und obendrein häßlich wie die Nacht. Jahrelang ertrug er geduldig ihre Launen und Szenen, und sie nutzte seine Milde tüchtig aus. Täglich drohte sie mit Kündigung, und Furcht schlich allmählich in des Witwers Herz. Eine abscheuliche Ahnung befahl ihm: Sie könnte eines Abends nach einem besonders heftigen Auftritt wirklich gehen und ihre Küche mit umgestürzten Kochtöpfen in trostlosem Zustand zurücklassen. Nächtelang träumte er fiebernd von diesem drohenden Verhängnis... eine solche Köchin gab es nicht noch einmal... sie war, der Teufel hol's, vollkommen... In Schweiß gebadet, erwachte er aus grausigem Alpdrücken... diese Sorge, diese Angst vergiftete seine Tage. Plötzlich — warum war er denn nicht längst auf diesen Gedanken gekommen?

Ja, richtig, das war der Ausweg, das war die Rettung. Er würde sie heiraten und sie damit gesetzlich an sich fesseln. Sie fühlte sich geschmeichelt und willigte ein. Es folgte eine Art kulinarischer Flitterwochen, die sich teils in der Küche, teils im Speisezimmer abspielten. Alles verlief glänzend, angefangen von der Trauung, bei der sie einen Strauß aus Petersilie, Thymian, Majoran, jungen Zwiebeln und Lorbeerblättern trug. Ein paar Tage waren sie übergelukkig, dann erklärte sie plötzlich, sie habe eine Köchin angestellt. Nun, da sie die Herrin sei, wolle sie nichts mehr mit dem Kochen zu tun haben. So sind die Frauen!

Den Ärmsten rührte fast der Schlag. Er bat und flehte, sie aber blieb hart. Die neue Köchin war jämmerlich. Kurz darauf starb er vor Gram. (Oder war es an verdorbenem Magen?) An reinem Greuel schlägt diese Geschichte, meiner Meinung nach, die verhängnisvollste griechische Tragödie zu steifem Schnee. Dabei enthält sie alle Elemente wirklichen Lebens.

Die dritte Geschichte, die ich erzählen möchte, ist noch weit ungewöhnlicher. Sie enthält eine so seltsame Mischung von Romantik, Realismus und Ironie, daß sie einen wunderbaren Vorwurf für einen Roman abgeben könnte. Ich möchte sie im Stile Arnold Bennetts oder H. G. Wells' behandeln sehen und das Leben ihrer Helden von den ersten Anfängen bis zu dem unentrinnbaren Schluß in schöner Weitschweifigkeit und mit einer Fülle auserlesener Einzelzüge beschreiben haben.

Und was für einen Roman oder vielmehr, was für eine lange Kurzgeschichte in der Art von «The Sacred

Fount» («Die Heilige Quelle») hätte erst Henry James daraus gemacht! Er hätte die Kommata und reichhaltigen Klammern beschrieben, und diese Szene, die vielleicht eine Stunde dauert, hätte das ganze Buch ausgemacht. Alles wäre auf klare und überraschende Weise aus ihr hervorgegangen, die Vorgeschichte, die Gegenwart, die Zukunft, von allen Seiten beleuchtet, angedeutet, durchforscht, erläutert, ergründet. Welch ein Buch! Aber vielleicht hätte sich ein Henry James nie mit einem Thema abgeben wollen, das so viel mit Küche zu tun hat.

Gleichviel, hier ist die Geschichte, so wie sie unter der vielsagenden Überschrift «Die geschiedene Frau als Köchin» in der Zeitung stand.

«Die seltsame Beilegung eines Ehestreites wird aus Bellinzona berichtet. Vor ungefähr einem Jahr ging die Frau eines wohlhabenden Kaufmanns, namens Pulchello, mit einem Liebhaber durch, worauf eine rechtmäßige Scheidung erfolgte.

Frau Pulchello wurde nun kürzlich von ihrem Liebhaber ohne einen Pfennig sitzen gelassen. Daraufhin kehrte sie reumütig zu ihrem früheren Mann zurück, gab zu, einen großen Irrtum begangen zu haben und versprach, alles zu tun, um ihn zu versöhnen, wenn er sie wieder zu sich nähme.

Nun ist Frau Pulchello eine ausgezeichnete Köchin, und ihr Mann, der ein rechter Feinschmecker ist, hatte das nicht vergessen. Sein Magen hatte, seit sie ihm davon gelaufen war, viel Leid erfahren.

«Ich habe mich inzwischen wieder verlobt, und die Hochzeit ist auf nächsten Monat festgesetzt», antwortete er. «Ich kann dich also nicht wieder als Ehefrau aufnehmen, aber du könntest als Köchin zu mir kommen. Wenn du damit einverstanden bist, will ich deine Schulden bezahlen und dir einen guten Lohn geben, aber von Liebe kann keine Rede mehr sein, denn meine Liebe hast du getötet.»

