

Damaskuss

Autor(en): **Spira, Bil [Capra]**

Objektyp: **Illustration**

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

Band (Jahr): **110 (1984)**

Heft 11

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.



In einem Gasthauskeller zu Augsburg stocherten die Frau Doktor und die von ihr zu Tisch geladenen Herren lustlos in ihren Kacheln. Denn die waren gefüllt mit der kulinarischen Attraktion des Hauses: mit mittelalterlicher Kost – und eben diese bildete das Thema der Tafelrunde.

Die männlichen Gäste – vom Hobbykoch bis zum Zahnarzt – galten allesamt als Experten, und da ihre Vorstellungen über die mittelalterliche Atzung öfter miteinander kollidierten, gewannen die optisch abgespeisten Zuschauermassen zumindest ein überaus reichhaltiges Bild von der Hausmannskost der Vorfahren. Doch eben diese Vielfalt im Angebot der Phantomköche erlaubte es der Frau Doktor, klüglich jene Brocken aus den Töpfen herauszufischen, mit denen sie das Leitmotiv ihrer Sendung zu untermauern versuchte: dass sich die Urahnen gesünder ernährt hätten als wir Heutigen.

Schon über das tägliche Brot freilich liess sich eine einheitliche Doktrin nicht zusammenschustern. Einer der Experten vermochte es nur flüchtig zu

Viele Köche verderben den Brei

sehen in Form eines salzlosen Getreidemüslis, dessen gesundheitsfördernde Kraft von der Tafelrunde freudig hochgejubelt worden wäre, hätte nicht ein anderer den Brei verdorben mit dem Einwurf, dass da auch Giftiges, wie Mutterkorn und Kornrade, mitgemahlen worden sei, was manche Konsumenten des flüssigen Brotes ins Siechenhaus wenn nicht gar ins Grab gebracht habe. Der entsetzte Blick, den ein Kollege nach dieser Zusatzinformation in sein Beckeli warf, liess vermuten, dass man ihm diese toxische Gesundheitsnahrung aufgetragen habe. Ein eingeschaltetes Dokumentarfilmchen klärte alsdann den Augsburger Müslkreis darüber auf, dass mittelalterliches Brot vorwiegend in festem Aggregatzustand verzehrt worden war, gebacken und in mancherlei kultischen Formen, die möglicherweise auch Mutterkorn und Kornrade bannten.

Über das Wildgemüse war, ausser dass es gesünder gewesen sei als das heutige, wenig zu erfahren. Die Bauern sollen «Kraut- und Rübenfresser» gewesen sein, bei diesem frugalen Mahle immerhin teilhaftig wendend der «heimisvollen Kraft der Rüben, nicht geeignet für Mönche und Nonnen, sondern für junge Eheleute». Darnach dürfte die Möhre sozusagen das Ginseng des kleinen Mannes gewesen sein; vielleicht lässt sich nach dieser Aufklärungsstunde ein schlauer Bauer einfallen, seine Rüben als Aphrodisiakum auf dem Markt anzupreisen.

Über das Fleisch war ebenfalls keine Einigkeit an der Augsburger Tafel zu erzielen. Die einen wollten es von der kargen bürgerlichen Tafel des Mittelalters eher verbannen, doch andererseits fiel auch das Zitat: «Jeder Bürger hatte seine eigene

Sau.» Die eingeblendeten Fressorgien auf den Gemälden alter niederländischer Meister belegen diese fleischlichen Gelüste zwar etwas anachronistisch, doch wenn man bedenkt, dass das Mittelalter zwischen den Jahren 400 und 1500 stattfand, kann von einer über tausend Jahre währenden mittelalterlichen Einheitskost ohnehin nicht die Rede sein – was die vielen Widersprüche in dieser Gesprächsrunde erklären mag.

