

Aufgegabelt

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **109 (1983)**

Heft 34

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

Annäherung an den Käse

Wir hatten es längst aufgeben, Sabine den Käse schmackhaft machen zu wollen. Das heisst, wir nötigten sie nicht mehr, doch wenigstens einem einzigen Bissen Gelegenheit zu geben, ihrer Zunge seine Schmackhaftigkeit zu beweisen. Sobald sie unsere Absicht auch nur im Ansatz erkannte, antwortete sie mit zurückweichender Geste und gekräuselter Nase. Sie war eben noch kein Gourmet. Und wenn ihr Vater ehrlich sein wollte, erinnerte er sich nur zu gut an einen Jungen, welcher den Emmentaler nur mit einer Portion scharfen Senfs und den Tilsiter mit Kümmel geniessbar fand.

Während der kalten Jahreszeit liessen wir uns freilich deswegen ein Fondue nicht nehmen. Auf dem Teller der Fünfjährigen lag ein Servelat. An einem Samstagabend passierte das Unerwartete. Ich weiss nicht, lag es am ungewöhnlichen Brotzuschchnitt, an der offenen Flamme unter dem Keramiktopf, der abweichenden Form der Gabeln, am seltsamen

Essritual oder am Bedürfnis, es den Erwachsenen gleich tun zu wollen. Jedenfalls liess Sabine den Servelat Servelat sein und wollte Brotwürfel auf ihrem Teller sehen. Sie stach mit der Gabel zu, langte von unten über den Rand des Caquelons, rührte im Ungefähr, ging auf Grund, wurde fündig und hievte zu ihrer eigenen Überraschung einen fadenziehenden Klumpen hoch, den sie mit unserer Hilfe drehte, rasch zum Munde führen wollte und sich nur dank unseres Zurufs «Heiss! Dreimal blasen!» die Lippen nicht verbrannte. Sie kaute ausgiebig und zog den Käsefaden mit den Lippen ein. Grund genug, das Prozedere der neuen Essart weiter zu erproben. Rasch kniete sie sich mit ab gespreizten Schenkeln auf den Stuhl, um den sinkenden Spiegel des Käsees überblicken und unter Kontrolle haben zu können. Sie spiesste sich erneut einen Brotwürfel auf, ging mit ihm fischen, wurde wieder fündig und führte sich die volle Fracht ohne

unsere Hilfe zu. Ihre Aufmerksamkeit war dabei auf den sich verdünnenden Faden gerichtet, den ich, wo er am tiefsten durchhing, mit dem Finger auffing, um das Tischtuch vor ihm zu retten. Die Gabel wurde abgelegt und der Käsefaden mit beiden Zeigefingern aufgehospelt. Dass Sabines plötzlich entdeckte Liebe für den Käse nicht allein dem Fadenziehen zuzuschreiben war, zeigte sich spätestens, als sie gegen Ende der Mahlzeit die goldbraune Kruste am Pfännchenboden mit gesteigerter Gier gegen ihre Mutter verteidigte und für sich in Anspruch nehmen wollte. Weil sie völlig vergessen hatte, dass sie verabscheuungswürdigen Käse ass, hatte sie sich am Ende an die zwei Dutzend Brotwürfel einverleibt. Sabine hatte den Käse, wenn auch vorerst nur in flüssiger Form, für sich entdeckt.

Was uns künftig einen Winter lang Samstag für Samstag verband, war ein Caquelon auf einem Spirituskocher, in welchem ein Pfund Käsemischung sim-

merte und brodelte und Blasen aufwarf, wenn die Flamme auf zu gross stand. Dazu tranken wir Pfefferminztee. Einen Winter lang wurden die Wochentage am Samstag orientiert. Er wurde zum fixen, zum erwarteten Tag: Es ging noch zwei Tage bis Samstag, noch einen Tag, und dann war endlich wieder Samstag. Und ein Samstag war kein Samstag, wenn er am Abend keine Fondue bescherte. Einen Winter lang? Mochte im Sommer der Samstag noch so heiss und schwül gewesen sein, am Abend schnitt ich altbackenes Brot zu Würfeln und goss Pfefferminze auf. Wir hielten uns dabei an die Sitte südländischer Völker: «Nimm an heissen Tagen eine warme Mahlzeit ein!»

