

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 99 (1973)
Heft: 38

Artikel: "Aux Armes de France"
Autor: Heisch, Peter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-512057>

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: 22.12.2024

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

«Aux Armes de France»

Als die beiden Zeiger meiner Arm-
banduhr senkrecht auf der 12 über-
einanderstanden, drosselte ich die
Geschwindigkeit des Fahrzeugs,
das Auto zu nennen ich nicht wa-
gen würde, um all diejenigen
nicht zu beleidigen, welche uns in
ihren aufwendigeren Kutschen je-
derzeit mit stolzer Genugtuung
hinter sich lassen.

«Im nächstbesten Restaurant wer-
den wir einkehren», erklärte ich,
indem ich, bereits die Gegend re-
kognoszierend, den zweiten Gang
einlegte. Zilly und ihr achtjähriger
Sohn Miggi, dem ich laut glaub-
würdigen Angaben des Familien-
büchleins Vater bin, bemerkten
zwar, dass sie noch keinen grossen
Appetit hätten. Aber sie fügten
sich meinen Anweisungen, wohl-
wissend, dass ich selbst in den
Ferien ein Muster an Pünktlich-
keit bin. Alles musste schliesslich
seine Ordnung haben. Und dazu
gehörte eben die gewohnte Mahl-
zeit um zwölf Uhr.

Die ausgetrocknete rote Erde des
Roussillon flimmerte in der Mit-
tagssonne. Um die Zacken der
Pyrenäen lag ein bleigrauer Hitze-
schleier. Die Landschaft war öd
und verlassen. Nur die Blätter der
Olivengebüschchen schienen sich im
eintönigen Sirren der Grillen tänze-
risch zu bewegen. Endlich tauch-
ten Anzeichen einer menschlichen
Siedlung auf. Bauwürdige niedere
Häusergruppen verdichteten sich,
bis sie, die Dächer im Kreis um
eine finstere Backsteinkirche ge-
schart, den Kern eines hübschen
Städtchens bildeten, dessen Name
ich allerdings vergessen habe.

Beim Kriegerdenkmal für die Ge-
fallenen von Sedan, auf der Place
de Gaulle, liessen wir die Blech-
kiste stehen und sahen uns längs
der von Platanen beschatteten
Häuserfront nach einem geeigne-
ten Lokal um. Es gab immerhin
zwei Möglichkeiten zur Auswahl:
die ungeachtet ihres pompösen
Namens äusserst einfache «Chaîne
d'or» und ein paar Schritte weiter
die blatternarbige Fassade der
Auberge «Aux Armes de France».
Weil wir den Frieden über alles
lieben und das Leben voller W-
idersprüche ist, entschieden wir uns
für letztere. Wir traten ein und
nahmen Platz an einem der weiss-
gedeckten Tische, die man indessen
sorglos bekleckern kann, da die
Tischtücher aus Papier bestehen,
was für die praktische Vernunft
des an Waschautomaten armen
Südländers spricht. Ausser uns be-

fanden sich in der kühlen, rauch-
gebeizten Höhle nur noch ein paar
Einheimische, welche beim Wirt
an der Theke sassen, ihren Pastis
schlürften und uns mit wohlwol-
lendem Misstrauen beobachteten.
Kein Wunder, dass wir einiges
Aufsehen erregten, denn wir waren
ja dort sowohl einzige Fremde wie
Essensgäste.

Der Patron mit dem vom vielen
Wein geröteten Gesicht warf das
Geschirrtuch, welches er zum Ab-
trocknen der Gläser benutzt hatte,
über die Schulter, rückte den Zi-
garettstummel im Mundwinkel
zurecht und brachte uns die Speise-
karte. Als wir sie aufschlugen, wa-
ren wir zunächst überrascht von
der Fülle des darin enthaltenen
Angebots. Die verschiedenen erle-
senen Gerichte und vor allem ihre
ungemein poetischen Bezeichnun-
gen waren wirklich sehr verlockend.
Das Wasser hätte einem im
Munde zusammenlaufen können,
wenn... ja, wenn der Magen nur
gewollt hätte. Aber Hitze und
Müdigkeit von der Reise sind
nicht die idealen Voraussetzungen
für einen Gourmand.

