

Bouillabaisse!

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **7 (1931)**

Heft 34

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-753044>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Das Bouillabaisse-Essen wird andächtig zelebriert: safrangelbe Brotschnitten, Fische und Wein, - das Gelage kann beginnen



Der Hund gehört einem Italiener und führt den schönen Namen «Gioja» - zu deutsch «die Freude». Augenblicklich betätigt er sich eifrig als Tellerwäscher

Bouillabaisse!

FOTOS GRAEFE

Nicht oft genug kann man den Süden preisen, den leuchtenden, reichen. Wer ihn liebt, wird nie müde, zärtlich immer von neuem allem Guten, Segensvollen, das dort an jeder Straßenecke wartet, nachzugehen, sei es, daß er einen Nachmittag lang in einem Café an der Cannebière in Marseille sitzend, feststellt, daß 273 wunderschöne und ein etwas weniger schöner Mensch an ihm vorübergewandert sind, sei es, daß er in eines der kleinen Städtchen der Provence hinauswandert und von einer Römer-Arena herunter andächtig den glänzenden Rauch über goldbraune Steindächer herunter andächtig den glänzenden Rauch über goldbraune Steindächer hinwegziehen sieht. Besitzt er aber genügend Unbefangenheit und hat ihm Gott einen empfindlichen Gaumen verliehen, dann wird er laut verkünden: Mit zu dem Schönsten, was der Süden schenkt, gehört: DAS ESSEN. Denn der Romane ist genau so wie er ist, das heißt: scharf gewürzt, aber voll sanften, reinen Oels, abwechslungsreich und lustig, harmonisch, abgewogen, getreu der Tradition, aber unermüdetlich im Erlinden kleiner Schnörkel, die der Sache erst den Reiz geben. In seinen milden Fischen, in den Artischocken, Oliven, Muscheln und Schnecken, in seinen knoblauchduftenden Mayonnaisen und in den lebenspendenden Weinen liegt die ganze Güte von Sonne, Meer und nie müder Erde.

Da über die Küche der Südländer ein dicker Band mit einem gelehrten historischen Anhang zu schreiben wäre, sei ein Gericht herausgehoben und erbaulich besungen: Die Bouillabaisse, das Marseiller Fischgericht, rühmlich über die ganze Erde verbreitet. Bouillabaisse wird aus vielen

kleineren Fischen mit Languste zusammengekocht, mit Safran übergossen, mit Semmelschnitten verstärkt, das ganze duftet schön und gefährlich. Ferner liegt, hat man Glück, ein halber Hummer daneben. Auf dem Tisch hat zu stehen ein Steinkrug mit rotem, leichtem Wein, um den Tisch sollen braune, schmale, lustige Gesichter aufgereiht sein. Hier auf beugen sich diese sämtlichen braunen Gesichter über ihren tiefen Bouillabaisse-Topf und räumen zunächst gründlich mit der Suppe und dem kleineren Fischzeug auf; als letztes kommt die safrangelbe, mit Fischbrühe vollgesogene Brotschnitte dran, auf der als Hauptgabe ein mächtiges schneeweißes Fischstück thront. Dies vollbracht, schaut man kummervoll nach, ob auch wirklich gar nichts mehr im Topf übrig ist und geht dann seufzend zur kalten Artischocke in Essig und Oel und zu den gesottene schwarzen Meerschnecken, die man mit Stecknadeln aus ihren Häuslein angelt, über. Ist dann die komplizierte Zeremonie eines südlichen Mittagmahles getreulich durchgeführt, bettet man sich ans Meer und versucht, noch so viel Gedanken zusammenzuraffen, um festzustellen, daß man mit jedem Bissen und jedem Schluck die Produkte einer uralten, feinen Kultur genossen hat, daß man sozusagen aus rein historischen Motiven schwelgte. «Mittelmeerkultur!» hört man sich schläfrig murmeln, «schönste, die es je gab! Ring der Mittelmeerländer! Was wären wir ohne dich!» Stille . . . schon schläft man. sk.



Die Bouillabaisse im Entstehen: die Netze mit den vielen kleinen Fischen, die in wenigen Minuten schon im Suppentopf liegen, werden eingeholt



Die kleinen Fische werden geköpft, bevor sie in den Topf wandern

Bild rechts: Sie holt das Wasser für die Bouillabaisse!

