

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 61 (1957-1958)
Heft: 9

Artikel: Etwas vom Essen
Autor: Nicolson, Harold / Wagenseil, Hans B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-666886>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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

Sepps Gesicht, das eine grosse Freude von innen heraus erhellt hatte, so, dass die tief eingekerbten Falten fast verwischt waren, verfinsterte sich wieder.

«Seht», fuhr er fort, «dieses scheue Tier hat keine Furcht mehr, wenn es brütet. Es erträgt den Hunger, denn es kann sein Nest nur selten verlassen, weil die Eier nicht kalt werden dürfen. Wir wollen also auch das Unsrige dazu tun und es nicht mehr erschrecken, als es unbedingt notwendig ist. Versprecht ihr mir das?»

Unter den bittenden Blicken des Wächters wurde es den Jungen seltsam zu Mute und sie spürten etwas in sich aufsteigen, dessen Herkunft sie sich nicht zu deuten wussten, das ihnen aber dennoch so vertraut war, aus den Kindertagen. Ihre Spottlust war verflogen. Sie ahnten, dass ihnen der Wächter etwas Grosses geschenkt hatte, als er den Vorhang vom Bilde seines Lebens entfernte und sie teilhaben liess an der Fülle seiner guten Gedanken. Sie nickten ihm wortlos zu und gaben ihm die Hand und dieses Gelöbnis war unverbrüchlich.

Der Abend war hereingefallen, ohne dass sie es bemerkt hatten und als sie sich wieder umwandten, um an ihre Arbeit zu gehen, hörten sie von allenthalben den rastlosen Sang der Arbeit zu sich herüberklingen, wie den langgezogenen Ton einer getriebenen Saite.

Harold Nicolson

ETWAS VOM ESSEN

Neulich las ich die Memoiren eines früheren amerikanischen Diplomaten. Es war kein interessantes Buch, da sein Verfasser wenig Einsicht in ernste Dinge hatte oder sich nicht mehr an sie erinnerte. Desto mehr sprach er vom Essen. Er schrieb wehmütig von Restaurants in vier Erdteilen. Von allen menschlichen Snobismen finde ich den Restaurantspleen den feinsten und verlockendsten. Wir alle kennen Leute, die mit einer zur Verzweiflung bringenden würdevollen Verhaltenseit von Foyot oder Voisin, von Larue oder La Pérouse sprechen, «so wie sie waren, ehe sie von

den Touristen entdeckt wurden». Wir kennen auch andere, die diese einst berühmten Lokale einer Erwähnung gar nicht mehr für wert halten und behaupten, in Paris könne man nur bei Madame Aubert in ihrer Wohnung am Boulevard Raspail anständig essen, «nur muss man sich natürlich vorher anmelden». Wir kennen den weitgereisten Mann, der uns versichert, dass die Bouillabaisse bei Bregailon am besten ist, dass man nirgendswo in Paris so gut isst wie im Bahnhofrestaurant von Dijon, dass man Spanferkel nicht in der Casa de Botion in Madrid, sondern in der Eritana in Sevilla kosten muss, und dass ein verständiger und gebildeter Mensch seinen mousaka nur bei Takatlian geniessen kann — nicht in Stambul natürlich, sondern in der Filiale in Therapia.

Ich bin nur wenig vom Restaurantspleen angekränkt, doch bereitet es mir Kummer, wenn mich Oberkellner nicht erkennen. Ich beneide manchmal Freunde, die eine Begrüssungssorgie des gesamten Bedienstetstabes entfesseln, wenn sie in irgendeinem Restaurant erscheinen. Aber es gibt (oder gab) einen Oberkellner in der Welt, der mich mit Namen ansprach. Ich meine Olivier vom Pariser Ritz. Als ich vor einigen Jahren in Paris spazieren ging, traf ich Somerset Maugham. Ich lud ihn zum Essen ein. «Wohin sollen wir gehen?» fragte er. «Ins Ritz», sagte ich, «weil ich dort mit Olivier befreundet bin.» Wir gingen ins Ritz, Es war, wie ich erwartete. Olivier eilte mit seinem huldvollen Lächeln auf uns zu. Er begrüsst zwar zuerst Somerset Maugham, aber ich nahm das nicht weiter übel. Im Gegenteil, ich freute mich auf das strahlende Wiedererkennungslächeln, das nun folgen würde. Schliesslich wandte er sich mir zu. Eine Wolke angestrengtesten Nachdenkens überzog sein sonniges Gesicht, aber sogleich verschwand es wieder, und beglückt sagte er: «Mais voyons donc, c'est Monsieur Bonstetten!»

Ich kehre zu meinem amerikanischen Diplomaten und zum Thema Essen zurück. Dieser anpassungsfähige Mann entdeckte, dass er überall mit Genuss speisen konnte, sogar in Japan, nur nicht in England. Er behauptete, dass das Teegebäck das einzige essbare Erzeugnis der englischen Küche sei. Ich erinnere mich, dass André Maurois, dieser unentwegte Anglophile, mehr oder weniger der gleichen Ansicht war. Mit viel Takt hatte er seinen Landsleuten den Rat gegeben, in England nicht zu Mittag und zu Abend zu essen, wenn sie sich dort glücklich fühlen wollten, aber die Beigaben zu unserem Frühstück und Nachmittagstee wären köst-

