

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 115 (1989)
Heft: 14

Artikel: "Back' it yourself!"
Autor: Kelly, Frank J. / Ursch, Günther
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-605083>

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>

«Back' it yourself!»

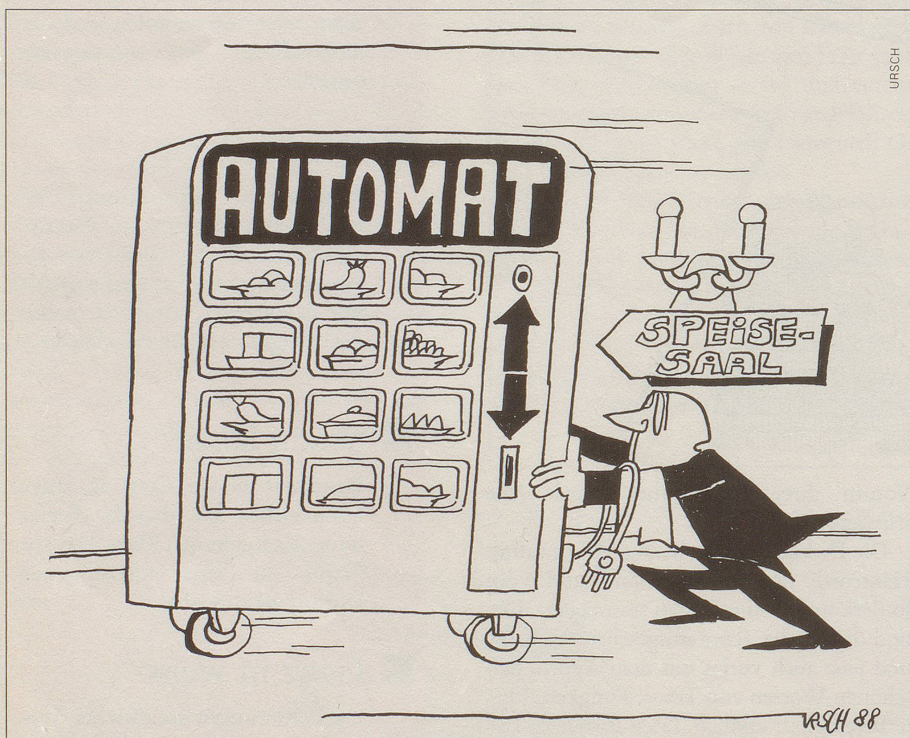
VON FRANK J. KELLEY

Als eingefleischten Brot-Freak hat es Joggi Meier schon lange geärgert, dass er heutzutage kein Brot mehr finden kann, das nicht tiefgefroren aus der Brotfabrik gekommen ist und schon nach einem Tag knochentrocken unter dem Messer zerbröseln oder ihm stundenlang pappig-schwer im Magen liegt. Und als seiner Frau Monika eines Tages sein ewiges Gemecker auf die Nerven ging und sie ihn mit einem unwirschigen «Dann mach's doch selbst!» aus der

Küche jagte, ging er hin und tat genau das: Er machte es selbst.

Die ersten paar Male hielt er sich dabei noch haargenau an das Kochbuch, folgte dessen Anweisungen Wort für Wort, ohne auch nur um einen Buchstaben vom Gedruckten abzuweichen, und wenn es von ihm verlangt hätte, dass er sich während des Backens mit dem Teig in den Backofen setzte, hätte er auch das noch getan. Trotzdem war das Resultat jedes Mal ungeniessbar – entweder entstand steinharte Brotkohle, oder es gab pfluderweiches Gummibrot.

Darum backt Joggi heute gänzlich kochbuchfrei, nach der altbewährten Methode «Handgelenk-mal-Pi», und das geht so: Erst wiegt er auf der Küchenwaage 500 Gramm Mehl ab, halb Graham-, halb Bauernmehl, je nach Lust und Laune, und tut's in eine Schüssel. Darüber giesst er 3 Deziliter lauwarmes Wasser, in dem er vorher einen halben Hefewürfel und zwei Teelöffel Salz aufgelöst hatte. Die dabei entstandene klebrige Masse pflügt er mit den Knetspiralen am Handmixer so lange durch, bis Teig daraus wird, den er dann ohne viel Federlesens mit der nackten Faust brutal in eine eingefettete Kuchenform stopft. In der lässt er die malträtierete Masse unter einem beschützenden Tuch an einem warmen Ort während einer Stunde aufgehen, und zum Schluss wird das Ganze – ohne Tuch – im vorgewärmten Backofen bei 220° zirka fünfzig Minuten lang gebacken. Damit hat sich's auch schon! Der ganze Spass dauert knappe zwanzig Minuten und kostet einschliesslich aller Zutaten, plus Wasser, Strom und der Amortisation des Mixers, keine zwei Franken. Trotzdem empfiehlt Joggi allen angehenden Do-it-yourselfern, nach etwaigen Misserfolgen nicht gleich die Flinte ins Korn und den Nebi zum Altpapier zu werfen, denn bekanntlich ist noch kein Meister vom Himmel gefallen, und aus eigener Erfahrung weiss Joggi, dass damit durchaus auch Bäckermeister gemeint sein können ...



«Jetzt haben wir es schwarz auf weiss: Wir Schweizer brauchen zuviel Platz. Viel zuviel sogar. Ganze 189 Quadratmeter für einen einzelnen Hausbewohner, hat das Bundesamt für Raumplanung in einer Studie kürzlich berechnet. Wahnsinnig! So kann es nicht mehr weitergehen, sonst be-

steht unser Land plötzlich nur noch aus Häusern und privaten Gärten. Sich beschränken, heisst deshalb die Devise. Nun ja, ich verstehe natürlich, dass die jungen Leute auch ganz gern ihr eigenes Häuschen möchten, dagegen ist grundsätzlich nichts einzuwenden. Aber alles mit Mass, bitte schön. Wo man doch heutzutage ganz neue, platzsparende Formen entwickelt hat: Verdichtete Bauweise etwa, Reihenhäuser, die übrigens auch vom sozialen Standpunkt aus sehr zu begrüssen sind. Man ist wieder näher zusammen, hat mehr Kontakt, und die Kinder können gemeinsam spielen. Also ich jedenfalls werde mich im Gemeinderat dafür einsetzen, dass in unserem Dorf zukünftig nur noch Bewilligungen für solche Bau ...

Wie bitte? Ach so, nun ja, äh, wissen Sie,

Paradox ist ...

... wenn ein Bäcker seine Brötchen für ein Butterbrot verkauft. am

das ist nun leider zu spät. Gerade heute morgen hat mir mein Architekt mitgeteilt, dass der Trax mit den Aushubarbeiten begonnen habe.»

Bruno Blum

**HOTEL I
KREUZ *****

BERN

1987/88 umfassend
erneuert und modernisiert.
Erstklass-Komfort zu
Mittelklass-Preisen!
180 Betten, ruhige Zentrums-
lage, nächst Bahnhof und
Metro-Parkhaus
Zeughausgasse 41/
Waisenhausplatz
Tel. 031/22 11 62, Telex 912 365
Inh. Albert Fankhauser