«Das einzige, worauf ich Lust hätte,
wäre eine Platte mit frischem Sa-
lat», meinte Zilly und strich sich
zur Bestätigung eines auf ihr la-
stenden Drucks im Magen über
den Bauch. Miggi dagegen hätte
sich am liebsten mit einer grossen
Portion Glace begnügt.

Nun gut, unser Entschluss war also
rasch gefasst, weshalb ich dem er-
wartungsvoll mit Block und Blei-
stift nahenden Patron in bestem
Schulfranzösisch auftragen konnte:
«Trois Hors d'œuvres riches, s'il
vous plaît.» Er notierte es, grunzte
zufrieden «bon» und fragte: «Et
puis?»

«Et puis rien du tout», erwiderte
ich arglos. «Wir haben keinen gros-
sen Appetit. La chaleur, le voyage,
comprenez-vous?»

Einen Augenblick lang befürchtete
ich ernstlich, der Gute bekäme ei-
nen Schlaganfall, wie er so da-
stand und nach Luft schnappte.
Vor Schreck wäre ihm sogar bei-
nahe die an die Unterlippe festge-
klebte Zigarettenkippe aus dem
Mundwinkel geflogen. Kurz vor
dem Hinüberscheiden fasste er sich
jedoch; seine Lebensgeister, mess-
bar an der ihm zu Kopfe steigen-
den Zornesröte, kehrten erstaun-
lich rasch wieder.

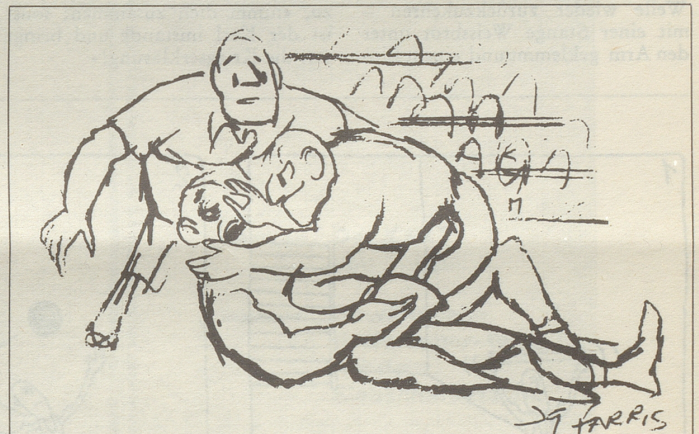
«Aoh, mais c'est impossible!» rief
er, dass die Wände widerhallten.
«Qu'est-ce que vous voulez?»

Ja, was glaubten wir eigentlich?
Hatten wir denn ganz vergessen,
dass wir in Frankreich waren, dem
Mutterland der Gastrosophie?
Konnten wir da die Stirn haben,
einfach zu bestellen, was uns be-
liebte? Welche Vermessenheit! In
Frankreich hat sich der Gast den
landesüblichen Verhältnissen an-
zupassen – und nicht umgekehrt.
Sonst mag er sich zum Teufel sche-
ren.

«Alors, je vous propose notre
menu de suggestion», begann er
auf mich einzureden. «Ouillade
Gloire du Midi, civot de lièvre à
la mode de grand'mère Eugénie...»

«Halt!» beehrte ich entschieden
auf, keineswegs bereit, mir etwas
einsuggerieren zu lassen. Ich wollte
wenigstens das Gefühl haben, ein
bisschen Herr meines eigenen Ma-
gens zu sein.

«Dann nehmen Sie wenigstens eines
unserer bescheidenen menus touris-
tiques», erklärte er mit drohen-
dem Unterton, «eigens geschaffen
für kleine ausländische Mägen.
Zum Beispiel: Paté de campagne
joli mont, filet de porc fumé sur
salade de cèpes avec pommes Dau-
phine et haricots verts à la jar-
dinière...» Seine Miene verfin-
sterte sich dabei zusehends, so dass



«Mir war die alte Kuhhandel-Art des Kampfes um
Bundesrats-Sessel doch lieber!»



«Natürlich gehöre ich zum Departement Bonvin, deshalb
brauchen Sie mich aber noch lange nicht Furka-Wühlmaus
zu schimpfen!»

uns klar wurde: diesen Vorschlag mussten wir akzeptieren, wenn wir traurigen «boches», oder für was immer er uns halten mochte, überhaupt einen Funken Kultur im Leibe hatten.

