

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 114 (1988)
Heft: 40

Artikel: Europas Herrscher in Zucker abgebildet
Autor: Jenny, Hans A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-618688>

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>

Europas Herrscher in Zucker abgebildet

Was sagen Ihnen die Namen: Arcestratos, Apicius, Escoffier? Würde es Sie interessieren, einmal die Speisekarte zu sehen, nach der am 12. Dezember 1900 beim 99. Geburtstag von König Johann, dem Vater von König Albert von Sachsen, so richtig schön getafelt wurde? Möchten Sie einmal adlige Experten beiziehen, die Ihnen Tips für perfekte Tischmanieren vermitteln? Wann hat das grösste je zelebrierte Bankett stattgefunden?

Auf alle diese Fragen finden Sie Antworten in Hans A. Jennys neuem Buch: «Wir bitten zu Tisch». In diesem im AT-Verlag erschienenen, sehr repräsentativ aufgemachten Werk beschreibt der Autor in äusserst unterhaltsamer und doch dokumentarischer Weise «nostalgische Tafelkultur und kulinarisch-gastronomische Raritäten», und dies erst noch – wie es im Klappentext heisst – «pikant gewürzt». Anhand von Jennys Buch absolviert der Leser einen heiter-

amüsanten Kurs in Tafelkunde aller Jahrhunderte. Man begegnet hier der «Prominenz am Kochtopf» ebenso wie der erlesenen Schule der «Table d'Hôte». Antike Küchen- und Essgeräte sind einem nach der Lektüre genauso bekannt und geläufig wie die gezeigten wunderlichen Trinkgeräte. Wer sich ein bisschen für «Spargel, Eier und Pasteten» (so eine Kapitelüberschrift) interessiert oder für Rettich, Zwiebeln und Knoblauch, die «Wunderdrogen für Feinschmecker» (ein anderer Titel), wird das Buch nicht mehr aus den Händen geben, bis er alle darin enthaltenen kulinarischen Geheimnisse und Wunderlichkeiten erfahren hat.

Eine Vorstellung vom Inhalt dieses Buches vermitteln die folgenden Ausschnitte:

Prominenz am Kochtopf



Das vermutlich älteste Feinschmeckergericht stammt vom Hof der *Königin Nofretete*: ein gebratenes Perlhuhn, gefüllt mit einer Mischung aus Zwiebeln und Kräutern, auf Lotosblüten serviert!

Die syrische Königin Atorgatis war eine grosse Liebhaberin von Fischen. Aus Angst, sie könne davon nicht genug bekommen, verbot sie allen ihren Untertanen das Fischessen.

Brot hingegen gab es schon weit früher. Die Steinzeitmenschen entdeckten, dass aus bestimmten Gras-Samen ein Brei hergestellt werden konnte, der auf heissen Steinen getrocknet wurde. So entstanden unförmige, brotähnliche Fladen. Noch heute erinnern die Fladenbrote in orientalischen Ländern an das «Ur-Brot» aus der Steinzeit. Richtiges Brot stellten dann die Babylonier und alten Ägypter her, denn sie kannten um 2500 vor Christus bereits den Vorgang der Gärung ...

Der römische Feldherr *Lucius Lucinius Lucullus* kämpfte um 74 vor Christus in Kleinasien gegen die Heere des Mithridates. Es gibt Chronisten, die ihn als «kühnen, vollendeten» Strategen, andere, die ihn als «weniger glücklich» bezeichnen. Wenn wir heute den Namen Lucullus hören, ist er uns jedenfalls kein Begriff für militärischen Ruhm, sondern Symbol für gastronomische Prominenz. Der schon vorher begüterte Gourmand brachte von seinen Feldzügen – er kommandierte zeitweise fünf Legionen – so viel Beute mit nach Rom, dass er sich in seinem Palast zwölf zusätzliche Speisesäle einrichten lassen konnte. Und noch etwas hatte Lucullus mit im Gepäck: Kirschenbäumchen, die er aus der heutigen Türkei nach Rom verpflanzte. Wir verdanken Lucullus also nicht nur das Rezept für eine delizöse Entenpastete, sondern auch die Kirschen in Europa. Wen wundert es, dass der römische Kaiser Augustus seinem Koch eine kostbare Bildsäule errichten liess?



