

**Zeitschrift:** Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst  
**Band:** 21 (1931)  
**Heft:** 20  
  
**Artikel:** Die geduldige Frau und ihr gehässiger Gatte  
**Autor:** Gozzi, Carlo  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-637443>

### **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:** 18.03.2025

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

## Die geduldige Frau und ihr gehässiger Gatte.

Eine alt-italienische Novelle von Carlo Gozzi.  
(Uebersetzt von H. Keller.)

Es lebte einmal, vor noch nicht gar langer Zeit, ein Mann, der immer voll Widerspruchsgeist, schlechter Laune, brummig, zornig und gereizt war, der über alles schimpfte und seine Frau, die sanft und schüchtern, aufmerksam und fleißig war, fortwährend ohne Grund ausschalt.

Alles, was die Arme machte, war nicht recht und immer hatte sie einen Verweis von ihrem groben Mann zu befürchten. Wehe ihr, wenn sie sich verteidigen wollte, er schrie und schimpfte nur noch fürchterlicher mit ihr.

Die unglückliche Frau wurde immer ängstlicher und verwirrter in all ihrem Tun, erschrak immer mehr vor der zornigen Stimme ihres grillenhaften Gatten, der nie aufhörte, sie mit Vorwürfen zu überhäufen.

Da geschah es, daß er ihr eines Tages durch einen Boten einen großen, prächtigen Aal vom Geschäft ins Haus schicken ließ.

„Hat er dir gesagt“, fragte die gute Frau den Boten, „wie ich diesen Aal zubereiten soll?“ — „Nein, nichts anderes trug er mir auf, als ihn Euch abzugeben“, antwortete dieser und verabschiedete sich.

„O, ich Arme!“, jammerte die Unglückliche, „was soll ich machen? Ich mag diesen Aal zubereiten wie ich will, so habe ich Vorwürfe und Schimpfworte zu erwarten!“

Sie dachte und dachte nach und überlegte lange; endlich glaubte sie, einen guten Ausweg gefunden zu haben, der ihr neues Schelten ersparen könnte.

Der Aal war sehr lang und dick. Die Frau befahl ihrer Magd Polonia, die sehr tüchtig war, den Kopf und ein weiteres schönes Stück des Fisches abzuschneiden und zu kochen. Den Schwanz dagegen sollte sie in kleine Stücke schneiden und mit Suppengrün, Gewürz und feingeschnittenem Brot zu einer feinen Suppe kochen. Ein anderes schönes Stück des Aals ließ sie baden, und vier weitere Stücke auf dem Rost braten.

„Jetzt“, sagte die arme Frau zu sich selber, „jetzt habe ich den Fisch auf so viele verschiedene Arten zubereiten lassen, daß ich hoffen darf, dieses Mannsbild einmal zufrieden zu stellen, ihm den Mund zu stopfen und mir damit die Qual ewigen Vorwürfe zu ersparen.“

Als alles in der Küche bereit war und zu sagen schien: esse mich! klopfte der Mann unten an die Türe und erstieg, trotzdem sie ihm von oben sofort geöffnet hatte, schnaubend und grunzend wie ein Schwein die Treppe und zantte: „Wenn es jetzt geregnet hätte, so wäre ich draußen vor der Türe ertrunken, so lange hast du mich warten lassen!“

Die geduldige Frau, die ihn zu gut kannte, wollte ihn nicht mit Widerreden reizen, sondern fragte nur liebevoll: „Willst du zu Mittag essen?“ — „Dumme Frage! Warum wäre ich wohl sonst heimgekommen?“ antwortete er ärgerlich.

„Polonia, trag auf!“, rief die sanfte Gattin in die Küche.

Sie sitzen am Tisch. Die getreue Polonia setzt die Aalsuppe vor sie hin, die mit ihrem würzigen Duft den Appetit reizt.

„Per bacco! was soll das für eine Schmiererei sein?“ knurrte der zärtliche Ehemann, „Aal als Suppe und überhäuft mit Gewürz? Du weißt doch, daß solches Mischmasch gefährlich ist für die Gesundheit und daß ich nichts solches essen kann, und dennoch willst du, ich soll mir solches Zeug durch die Gurgel hinunterjagen! He, du willst mich töten, damit du bald Witwe bist!“

Wütend lehnt er sich in den Stuhl zurück, bleibt eine Zeitlang unbeweglich wie ein Stod und ist nicht weiter.