Zilly gab mir einen heimlichen Kniff, welcher mir bedeutete, ich solle das grausame Spiel beenden. Und da uns weder daran gelegen war, die Ehre Frankreichs zu beflecken noch uns als Küchenkunstbanausen zu blamieren, ergaben wir uns, im Vertrauen auf unsere gute Verdauung, widerstrebend in das unvermeidliche Schicksal. Dem Wirt zuliebe und nicht dem eigenen Triebe.

Sichtlich erfreut über den errungenen Sieg, rief der Patron seine «ordres» in die Küche. Es war einer jener arbeitsteiligen Familienbetriebe, in welchem der Herr des Hauses die Gäste und den Schanktisch bedient, während die Frau unsichtbar hinter einem Schiebefenster aus Milchglas im Harem der Küche waltet. Daraufhin verliess der Patron zu unserer grossen Verwunderung fröhlich pfeifend die Auberge, um nach einer kleinen Weile wieder zurückzukehren – mit einer Stange Weissbrot unter den Arm geklemmt und einem Ein-

kaufnetz voller Salat und Konservenbüchsen, darunter zwei Dosen grüne Bohnen.

«Aha, das sind also die haricots à la jardinière», bemerkte Zilly spöttisch.

Doch das aufgetischte Essen war wirklich vortrefflich und ungemein reichhaltig. Angesichts unseres mangelnden Appetits fühlten wir uns in die Lage von Alpinisten versetzt, die bereits stark ermüdet einen Viertausender besteigen wollen. Mehrmals liessen wir erschöpft Messer und Gabel sinken, um ein wenig zu verschnauften. Aber die strengen Blicke des Patrons, der uns vom Schanktisch aus jederzeit im Auge behielt, spornten uns zu Höchstleistungen an. Im vollen Bewusstsein dessen, dass hier nichts weniger als die Ehre Frankreichs auf dem Spiel stand, kämpften wir uns verbissen voran. Mühsam brachten wir die Etappen hinter uns: deuxième plat – troisième plat.

Bei der cinquième plat – kleine Artischockenböden mit Spargelspitzen – stöhnte Zilly laut auf: «Ich platze!»

«Pst!» zischte ich ihr erschrocken zu, «nimm dich zusammen; sonst ist der Kerl imstande und bringt uns die Kriegserklärung!»

Miggi indessen blieb schon bald mit Bauchschmerzen auf der Strecke, was man aber, Gott sei Dank, einem Achtjährigen im kinderfreundlichen Frankreich liebenswürdigerweise nachsieht. Mir selbst brach der kalte Schweiß aus. Meine Er- oder besser gesagt: Uebergebung stand wiederholt dicht bevor. Zum Glück konnte ich in kritischen Augenblicken jedesmal mit köstlichem «Clairette» nachgiessen. Im Geist sah ich meinen vollgestopften und zuletzt geborstenen Leib irgendwo auf einem südfranzösischen Friedhof unter Pinien ruhen, hingestreckt von den Waffen Frankreichs, in den Grabstein vielleicht das Sinnbild gekreuzter Messer und Gabel gemeisselt.

Trotzdem haben wir's schliesslich geschafft und die anstrengende Tour eines menu touristique bis zum abschliessenden Kaffee bewältigt.

Der totale Zusammenbruch erfolgte erst eine halbe Stunde später, als ich mich redlich bemühte, meinen aufgedunsenen Ranzen hinter dem Steuer unserer fahrbaren Blechkiste zu plazieren, um die Reise fortzusetzen. Kleinlaut schickte ich mich in die be-

