

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 97 (1971)
Heft: 35

Artikel: Giovannettis Kochrezepte
Autor: Giovannetti, Pericle Luigi
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-510524>

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: 30.03.2025

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

Kalkknödel

Man forme aus irgendwelchen Speiseresten einen Knödel (es ist nicht so sehr das Material, welches zählt, als die Bearbeitung desselben) und spiele ihn dann mit einem Tennisschläger einen Vormittag lang gegen einen frischen Kalkverputz. Der Knödel ist dann biologisch-dynamisch geworden und verträgt nur noch hochdynamische Saucen aus Kabissaft, Brennesselbrei oder gehackten Vergißmeinnicht. Der Kalkgehalt des Knödels kann, bei schwerer Belastung (Zahnen, Militärdienst, Stillen, Kater) geradezu lebenserhaltend wirken.

Verduffschmelz

Das leichteste Dessert Europas. Es schmilzt und verdampft, bevor man es in den Mund nimmt. Man schont dadurch die Zähne, die Leber und den Magen. Es gibt auch eine heitere Stimmung rund um den Tisch, da es immer Schlauberger gibt, die glauben, das Dessert doch noch in den Mund zu bekommen (es wurde wissenschaftlich bewiesen, daß das nie gelingen wird).

Die Leute sind eben nie zufrieden. Gibt es schon einmal ein wahrhaft gesundes Dessert, dann wollen sie um jeden Preis etwas anderes daraus machen und es auch essen.

Nuckelnudeln

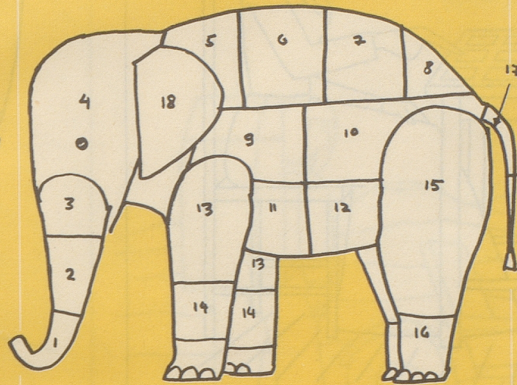
Nudeln sind langweilig, hört man oft sagen. Doch probieren Sie einmal Nuckelnudeln. Nuckelnudeln sind hohl wie Makkaroni und ermöglichen, die Tomatensauce aus dem Teller hochzusaugen. Nein, man kann nicht Makkaroni verwenden, da dieselben rund sind und daher kein so schlabbriges Geräusch machen können. Man verderbe sich nicht den ganzen Reiz einer solchen Mahlzeit mit den falschen Teigwaren.

Bredouille-Pastete

Kommen überraschend Gäste und ist nichts Brauchbares im Haus für eine normale Mahlzeit, dann ist der Moment gekommen für die Bredouille-Pastete. Die einzige notwendige Anschaffung, welche dazu erforderlich ist, wäre ein Bredouille-Kompressor. Nach der Theorie des soft-ice-Erfinders, ist Luft immer noch das Billigste. Man erhält mit dem Kompressor briefmarkengroße Packungen von Pastetenpulver. Dieses Bredouille-Pulver wird lediglich mit Wasser angerührt und dann an den Kompressor angeschlossen, bis das erbsengroße Klümpchen die Größe einer Pastete für sechs bis zehn Personen erreicht. Man überbacke kurz. Voilà!

Maschanskerwähe

Man nehme so viele Maschansker wie nur möglich und schlage sie auf ein Teigstück mit hoher Bombage. Die typische vertiefte Zeichnung macht man mit einem Bergschuh No. 47. Man deckt mit Fregattenguß, bördelt mit der langen Spenglerzange nach und, unmittelbar nach kurzem Backen, appliziere man die typische Pleureuse aus Türkenhoniggeschabel und billigem Hühnerflaum.



GIOVANNETTIS

Kochrezepte

Falsches Huhn

Da die echten Hühner schon so künstlich geworden sind, kann man einen Schritt weiter gehen und das künstliche Huhn machen. Es ist billiger, gesünder und sättigt besser. Man mache zuerst einen Gipsabguß von einem präparierten Poulet. Die Hohlform fülle man mit einem Brei aus Vollkornbrot-rinden (die man in vegetarischen Restaurants gratis bekommt) und Hühnerfutter. Bei einem Küchenchef hole man die chemische Essenz «Hühnerbratensauce» und gebe davon drei Tropfen bei. Zuletzt spickt man das Huhn mit echten Knochen (in einem Tessiner Grotto kann man dieselben lastwagenweise gratis haben). Man schiebt dann den verschlossenen Gips in den Ofen der Zentralheizung und läßt ihn dort, bis das zischende Geräusch des ausströmenden Dampfes durch das Röhrensystem des Hauses hörbar wird. Man zerschlägt den Gips vor den Gästen mit einem Hammer. Sollte ein Gast die ewig wiederholte Frage stellen, warum das Huhn keine Gänsehaut habe und keine Stoppeln, dann entgegne man ruhig, es sei rasiert worden in der Farm. Die gewisse faserige Sprödigkeit der Hühnerbrust kann man (sollte man für festliche Anlässe die naturalistische Genauigkeit anstreben) mit etwas Schallschluckmasse täuschend imitieren.

Boa Confitur

Man forme eine Art ausgehöhlter Boa constrictor aus Kuchenteig, fülle prall mit Konfitüre und halte das werdende Gebäck, mit Hilfe des Gatten und der Kinder, in der Luft, bis es trocken ist (Laokoon-Gruppe, Knaurs Kunstgeschichte Band III) und backe es aufgerollt. Durch die Hitze entwickelt sich bald ein Konfitürendampfüberdruck, welcher verursacht, daß die Boa sich langsam entrollt, die Ofentür aufdrückt und in die Küche gleitet. Das ist der Moment, wo die ganze Familie die Boa vorzu verspeist.

Die Butterküche

Es ist unglaublich, daß die meisten Hausfrauen und Köche annehmen, es handle sich um gebutterte Speisen, wo doch mit dem Wort ausdrücklich die Küche gemeint ist. Man bebuttere also fröhlich die Küche und lasse alle Hemmungen beiseite. Sehr hilfreich ist eine Maurerkelle, mit welcher die (sehr weiche) Butter geworfen wird. Es ist ein großer Fehler, den Fußboden ungebuttert zu lassen. Alles Gejammer der Hausfrauen über müde Füße wird überflüssig, wenn man statt mühsam herumzulaufen, herumschlittern kann. Um das Rückwärtsschlittern zu verhindern, lasse man sich die Pantoffeln mit Skifellen sohlen.

Roasted Grasshoppers

Die sprichwörtliche Trockenheit der Engländer kommt in dieser Benennung zum Ausdruck. Die Franzosen nennen das Gericht croquettes des prés. Man hole sich, pro Person, 30 bis 40 große Exemplare und röste sie mit der Lötlampe schön knusprig. Für Picknicks auf Bergtouren trage man sie, aufgezogen auf eine dünne Schnur (in der Art des Heimatwerkschmuckes) um den Hals.

Türkenhut

Aus irgendeinem belanglosen Teig forme einen Gupt, verbuddle ihn in einem großen Haufen Paniermehl, schlage ihn mit den Fäusten rücksichtslos mürbe und achte darauf, daß er noch senkrecht stehen kann. Forme eine Teigwindel und drapiere dieselbe um den Fuß des Gupfes. Gebacken wird das Ding, bis es Sprünge bekommt. Serviert auf hoher Platte, mit einer orientalischen Dekoration des Tisches, ein sicherer Erfolg.