Philotas, der Arzt des *Marcus Antonius*, kam einmal in die Küche des Feldherrn und wunderte sich, dass acht grosse Wildschweine gebraten wurden. Auf seine Frage nach dem Grund des Gelages antwortete der Koch: «Es gibt kein Festmahl. Wir wissen bloss nie, wann Antonius kommt, und damit der Herr zu jeder Zeit frischgebratenes Fleisch erhält, wird ein Schwein nach dem anderen zubereitet.»

Erwähnenswert ist zweifellos, dass man sich damals nicht nur auf die Zubereitung riesiger Fleischmengen verstand, sondern auch bereits die Kultur der Salatpflanze kannte. Plinius der Ältere nennt mehrere Arten. Man gab dem Salat Käse und im Mörser zerstossene Gewürzkräuter bei. Auch die heute gebräuchliche Salatsauce mit Essig, Öl und Salz wurde schon verwendet.



Der römische Kaiser *Septimius Geta* pflegte nach den Buchstaben des Alphabets zu essen, wobei die Aufwärter die Speisen in genauer alphabetischer Ordnung auftrugen, so dass manchmal das Dessert vor dem Fleischgericht erschien.



Das grösste Bankett aller Zeiten

21 000 Bürgermeister aller Städte und Dörfer Frankreichs und der französischen Kolonien erschienen am 22. September 1900 zum «Banquet des Maires» der Pariser Weltausstellung. Längs der Tuileriengärten hatte man zwei je 1200 Meter lange Festzelte errichtet. Unter einem Fahnenmeer von Staats- und Departementsfahnen tafelten die Gemeindeväter, bedient von 4800 Köchen und Kellnern. Als Gastgeber amtierten Präsident *Emile Loubet*, die Präfekten und die Senatoren Frankreichs. Diese ganze Gesellschaft beim grössten Bankett der Geschichte verbrauchte 250 000 Teller, 8000 Meter Servietten und genoss folgende Kostbarkeiten: 2000 Kilo Lachs, 2430 Fasane, 2500 Poularden, 10 000 Pfirsiche, 1000 Kilo Trauben, 1200 Liter Mayonnaise. Schliesslich schluckten die Bürgermeister 50 000 Flaschen Wein und 3000 Liter Kaffee. Was Monsieur le Président solo verzehrte, verschweigt uns die Tischchronik ...

Im antiken Rom gab es Sklaven, die in der Kunst des Tranchierens besonders geübt waren. Petronius erzählt in seinem «Gastmahl des Trimalchio» (um 60 n. Chr.): «Sogleich trat ein Vorschneider her und zerlegte nach dem Takte der Musik unter vielen Gaukeleien die Speisen; man konnte glauben, er tanze nach einer Sackpfeife auf einem Seile. Von einem Gewimmel von Sklaven wurde ein ganzes gebratenes Kalb, mit einem Helm auf, in einer riesigen silbernen Schüssel, herbeigetragen. Ajax, der Küchensklave, folgte hinterdrein und hieb mit gezücktem Schwerte, als ob er in einer Schlacht wütete, darauf los, hieb es in Teile und teilte unter die Zuschauer auf diese Art das ganze Kalb aus.»

Im Mittelalter dann, in der Zeit der Renaissance, kamen die gepflegteren Tafelfreuden und andere weltliche Genüsse wieder zu ihrem Recht, allerdings auch nicht ohne Übertreibungen – sagte doch der Philosoph und Jurist Montaigne: «Meine einzige Aufgabe ist die Kunst, gut zu leben.»