Zeitlos mutete indes die aus der Diskussion herausdestillierte Getränkearte aus jener Epoche an. Der als «Volksgetränk Nummer 1» vorgestellte Wein soll säuerlich geschmeckt haben, was zumindest im Vergleich mit dem Zuckerwasseraroma heutiger deutscher Weine noch als Vorzug gewertet werden dürfte. Und nebst dem Bier tranken die mittelalterlichen Deutschen weiterhin den schon von den Germanen geliebten Met. Er habe wie «alter Sherry» geschmeckt – doch die optisch rekonstruierte Herstellung des eher etwas grauslichen Absuds liess ernstliche Zweifel an dieser Qualifikation aufkommen. (ZDF: «Sprechstunde»).

Telespalter

Das Dementi

Es ist nicht wahr, dass sich in der Politik seit dem Altertum viel geändert hat. Schon damals war der Älteste stets auch der Mächtigste (er hatte nur seiner Frau zu gehorchen), und noch heute bestimmen bei den Eingeborenen die Ältesten die Stammesgeschichte. Nun sind die zwei mächtigsten Stammeshäuptlinge in West und Ost beide sehr konservativ, und beide sind 72jährig. Alle Welt hofft jetzt, dass sich Konstantin Tschernenko und Ronald Reagan verständigen werden, wie das im Greisenasyl Brauch ist; und dass sie zusammen über den Frieden reden und friedlich zu handeln bereit sind. Hoffentlich rieselt der Kalk nicht schon zu laut!

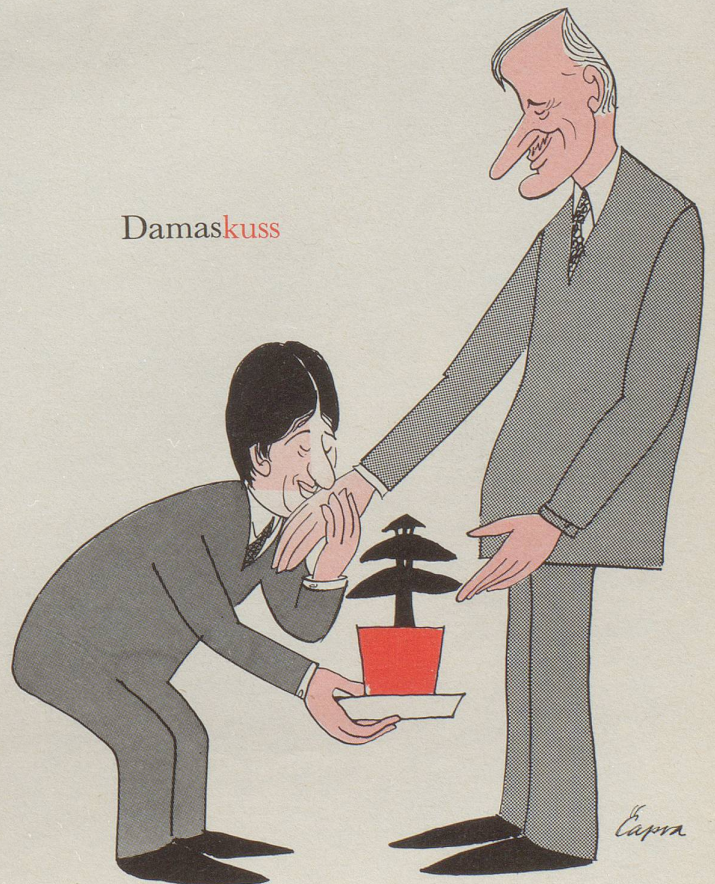
Schtächmugge

Viele Bundesbeamte sind leidenschaftliche Mikado-Spieler. Wer sich zuerst bewegt, hat verloren.

Elchina
das bewährte und wohlschmeckende
Stärkungsmittel – gibt
neue Kraft und Energie.
In Apotheken und Drogerien

Zwei Militärpolitiker treffen sich. Meint einer: «Ich bin fest überzeugt, dass bald alles viel besser wird – die Panzer, die Raketen, die Abwehrwaffen ...»

Damaskuss



Capra