

Kleine Welt

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **8 (1932)**

Heft 3

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

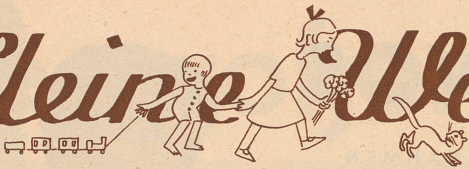
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen 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.

Kleine Welt



Liebe Kinder! Dies ist ein Koch! Immerhin kein Koch, wie ihr ihn in der Regel zu sehen bekommt, sondern ein Ausnahme-Koch; denn er hat vor kurzem noch dem König von Spanien sein Mittagessen gekocht. Er war königlicher Hofkoch. O, da muß einer eine feine Zunge haben; denn die Könige sind verwöhnt und merken's ganz genau, ob der Kalbsbraten von einem Kalb kommt, das grade zwölf Wochen oder schon zwölf Wochen und eine halbe alt war, als es geschlachtet wurde. Und versalzen darf er auch nichts, so ein Hofkoch, oder anbrennen lassen. In alten Zeiten wurde er gleich ins Gefängnis geworfen, wenn ein Salzkorn zuviel auf den Braten gefallen war oder wenn er die Rösti hatte dunkelbraun werden lassen anstatt nur hellbraun. So böse war der König von Spanien nun ja nicht, aber immerhin hieß es gut aufpassen. — Aeh, was hat unser Koch da alles gebraten! Fasanen, Hühner, Enten, Schnepfen, Rebhühner, Fische aus dem Mittelmeer und noch vieles andere, was ihr nicht einmal am Sonntag bekommt, und was der Vater und die Mutter vielleicht auch nur einmal auf der Hochzeitsreise gegessen haben. — Also solche Dinge kochte der Koch. Ganz besonders gute Saucen konnte er machen. Das ist sehr schwer, fragt nur die Mutter oder die große Schwester, die in die Haushaltungsschule gegangen ist. Nicht so dünne «Söseli» mit Wasser, sondern braune, volle Saucen! Das

schmeckte dem König und beide, der König und der Koch, dachten, das würde nun immer so weiter gehen, bis die Mägen alt wären. Aber da ist plötzlich den Spaniern ihr König verleidet. Sie sagten: «Er regiert nicht gut und geht zuviel auf die Jagd anstatt daheim zu bleiben und königliche Gedanken darüber zu haben, wie den armen Leuten im Lande am besten zu helfen sei.» Also da haben die Spanier zum König gesagt: «Wir wollen dich nicht mehr haben», und er ist gegangen. Weit fort! Bis nach England. Den Koch konnte er nicht mitnehmen, denn er hatte genug zu tun bis die Königin und die Königstöchter und alle Tanten in allen seinen Automobilen untergebracht waren, daß man abfahren konnte. — Da sagten die Männer, die nach des Königs Abreise in Spanien für Ordnung sorgten, zum Koch: «Du hast jetzt nichts zu tun! Hilf uns bei der Arbeit! Wir haben eine Volksküche eingerichtet, um den armen Leuten ein billiges Mittagessen geben zu können. Komm mit, du kannst jetzt Volkskoch werden.» Der Koch war einverstanden. Seither steht er also im Haus der Volksküche am Herd und brät und kocht, was das Zeug hält. Zuerst hat er gemurrt, weil's nicht so



große Butterklötze gab wie in der Königsküche. «Das gibt keine guten Saucen», sagte er. Aber die Regierungsmänner guckten ihn böse an. Da schwieg er. Inzwischen hat er sich an die neue Kochweise gewöhnt. Er brät jetzt nicht mehr so viel Geflügel, dafür kocht er einen herrlichen Reis, auch Mais macht er gut, und die großen Bohnen schmecken vorzüglich. «Hallo», sagt jetzt manchmal ein armer Spanier zu seinem Freund, wenn er ihn auf der Straße trifft, «wohin gehst du essen?» «Zum königlichen Hofkoch», sagt der und lacht, «heut gibt's Bohnen!» Und dann laufen sie beide schnell hin und essen viel und sagen «Muy gracias» zum Königskoch, das heißt «danke schön», und der Koch muß auch lachen!

«Hasta la vista», sagt heute der Unggle Redakteur zu euch — das ist spanisch und heißt: «Uf Wiederluege!»

Meine lieben Zeichenkinder! Heute schneiden wir ganz einfache Schwarzpapierschnitte. Die Form eines alten Kesselschliffens ist bald gefunden. Weniger einfach ist die Form einer Geiss oder eines Davoserschliffens. Suche noch mehr Schliffenformen, die du auf dem Winterweg beobachtest und stelle sie in der Weise dar! Zum Schliffen gehört natürlich auch der Lenker. Klebe ihn einmal ohne, dann mit Pelerine! Aber bitte, Arme und Beine nicht zu kurz. Dafür lassen wir alle Kleinigkeiten weg, Nase, Auge, Finger u.s.w. Zeichne oder klebe vorerst die Skelettfigur mit breiten Strichen! Ebenso ist es von Vorteil, wenn man das Skelett in die Pelerine einzeichnet, damit die Unterschenkel die richtige Länge und Stellung erhalten.

