

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 96 (1970)
Heft: 11

Illustration: [s.n.]
Autor: Augustin [Buresch, Roman Armin]

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: 09.03.2025

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

in diesem Falle.) Die andere kann man wahrscheinlich keineswegs als Naturkatastrophe bezeichnen. Noch als gottgewollt. Aber wir wollen die Untersuchungsergebnisse und deren Folgen abwarten. Sicher ist, daß es etwas Feigeres und Hundsgemeineres als Bombenlegen und sich dann aus dem Staub machen, nicht gibt. B.

«Festliches Buffet zu Hause mit wenig Arbeit»

Unter dieser Ueberschrift fand ich auf der kulinarischen Seite einer Frauenzeitschrift ein farbenfroh zusammengestelltes, warmes Buffet, geeignet, etwa ein Dutzend Gäste zu bewirten. Eigentlich hatte ich mich für solche Gelegenheiten bisher an einen einzigen großen Fleischtopf gehalten; aber man soll sich neuen Ideen nicht verschließen, zumal sie einem versprechen, bei gehorsamer Ausführung werde man in eine «charmante, ausge- ruhete Gastgeberin» verwandelt. Da gäbe es:

- 1 Pan Cakes, Pfirsichkompott mit Kirschen
- 2 Gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Peperoni
- 3 Leberknödel an Jägersauce
- 4 Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce in Reising
- 5 Stocki-Gratin mit Fleischkäsewürfeln, Erbsen und Karotten
- 6 Croquettes – Birnenkartoffeln
- 7 Croquettes – Kugeln mit Mandelsplittern
- 8 Croquettes – Kartoffeln
- 9 Champignons-Pastetli
- 10 Spargeln mit Sauce hollandaise
- 11 Hohrücken mit Sauce Café de Paris
- 12 Risotto tomato
- 13 Minestrone-Suppe
- 14 Tomato-Suppe
- 15 Gelberbs mit Speck

Fast alles sei «aus praktischen Beuteln und Packungen und in kurzer Zeit zubereitet» hieß es tröstlich, und gutgelaunt stellte ich eine Gästeliste zusammen. Mit dem Einkaufszettel kam ich auch flott vorwärts, und nun fehlte nur noch ein kleiner Zeitplan.

Ich würde also vor dem eigentlichen Kochen die Spargeln rüsten, die drei Sorten Croquettes vorbereiten, Salate waschen usw., und mit diesen netten, charme-versprechenden Handärbetli ungefähr 2 1/2 Stunden beschäftigt sein. Zudem stünden bereits mindestens acht Schüsseln auf meiner begrenzten Abstellfläche.

Soviel Anstrengung verpflichtet zum Weitermachen. Außer dem Braten, der während vierzig Minuten ständig begossen zu werden wünscht, sollte noch ein Gratin und etwas später ein Blech mit den Pastetli in meinen einzigen Backofen. Ob ich wohl an Charme einbüßte, wenn ich Nr. 5 wegließe? Ich finde sowieso ganz bescheiden, man mute den Gästen hier etwas viel an Kohlenhydraten zu. Aber so defaitistisch dürfen wir hier nicht schon sein, denn für die restlichen zwölf Speisen brauchen wir Mut. Sie müssen alle à la Minute zubereitet werden, oder wer von Ihnen ißt gerne pappige Pan-Cakes? Mein besorgtes Auge entdeckte auf der schönen farbigen Photo kein einziges Réchaud, und meine Wärmeschublade faßt nur zwei Platten. Auch wenn ich mich in eine vielarmige, indische Göttin verwandelte – ach nur ein Viertelstündchen – es fehlten mir die zehn erforderlichen Pfannen samt Herdplatten, um das Endziel «Warm mit Charme» zu erreichen. Was das «ausgeruht» anbetrifft, befällt mich auch da ein Gefühl des Ungenügens. Meine Addition auf dem Zeitplan ergibt bis jetzt die respektable Arbeitszeit von ca. 7 Stunden.