Die geschiedene Frau willigte ein und trat ihre Stelle tags darauf an.»

Die letzte Geschichte ist noch dramatischer und zeigt, daß die Franzosen es mit dem Essen wirklich ernst nehmen:

In Marseille lebte ein Ehepaar mit Namen Gros. Eines Tages ging Madame Gros aus, um Einkäufe zu machen und schärfte ihrem Mann ein, über das Ragout, das auf dem Feuer schmort und das Fleisch auf dem Küchentisch zu wachen. Der Mann aber vertiefte sich derartig in sein Radio, daß er den Auftrag darüber vergaß. Er ließ das Ragout anbrennen, und der Hund stahl das Fleisch. Als Madame Gros heimkehrte, gab es einen Heidenkrach, sie ergriff einen Revolver und feuerte ihn auf ihren Mann ab. Monsieur Gros befindet sich in Lebensgefahr.»

Möge der Leser selbst die Moral aus diesen Geschichten ziehen und sie beherzigen.



# Kaufen Sie Licht!



Sie kaufen sicher eine Glühlampe nicht ihres glänzenden Glaskolbens wegen; Sie kaufen sie, um damit Licht zu produzieren. Wenn Sie also für Ihr Geld etwas haben wollen, dann kaufen Sie in Ihrem Interesse nur eine solche Lampe, die im Betrieb am wirtschaftlichsten ist.

**Philips beweist die hervorragende Qualität seiner Glühlampen mit Tatsachen:**

Wir offerieren jedem Verbraucher von mindestens jährlich 150 Lampen gleich welcher Marke einen absolut unverbindlichen und kostenlosen Messuntersuch in seinem Domizil mit einem Präzisions-Photometer. Verlangen Sie unseren Besuch.

## PHILIPS

**Qualität immer noch das Billigste!**



Das ist

## DAS BELIEBTESTE GESCHENK!

Valet AutoStrop, in hübschen Geschenk-etuis, ist zugleich Rasier- und Abzieh-Apparat. Stets scharfe Klinge! Immer sofort bereit! Schneller und besser rasiert! Klingen Ersparnis! Welche Vorteile für den modernen Menschen! Welches Vergnügen Valet zu schenken!

**Valet AutoStrop Rasierapparate à Fr. 6.50, 10.-, 25.- und höher**

**Leichtes Rasieren mit VALET AUTOSTROP**

In einschlägigen Geschäften erhältlich  
RASIERAPPARATE-HANDELS A. G., ZÜRICH, BAHNHOFSTRASSE 39

WIDMANN



hält alles das, was die Reklame von ihm sagt und noch ein bißchen mehr! Nur Einer besitzt so viele, ausschließlich ihm eigene Vorteile! Nur Einer kommt daher für mich in Frage und das ist der

**Electrolux**

**HYGIENE-APPARAT MODELL XII**

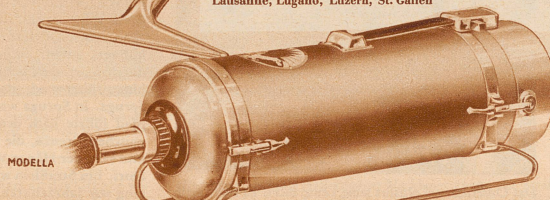
denn  
Er ist geräuschlos.  
Er tötet alle Motten und deren Brut.  
Er nimmt vom Teppich mühelos alle Fäden und Haare auf.  
Er sorgt für reine, bakterienfreie Luft, da dieselbe im Desinfektionsfilter gereinigt wird.  
Er ruiniert Ihre Teppiche nicht durch Klopfen und Bürsten, sondern  
Er reinigt sie mit seinen 2000 Litern eingesaugte Luft pro Minute.  
Er frischt Ihnen Ihre farbschwach gewordenen Teppiche auf

Er kostet nur Fr. 25.50 im Monat.

Besitzen Sie einen unmodernen, sogenannten Staubsauger, dann erwägen wir gerne die Möglichkeit, denselben zu den günstigsten Bedingungen für Sie zurückzukaufen.

**Electrolux A. G., ZÜRICH SCHMIDHOF**  
Teleph. 52.756 - 52.759

Filialen in Basel, Bern, Davos-Dorf, Genève, Lausanne, Lugano, Luzern, St. Gallen



**Praktisch schenken**

und dauernde Freude bereiten Sie mit dieser beliebtesten Klein-Schreibmaschine

## ROYAL PORTABLE.

Schon von Fr. 275.- an erhalten Sie heute diese weltberühmte Marken-Schreibmaschine.

Verlangen Sie sofort den ausführlichen Prospekt durch den Generalvertreter für die Schweiz:

**Theo Muggli, Zürich · Geßnerallee 50 · Telephon 36.756**

oder unverbindliche Vorführung durch den Vertreter:

**Robert Gubler, Zürich · Bahnhofstrasse 93 · Telephon 58.190**