Aus einem Bericht aus dem Jahre 1609 erfahren wir, dass an einem Essen am französischen Hof die Herzogin von Condé noch mit den Händen direkt zu speisen beliebte, jedoch mit Handschuhen. Auch Anna von Österreich, die Gemahlin von Ludwig XIII., benützte ausschliesslich ihre zehn Finger. *Königin Maria de Medici* jedoch startete den schönen und bald einmal auch in den französischen Bürgerkreisen befolgten neuen Brauch, die Speisen mit einer goldenen oder silbernen Gabel aufzupikieren.

Im Jahre 1611 notierte der englische Reisende Coryat in seinem Tagebuch: «Ich gewöhnte mich auf dem Kontinent an die Sitte, das Fleisch mit Hilfe einer kleinen Gabel zu trennen.»

An und für sich war zwar der Gebrauch einer Gabel schon im 10. Jahrhundert bekannt. Die Gattin des Dogen von Venedig führte sich die Häppchen mit einer zweizinkigen goldenen Gabel zum Munde, und auch im 14. Jahrhundert werden in den königlichen Inventaren Frankreichs goldene Gabeln erwähnt.

So richtig bekannt und beliebt geworden ist die Gabel aber erst durch die elegante Art, mit der sich Maria de Medici ihrer konsequent bedient hat.

Der Herzog von Vendôme bewirtete auf seinem Schloss Anet im Jahre 1686 den französischen Kronprinzen, den Dauphin. Es waren 40 Gäste geladen, die an zwei Tischen sass. Das Menü umfasste folgende Gänge: 30 Suppen, 60 Entrees, 132 Hors d'œuvre, 132 warme Gerichte, 60 Platten kalte Entremets, 72 Platten der verschiedensten Braten, 334 Stück Wild und Geflügel, 32 Schalen mit Pomeranzen (Orangen), 50 verschiedene Sorten Salat, 100 weitere Schalen mit frischem Obst (ausser den Orangen-Apfelsinen), 134 Schalen mit eingemachtem Obst, 106 Compots – dazu noch eine Riesenauswahl glazierter (kandierter) Früchte. Logischerweise wanderte der grössere Teil dieses Super-Angebotes wieder zurück in die Küche, wo sich dann unter dem Gesinde des Herzogs und unter der Dienerschaft und den Wachen des Dauphins weitere Interessenten fanden.

Auch der Abbé de Liogniac in Paris war ein Vielfrass. Er verspeiste einmal zweihundert Krebse an einem Tag und gewann damit eine Wette. Andererseits meinte der Feinschmecker Cassicourt, dass die Zubereitung einer jungen Ente eine «so deliziose Angelegenheit sei, dass man dazu sogar einen Gast einladen dürfe ...»

Graf Albignac seinerseits verstand es, sich mit seiner Kunst, Salate besonders schmackhaft zu «dressieren», ein Vermögen zu erwerben. Übrigens beschreibt der italienische Kochkünstler Massenio in seinem 1628 in Venedig erschienenen Salatbuch dieses Thema in nicht weniger als 68 Kapiteln.



Eine reizende Anekdote wird uns von *Georg Friedrich Händel* überliefert: Händel, ein Koloss von Gestalt und für seinen gewaltigen Appetit bekannt, hatte in London auf dem Markt eine riesige Poularde gekauft und eilte damit nach Hause, als ihm ein Freund begegnete und ihn ansprach: «Ihr gebt wohl ein vorzügliches Gastmahl, Meister! Da kann ich nur hoffen, dass die Gesellschaft nicht allzu gross sein wird.» «Keine Sorge», wehrte Händel ab, «wir sind nur zu zweit – die Poularde und ich!»

Der Chevalier de Seingalt – mit bürgerlichem Namen *Giacomo Girolamo Casanova* – schwärmt in der Vorrede zu seinen ebenso amourösen wie abenteuerlichen Memoiren: «Ich habe die gut gewürzten Gerichte geliebt, die Makkaronipastete, von einem guten neapolitanischen Koch zubereitet, die Olla podrida, den Schellfisch Neufundlands, wenn er recht klebrig, das Wild, wenn es ganz abgehangen war, den überreifen Käse ...»