„Aber mein Liebster“, fragt sanft wie ein Lamm die Gattin, „wie hätte ich denn den Aal kochen lassen sollen?“ „Gesotten, zum Teufel!“ donnert der Wüterich mit blitzenden Augen.

„Polonia!“ ruft die sanftmütige Frau, „bringe den gesottenen Aal!“

Sofort stellt die treue Seele das Gewünschte auf den Tisch, gut gekocht und herrlich gewürzt mit feinem Del, Pfeffer und Zitronensaft.

Der immer Unzufriedene führt eine Gabel voll davon zum Mund und brummt: „Ich verstehe wirklich nicht, daß es noch Dummköpfe gibt, die gesottenen Aal gerne essen. Ich habe ihn nie leiden mögen, du weißt es gut genug. Wenigstens hättest du ihn mit einer Kapern- oder Sardellenauce zubereiten können. Weg mit diesem faden Zeug!“ Mit diesen Worten schmeißt er den Teller fort.

Jetzt fängt die Gattin doch an, ein wenig die Geduld zu verlieren und sagt, zwar immer noch sanft, doch ein wenig lauter: „Lieber, auf welche Art zubereitet wünschtest du denn den Aal am liebsten?“

„Bah, wenn er gebacken wäre, würde ich ihn vielleicht essen!“ faucht dieser Meerkatze von einem Gatten.

„Polonia, bring den gebackenen Aal!“ Mit geschlossenen Augen und zusammengepreßten Lippen sitzt jetzt die arme Frau da.

Polonia erscheint mit der Platte. Das Ungeheuer von einem Mann probiert ein Stückchen davon, speit es aber sofort wieder aus und brüllt: „Zum Donner-Donnerwetter, auch das ist verpfuscht! Statt in einem Teig bäckst du es nur in Mehl, nur damit du mich rasend machen kannst! Da, Kage, friß du es!“ Er schüttet den Teller vor dem Rädchen aus, das unter dem Tisch sitzt, und nagt wütend und mit bissigem Gesicht an einem Stück Brot und murmelt höhnisch: „Nichts anderes als hartes Brot erhalte ich heute zum Fressen!“

„Mein Herr und Gebieter“, sagt die Gattin endlich auch gereizt, „vielleicht ißest du gebratenen Aal; ich habe auch solchen für dich bereit.“

„Meinetwegen“, brummt er, „bring das Zeug! Es wird wohl wieder ein neuer Blödsinn sein.“

Wie er die auf dem Rost gebratenen Fischstücke erblickt, schlägt er mit der Faust auf den Tisch und schleudert seine Serviette der Magd an den Kopf: „Ihr zwei verfluchten Frauenzimmer, ihr setzt mir mit Absicht nur Schlechtgekochtes vor. Dieser kostbare Aal, sechs Lire und fünfzehn Soldi hat er mich bekostet! Da komme ich hungrig und voll Begierde nach dem Lederbissen heim und muß sehen, wie das Gänsehirn von einer Gattin ihn zerschnekkelt und ihn entgegen allen Regeln der französischen Küche gekocht und zubereitet hat.“

„Bin ich wohl ein französischer Koch?“ entgegnet nun wirklich auch ärgerlich und zornig die Frau, „du schickst mir einen Aal ohne ein Wort sagen zu lassen, wie du ihn zubereitet wünschtest; ich kochte und richte ihn her, wie es bei uns Brauch und Mode ist und wie alle es hier lieben. Du hättest den Aal nach Paris schicken sollen zu deinen französischen Köchen! Ich habe mein Mögliches getan, um ja keine Schelte zu verdienen und habe daher den Fisch auf verschiedene Arten zubereitet, aber ich kann alles so gut gut machen wie ich will, immer suchst du einen Grund zum Schimpfen: Als Suppe paßt dir der Fisch nicht, gesotten auch nicht, weder gebacken noch gebraten. Ist ihn jetzt, da er noch frisch ist!“

„Mach dich nur nicht so groß!“ schreit er wie ein Satan, „ich habe jetzt bald genug von deinen Dummheiten, man könnte bald toll werden davon. — Diesen schönen Fisch hätte eine vernünftige Frau ganz am Spieß gebraten, du aber brätst ihn auf dem Rost, damit er von Rauch und angebranntem Fett stinke. Von diesem verpfuschten Aal esse ich keinen Bissen, verstanden?“