# Italienischer Salat

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **57 (1931)**

Heft 35

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-464183

**Nutzungsbedingungen**

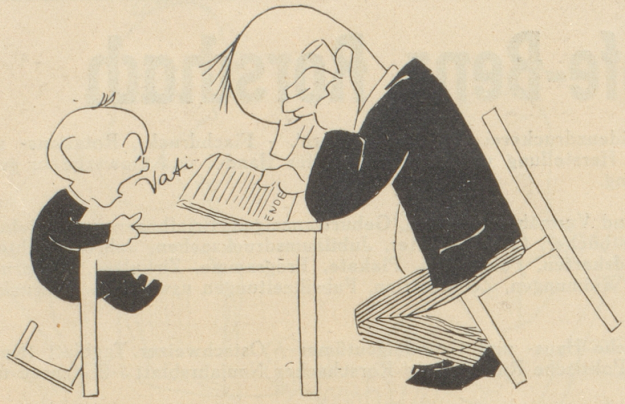
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

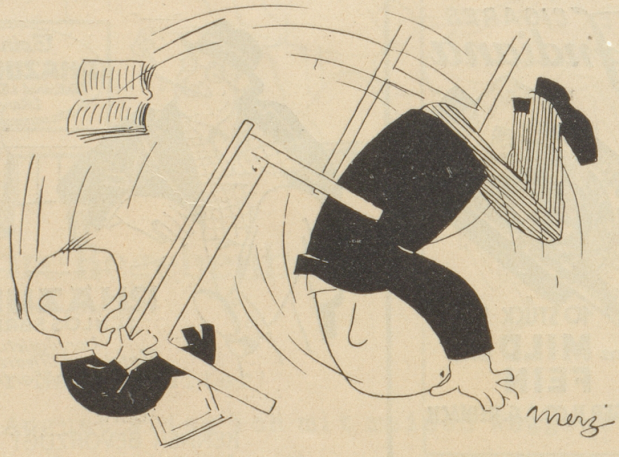
**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**





**Wer nicht hören will, muss fühlen.**

# Italienischer Salat

Von Neapel kennt man den Vesuv, das blaue Meer, Santa Lucia, «dolce far niente» und allerlei Sehenswürdigkeiten. Ausserdem gibt es noch Dinge, die im Baedeker nicht verzeichnet sind. Es gibt sogar einen (insalata allo spruzzo».

Als ich das erste Mal nach Neapel kam, lebte ich schon seit einem Jahr in Italien und beherrschte die Landessprache ziemlich gut; mit ihren Feinheiten allerdings war ich noch auf Kriegsfuss, und vom napolitanischen Dialekt verstand ich soviel, wie die Kuh vom Spanischen.

Eines Tages ging ich durch die Altstadt und kam bei einer «Trattoria» (Wirtshaus) vorbei, wie es deren in Neapel hunderte gibt. Küche, Keller, Gaststube und oft auch Schlafzimmer des Wirtes sind in einem einzigen, meist winzigen Raum vereinigt. Ich wollte mir so etwas schon lange ansehen und trat ein, um hier zu «speisen». Der Wirt stand am offenen Herdfeuer und briet einen Fisch. Mit freundlichem Gruss forderte er mich auf, einstweilen Platz zu nehmen und mich mit den anderen Gästen zu unterhalten, bis er fertig sei. Als er so weit war, kam er zu mir und musterte mich aufmerksam. Nach italienischem Brauch — der aber nicht beleidigend gemeint ist — begann er damit bei den Schuhen und endete auf meinem Hut, den ich, dem dortigen guten Ton entsprechend, aufbehalten hatte. Der Napolitaner teilt die Menschheit in vier Stufen ein, und der Geschäftsmann richtet nach dieser Skala seine Preise. Erste Stufe: der Einwohner von Neapel; Nummero zwei: der Italiener; drittens: der Ausländer, und viertens: der Engländer. Letztgenannter ist der Inbegriff alles Reichtums und bei seiner blossen Annäherung steigen die Preise um 200 Prozent. Weil eine direkte Frage nach der Herkunft in diesem Lande unartig ist, erkundigte sich der Wirt bei mir, ob ich Mailänder sei, worauf ich ihn mit einem «si signorrr . . .» anlog, um billiger davonzukommen. Ich wollte wissen, ob er gebratenes Fleisch habe, worauf der Wirt bejahend mit dem Kopfe nickte, was in Süditalien «nein» heisst. Also bestellte ich Fisch und grünen Salat. Nach einer Weile fragte der «Padrone», ob ich mir den Salat selber zubereiten wolle — was üblich ist — oder ob ich «insalata allo spruzzo» wünsche. Insalata allo spruzzo? Sprühsalat? Davon hatte ich noch nie gehört. Zu fragen schämte ich mich, hatte ich doch behauptet, Italiener zu sein. Ich entschied mich schon aus Neugierde für den «allo spruzzo» und harrte der Dinge, die da kommen würden. Als es so weit war, erschien der Wirt mit einer Schüssel gewöhnlichen Salates, die er auf meinen Tisch stellte. Dann holte er zwei grosse Korbflaschen, von denen die eine Essig, die andere Oel zu enthalten schien. Erstaunt sah ich dem weiteren Treiben zu: der Wirt entnahm bedächtig der einen Flasche einen guten Schluck, den er im Mund behielt, dann verfuhr er ähnlich mit der andern, wodurch der Mundvorrat sich beträchtlich vermehrte. Aus dem Ganzen bereitete er durch heftiges Bewegen der feisten Backen eine schäumende Mischung und — sprühte sie durch eine winzige Oeffnung zwischen seinen Lippen auf den schönen Salat, sodass die Tropfen wie Tau auf dem Grünen perlten.

«Ecco lo spruzzo!» sagte er stolz.

Da wandte sich der Gast mit Grausen . . .

Ralph Urban


Sorgfältige Küche - Ia Weine - Wädenswiler Bier
Buffet Enge
Zürich Inh.: C. Böhny
Tel. Uto 1811 — Sitzungs-Gesellschaftszimmer

R. HEUSSER
TAPETENGESCHÄFT ST. GALLEN
WEBERGASSE 8 TELEPHON 108