lich. Tatsächlich konnte Maurois die Vorzüglichkeit unserer Teegerichte nicht genug rühmen. Aber ein Stachel bleibt doch zurück. Der Mensch lebt nicht von Tee allein, und es ist bedauerlich, dass wir als eine Nation, welche die feinsten Nahrungsstoffe der Welt besitzt, so wenig aus unserem Rohmaterial zu machen verstehen. Viele freundlich gesinnte Ausländer haben versucht, für unsere Gleichgültigkeit gegenüber der Kochkunst eine Erklärung zu finden. Wenn ich mich recht erinnere, war es André Simon, der unsere Missachtung kulinarischer Genüsse auf die Tatsache zurückführte, dass bei uns Gabeln erst gegen Ende der Regierung Jakobs I. eingeführt wurden. Aber eine gute Küche ist in Wirklichkeit nicht von Gabeln abhängig. Noch heute essen die Mauren mit den Fingern, und ihre Gerichte zählen zu den besten auf Erden. Andere haben behauptet, dass der gewöhnliche Engländer einen unempfindlichen Gaumen hat. Das ist nicht richtig. Der englische Arbeiter entdeckt sofort die leichteste Veränderung an seinem Bier oder Tabak. Andere machen die puritanische Ueberlieferung verantwortlich, nach der uns die Freuden der Tafel als verpönte Fleischeslust erschienen. Wäre das der Grund, so würden die Amerikaner der Kochkunst ebenso abwehrend gegenüberstehen, während sie doch masslos von ihren Sumpfschildkröten, Täubchen und süssen Salaten schwärmen.

Die Sache lässt sich meines Erachtens dadurch erklären, dass wir wegen unseres Klimas und unserer sonderbaren Gewohnheit, uns körperliche Bewegung zu machen, grossen Appetit haben. Nichts ist einer guten Küche so abträglich wie animalischer Hunger. Die Geschichte der Kochkunst bestärkt mich in dieser Theorie. Wenn unsere wilden Vorfahren ein Rentier erlegten, so rissen sie es buchstäblich in Stücke. Die homerischen Helden zeigten nur unwesentliche Fortschritte. Ihnen schmeckte am besten «ein fetter Schaf- und Ziegenrücken oder ein von Fett triefendes Lendenstück des Ebers». Diese rohen Fleischstücke wurden an Spiessen gegrillt, genau so, wie man das noch heute in Persien macht. Erst mit abnehmendem Appetit entwickelte sich die Kochkunst. Selbst Alkibiades kann kaum feinere Sachen gegessen haben als Oliven, Knoblauch, Tintenfisch, Rettiche und weisse Bohnen. Als die Römer mit dem Aufbau des Weltreiches ihre gute Verdauung verloren, wurde die Kochkunst ein wichtiger Bestandteil ihrer Kultur. Apicius beging Selbstmord, als er entdeckte, dass er die Genüsse des Gaumens ein-

schränken musste. Die vielen Mittel, welche die Römer zur Reizung des Appetits und zur Erleichterung der Verdauung ersannen, beweisen, dass die reicheren Römer von der Köstlichkeit des Hungers keine Ahnung hatten. Mit Katharina von Medici kam die Kochkunst nach vielen Jahrhunderten von Rom nach Frankreich. Köche machten sich einen grossen Namen: Bechamel, Küchenchef bei Ludwig XV., Vater, in derselben Eigenschaft bei Condé, Carême bei Alexander I., Talleyrand und Baron Rotschild, Alexis Soyer, Küchenchef des Londoner Reformklubs, der in den hungrigen vierziger Jahren ein in Champagner gekochtes und mit Gänseleber garniertes Gericht Truffes de Périgord erfand, das dem Gast einen glatten Hunderter kostete.

Diese französische Invasion Londons hat unserer heimischen Küche unermesslichen Schaden zugefügt. Tomatensuppe erhielt auf einmal den Namen «Pompadour» oder «Portugaise», und Erbsensuppe wurde «Demidoff» genannt. Von den Fleischgerichten und Austernpastetchen aus der Zeit der Postkutsche gingen wir ziemlich schnell zur Speisewagendiät der Expresszüge über. Wir gaben das Kochen auf und gingen dazu über, das Gekochte zu färben. Nachdem wir aus unseren Nahrungsmitteln jedes Aroma herausgekocht und -geröstet hatten, überschütteten wir sie mit scharfen, künstlichen Saucen. Hierauf kam das Zeitalter der Konservenbüchsen. Faulheit und herzhafter Appetit gingen ein Bündnis ein, um jede Tradition guter Küche, die es einmal bei uns gegeben haben mag, restlos zu vernichten. Jetzt hören wir von einem Feldzug für naturgemässe Ernährung. Vielleicht wird er eines Tages den Büchsenöffner verdammen. Ich bin in dieser Beziehung nicht optimistisch. Die Hand, die den Büchsenöffner schwingt, wirft auch den Wahlzettel in die Urne.

(Uebertragen von Hans B. Wagenseil)

Gut beschlagen!

In der Schule haben sie den Schiller durchgenommen. Betsy kommt nach Hause, läuft geradewegs dem Studienrat Dr. Huber, der ihr Onkel ist, in die Hand, und weil der Huber nun einmal Lehrer ist, will er sofort und ohne Gnade wissen, wo denn wohl bei Schiller der Satz «Da werden Weiber zu Hyänen ...» vorkomme. — «Das», sagt Betsy und drehte sich auf dem Absatz wieder zum Zimmer hinaus, «das kommt in den besten Familien vor.»