Was Sabines Annäherung an den Käse betrifft: auch Käsküchlein, gebackene Käsebröte und Käsewähen fanden künftig die Zustimmung ihres Gaumens. Auf Käse in fester Form antwortet sie noch immer mit gekräuselter Nase.

Ein Bettler schildert sein Elend. Der Neureiche ist erschüttert und klingelt dem Diener: «Werfen Sie diesen Kerl hinaus, Johann! Er zerreisst mir das Herz.»

Ein Handwerker klagt: «Mein Fehler ist, dass ich meine Wut immer an der Arbeit auslasse.»

Aufgegabelt

Das Juweliergeheimnis wird in Zürich nicht minder heilig gehalten als das Bankgeheimnis, was manche Leute sehr zu schätzen wissen. Nicht jede Dame riskiert es gerne, in der Boulevardpresse zu lesen, wieviel ihr neues Brillantcollier gekostet hat, und dabei zu ahnen, dass der Steuerbeamte das gleiche Klatschblatt konsumiert und entsprechende Schlüsse zieht.

ZüriMagazin

E. H. Steenken

Spezialisiert ...

Sie glauben, es auf der Lunge zu haben und haben endlich ein Rendezvous bei Dr. Hüstli erhalten. Der horcht Sie ab und sagt bedeutungsschwer: «Sie haben es auf der rechten Lunge, mein Lieber. Ich bin auf die linke spezialisiert. Gehen Sie zu meinem Kollegen, der ein Spezialist der rechten ist. Dr. Knorr wird Sie sicher empfangen.»

Neue Telefongespräche. Endlich bei Dr. Knorr, der es bald heraushat: «Die rechte Lunge», erklärt er milde, «hat drei Lappen. Bei Ihnen krankt es, glaube ich feststellen zu können, auf dem unteren, dem Lobus, eine besondere Spezialität. Ich muss Sie an meinen Kollegen Dr. Wirzhammer weiterempfehlen.»

Neue Telefone. «Dr. Wirzhammer ist sehr beschäftigt. Ein Rendezvous? Unter Umständen

im nächsten Jahr, wie? Sie wollen und können nicht warten? Alle warten bei Dr. Wirzhammer», erklärt die Sekretärin, «aber danach wissen Sie auch, was Sie haben!» Bis dahin haben Sie sich von Apotheker Dr. Schusterhobel beraten lassen, der sich auf Lungenerkrankungen aller Art spezialisiert hat.

Sie husten wohl etwas weniger, doch sehen Sie düster in die Zukunft. Was Wunder, dass Sie sich langsam eine kleine hübsche Depression zugelegt haben. Ein «Arztbuch» belehrt Sie über Depressionen. Sie vermuten, dass Sie eine endogene Psychose haben, und man rät Ihnen, Dr. Schneehammer anzuläuten. Der empfängt Sie in wenigen Tagen, da er erst seit kurzem praktiziert. Er untersucht Sie gründlich und doziert dann: «Sie haben in der Tat eine endogene, doch bin ich

leider ausschliesslich auf exogene Psychosen spezialisiert. Mein Freund Dr. Rück ist unbedingt der richtige Mann für Sie. Ich kann gleich feststellen, ob er Zeit hat.»

Dr. Rück hat in der Tat keine, aber er nimmt Sie «ausnahmsweise» in zwei Monaten dran. Aus reiner Nächstenliebe, scheint es. Inzwischen sind Sie gelb im Gesicht geworden. «Was ist denn mit Ihnen los?» sagt Dr. Rück. Sie dürften einen Ikterus eingefangen haben. Ich glaube, Sie müssten wohl zuerst einen Gelbfärbungs-Spezialisten befragen. Dr. Todt – erschrecken Sie nicht, das ist ein Name wie jeder andere auch – wird Sie beraten und sehen, was da zu tun ist. Danach kommen Sie wieder zu mir. Ich bin gleich in den ersten Tagen des kommenden Jahres frei ...»

Konsequenztraining

Eine fette Schlagzeile meldet: «Das Ende der Nouvelle cuisine.»

Ist die hochgejubelte neue Kochkunst damit zur alten Küche geworden – oder gar keine Küche mehr? Boris

Gastgeberin zum unsympathischen Besucher: «Sie wollen uns schon wieder verlassen? Aber nicht doch! Wann fährt denn Ihr lieber Zug?»