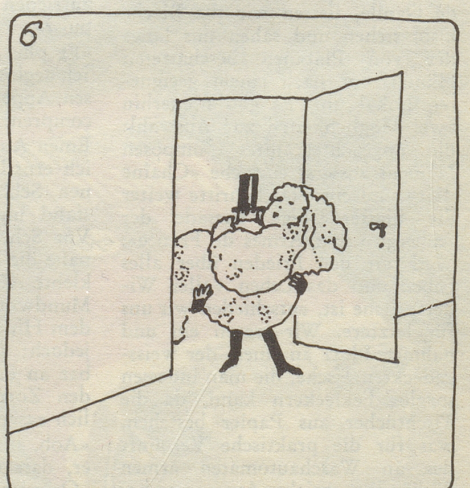
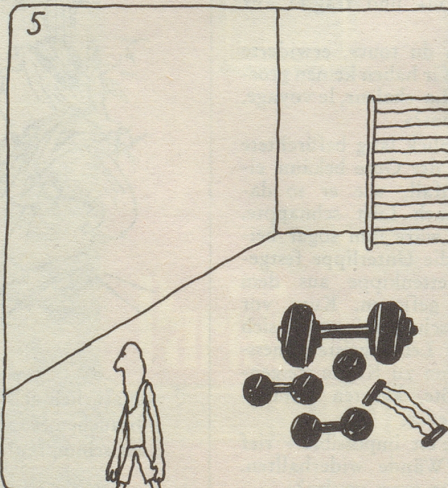
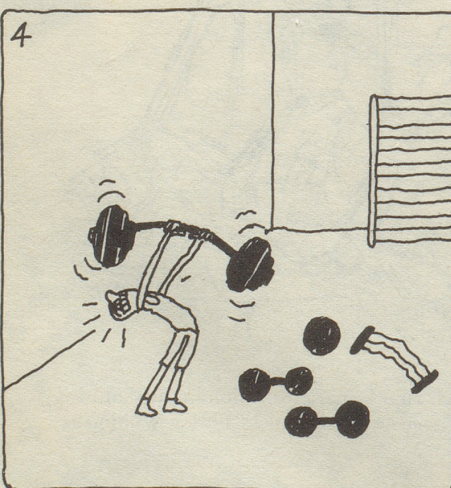
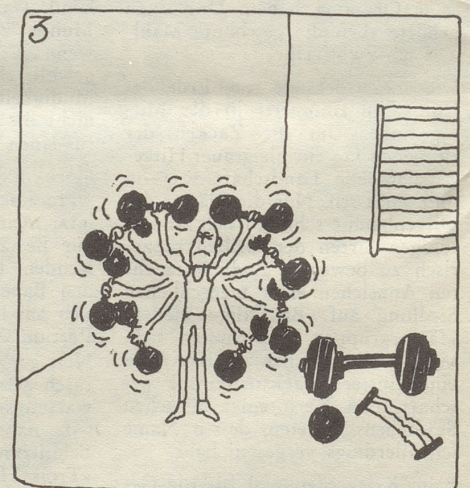
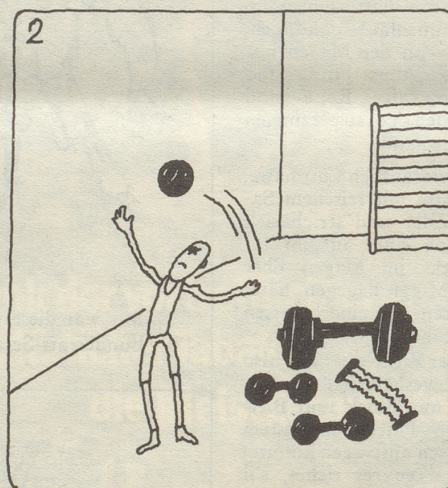
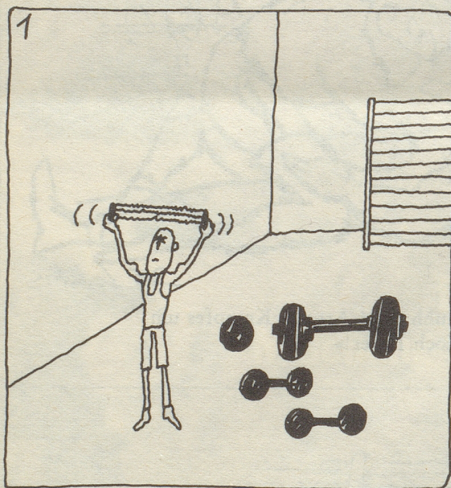
Dunkle Zigarren für helle Köpfe



Toscanelli
Sonnentrocknete Naturtabake, dreimal fermentiert. Kein Inhalieren.

dingungslose Kapitulation. Meine letzte Frage an den Wirt der Auberge «Aux Armes de France» lautete daher schlicht: «Monsieur, avez-vous une chambre libre pour une nuit?»

Zu Nacht haben wir dann nichts mehr gegessen. Aber mir ist jetzt klar, auf welch geschickte, hinterhältige Weise die Franzosen um die Erhöhung ihrer Touristenübernachtungen kämpfen.



HANSPETER WYSS