Bevor ich vor prophylaktischem Selbstmitleid zusammenbreche, male ich mir noch aus, wie ich mich mit fliegenden – weil jetzo sehr trainierten Händen – umzöge, die weil meine Töchter hoffentlich die zahlreichen Platten aus dem Küchenchaos ins Eßzimmer dislozierten und verführerisch anordneten, gemäß Photo.

Aber mein seherisch Gemüt weiß, daß der also aufgebauten Augenweide bis dahin kein duftend Räuchlein mehr entstieg. Die Gä-

ste, angefüllt mit vorwiegend kalten Kartoffeln, würden mein Haus angewidert verlassen und wer, ach wer, hieße mich darnach noch «charmant und ausgeruht»?
Theresli

Darauf kann man nur auf altberlinerisch sagen: «Nachtigall, ich hör dir trampeln» (gemeint ist die Werbenahtigall).

Uebrigens: 15 verschiedene Speisen für 12 Personen! Bei mir gibt's immer 20 bis 25. B.

Was ich noch sagen wollte ...

Auf dem Friedhof von Cannes gibt es einen Grabstein mit folgender, unverlogener, Inschrift:

«Der du vorübergehst:
Hier liege ich.
Viel lieber wäre mir
Du lägest hier
Statt ich.»

*

Ein frischgebackener Automobilist rast (die rasen am liebsten) die Straße entlang, gerät ins Schleudern, fährt einen Gartenzaun um, durchrast den Garten mit unverminderter Geschwindigkeit, fährt eine Mauer ein und landet im Eßzimmer einer Villa, wo ein älteres Ehepaar eben am Frühstück sitzt. «Ach bitte», sagte der Rennfahrer, «ich suche den Weg nach A. Was soll ich tun?»

«Mhm», sagt der Hausherr, offenbar ein seelenruhiger Engländer, «wenn Sie jetzt schon da sind, fahren Sie am besten durch die Küche, das ist der kürzeste Weg.»

*

Wir lesen, daß bei den Ueberschwemmungen in Nordbrasilien ein Neger die ganze Bevölkerung und die Tiere einer Ortschaft namens Tobais Baretto vom Tode rettete. Der Schwarze heißt Jao Andrade und ist eine Art moderner Noah.

Vor drei Jahren hatte er geträumt, daß der kleine Bach, der das Dorf durchfließt, immer mächtiger angeschwollen sei und schließlich die ganze Gegend überschwemmt habe. Daraufhin kaufte sich Jao ein Boot und bewahrte es für alle Fälle in seinem Schuppen auf. Man lachte ihn aus und foppte ihn. Heute singt jeder im Dorfe sein Lob und lobt sein Boot – und seine Inspiration.

Üsi Chind

Ich muß eine Schülerin nach dem Beruf der Mutter fragen. Da ruft ein Italienermädchen dazwischen: «Mini Mame schafftet nümme i de Fabrik, si macht jetzt Zwätschge.» Fragend schaue ich die Zweitkläßlerin an. Sofort verbessert sie: «Hä jo, si nimmt de Chnoche us de Zwätschge.» HV

HENKELL

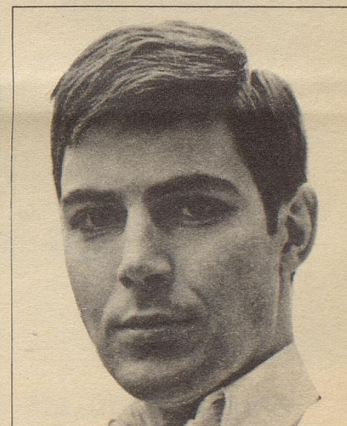
TROCKEN

... das Perlen,
das die Welt
beschwingt ...



Ihr Sekt für frohe Stunden

Nebelspalter - Humorerhalter



Jetzt hilft
eine Hefekur mit
VIGAR
Aktivhefe-Drageés

bei unreinem Teint,
Bibeli, Furunkulose

bei Magen- und
Darmstörungen

bei Frühjahrs- und
Herbstmüdigkeit

VIGAR Aktivhefe-Drageés sind geschmackfrei und angenehm einzunehmen
Kurpackung mit 200 Drageés Fr. 7.20
Familienpackung mit 500 Drageés Fr. 14.40
in Apotheken und Drogerien

VIGAR