Casanova hat in seinen Erinnerungen Dutzende von Rezepten notiert. Er plante auch, eine Art Käselexikon zu schreiben, liess es dann aber bei guten Ratschlägen bewenden. Der galante Chevalier war ein Feind der sogenannten «mets travaillés», der mit Küchenu tensilien und Maschinen aller Art denaturierten Speisen. Frische Früchte, Kräuter, Gemüse, Fleisch, Geflügel, Fische – alles bereitete er möglichst unverfälscht, sozusagen «naturbelassen» zu. In einem Lustschlösschen des Kurfürsten Klemens August offerierte Casanova schönen Rheinländerinnen ein «kleines Frühstück»:

«In einem grossen Saal stand eine für 24 Personen gedeckte Tafel; die Bestecke waren aus feuervergoldetem Silber, auf der Anrichte stand eine Menge goldenen Geschirrs. Auf zwei Tischen sah man Flaschen mit den berühmtesten Weinen Europas und Süswaren aller Art. 24 Schüsseln mit Austern folgten die Platten mit den «entrées». Bevor der Nachtisch aufgetragen wurde, gab es noch eine riesige Schüssel mit Trüffelragout. Ich selbst (so berichtet der Charmeur) setzte mich nicht nieder, sondern eilte von einer Dame zur andern und bediente sie eigenhändig und ass nur, was sie mir in den Mund steckten. Zum Trüffelragout gab es Maraschino. «Er trinkt sich wie Wasser», lobten die Damen, und sie tranken ihn wie Wasser ... Das Dessert war grossartig. Alle Herrscher Europas waren in Zucker abgebildet. Der Hofmeister wurde mit Lob überschüttet; in seiner Freude darüber erklärte er das Dessert für vogelfrei, und ein grosses Einsacken begann. Dann erhoben sich die Gäste – jetzt erst merkten sie, dass das Frühstück drei Stunden gedauert hatte.»

Wir senden Ihnen gerne unsere Informationen.
 Urs und Ruth Bangerter
 Bahnhofstrasse 7,
 Postfach,
 7270 Davos Platz,
 Tel. 083 - 2 11 01

Hotel Bethanien Davos

BoTOT Mundwasser
 und Zahnpasta
 für frischen Atem, strahlende Zähne,
 gesundes Zahnfleisch!

Kuren und Wandern im Toggenburg
sennruti
 Kurhaus in 9113 Degersheim SG,
 840 m ü. M.
 Kassenzulässig für Erholungskuren
 und physikalische Therapie.
 Hallenbad 20 m/30°. Eigene biologisch
 geführte Landwirtschaft, Diät, Vollwertbrot.
 Komfortabel und preiswert!
 Direktion B. König,
 ärztl. Leitung Dr. N. Nolfi
 Bitte Prospekt verlangen, Tel. 071/54 11 41



RUDOLF SCHMUKI
 ORIENTTEPPICHE
 hat die richtigen
 TEPPICHE
 für
 genau Ihre
 Einrichtung
 5600 LENZBURG
 SANDWEG 7
 TELEFON 064 / 51 65 04

Die ständige
 Schweizerische
 Hilfsmittel-
 Ausstellung
 für Behinderte
 und Betagte,
Exma
 informiert umfassend
 kostenlos und neutral
 Dienstag-Samstag,
 9-17 Uhr
 4702 Oesingen,
 Werkhofstr.
 Tel. 062/76 27 67

Hans A. Jenny: «Wir bitten zu Tisch» – Nostal-
 gische Tafelkultur und kulinarisch-gastronomische
 Raritäten – pikant gewürzt; AT Verlag Aarau/
 Stuttgart, 1988
 Vom gleichen Autor erschien eben im Schweize-
 rischen Jugendschriftenwerk Zürich (SJW) als
 Heft Nr. 1820 unter dem Titel «Wundertiere» eine
 kunterbunte Tierschau u.a. mit Hans, dem rech-
 nenden Wunderpferd, oder Jumbo, dem grössten
 Elefanten aller Zeiten.