

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 96 (1970)
Heft: 29

Illustration: [s.n.]
Autor: Augustin [Buresch, Roman Armin]

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.](#)

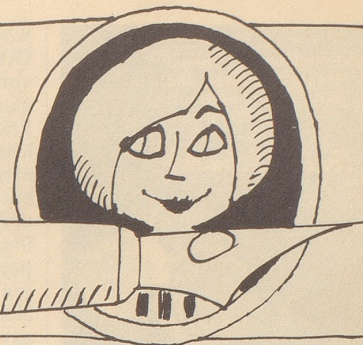
Terms of use

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: 15.05.2025

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

Die Seite der Frau



Damals, als es maite

Mit «damals» meine ich natürlich, wie jeder andere auch, meine Jugendzeit.

Also – und das ist nun sowohl zeit- und modebedingt – damals, als ich jung war, trug man noch Gefühl. Und die Epoche widerhallte von gefühlvollen Liedern.

*Stell auf den Tisch die duftenden Reseden,
die letzten roten Atern bring herbei,
und laß uns noch einmal von Liebe reden,
wie einst im Mai ...*

oder:
*Oh, säh ich auf der Heide dort
im Sturme dich, – im Sturme dich ...*

Also, Stürme, November, Totentage und dann natürlich der Lenz spielten eine Riesenrolle in jenen Zeitgesängen.

Da war auch:
*Noch ist die blühende, goldene Zeit,
Oh, du schöne Welt, wie bist du so weit! - - -
Noch sind die Tage der Ro-hosen, die
Tage der Rohohosen ...*

Daran gefiel mir der Schluß am besten, besonders weil ich ihn nicht recht verstand:

*Drum ihr Fröhlichen singt,
weil das Leben noch maite.
Noch ist ja die blühende, goldene Zeit!
Noch sind die Tage der Rohosen ...*

Es ist an sich keine besonders esoterische Lyrik. Was ich nicht recht verstand, war das Wort «maite». Es ging mir wie ein Mühlrad im Kopf herum und ich stellte mir die tollsten Dinge vor, wie bei allem, was ich nicht verstand.

Mama klärte mich auf, so gut dies geht bei einem Wort, das keines ist. Ich beneide die Mütter – und die Kinder –, die da als neuere Lyrik hören: «Oh läck du mir am Tschööpli.» Da braucht man das Mami nicht groß zu bemühen, das weiß man selber. Aber das Leben, das da vor sich hin «maite» ... Natürlich des Reimes wegen. Was tut man nicht des Reimes wegen? Und im Grunde ist es schön, wenn ein so altes Substantiv wie «Mai» noch ein Verb zu gebären vermag. Da sollte man sich freuen drüber. Aber haben dann die andern elf Monate nicht dasselbe Recht? «Weil das Leben noch januart ...» «februart.»

Ich weiß nicht recht. Mit «märtz» ließe sich wohl schon eher etwas anfangen. Aprilt? Junt? Jult? usw.

Man kann suchen, wo man will, es geht nicht. Es lassen sich keine Verben draus machen. Und auch das «maite» ist eine beschränkte Sache, es läßt sich nur in der dritten Person Einzahl anwenden. Dann ist es aus. Viel ist sonst nicht los mit dem Mai, aber er hat immerhin zu einem Verb geführt.

Nun, wir werden uns trotzdem durch das Jahr julen oder novembarn oder was immer. Man muß nicht immer alles verstehen wollen.

Bethli

Von der Kunst des Essens

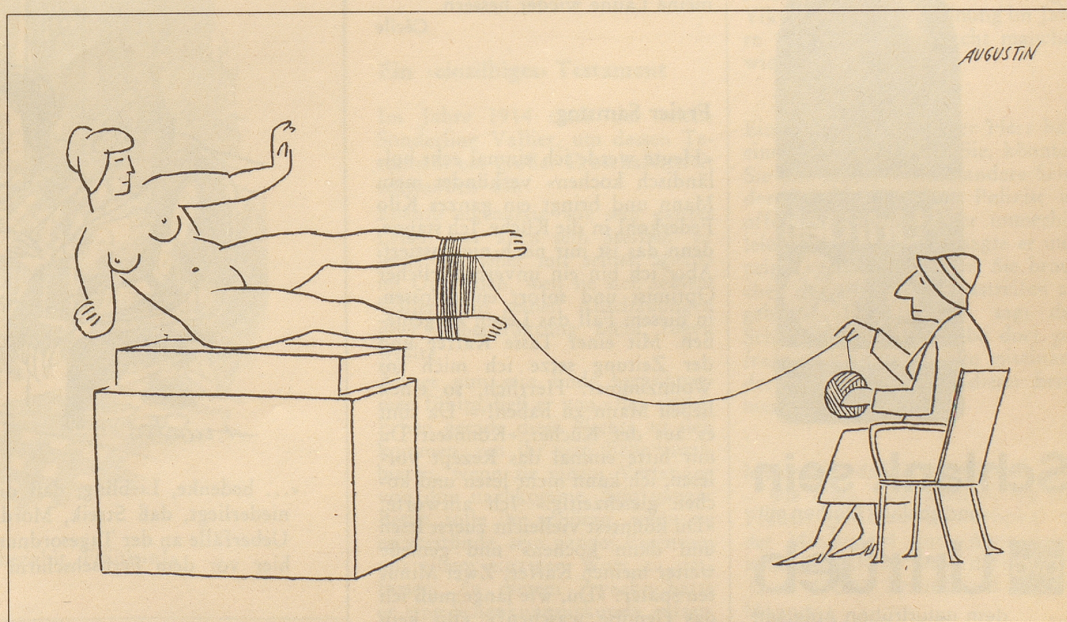
Heute, wo wir so enorm halbaufgeklärt sind und Bescheid wissen über Cholesterine, Kohlehydrate und Kalorien, haben Kochen und Essen mehr nützliche als erfreuliche Aspekte. Lucullus ist ein Name aus der Antike, mehr nicht, und wer weiß noch Bescheid über den Kaiser der Köche, Auguste Escoffier? Da kommt mir ein Speisezettel eines Essens in die Hand, das eine Elite von Köchen zu Ehren Escoffiers im Jahre 1928 in Paris gab. Beim

Lesen läuft mir das Wasser im Mund zusammen, und gleich darauf denke ich an Natron, Kräuterschnaps und Milchtag. Escoffier wurde 88 Jahre alt, sein Bild zeigt einen schmalen Künstlerkopf mit klugen Augen und sensiblem Mund. Und ich denke prosaisch und voll Neid, daß er und seine Zeitgenossen in Sachen Magen und Verdauung besser konstruiert gewesen sein müssen als wir.

Escoffier war ein Kochgelehrter; mein Großvater, ein Zeitgenosse, war ein Praktiker der Eßkunst. Zwar hatte er für kulinarische Raffinements nicht viel übrig und was ein «Coq en pâte d'Orsay» ist, hat er nie gewußt. Doch er war ein begeisterter Esser und seine Wahl der Speisen errang meine unbedingte Hochachtung, zumal man mich damals auf den Geschmack von Rüeb-librei und Hafermues dressieren wollte. Großvater kannte als Gemüse Bohnen und Sauerkraut, was er sonst noch aß, kam «vom Säuli». Wenn ich als Kind zu Besuch bei ihm war und auf seine Frage, was ich zum Frühstück wünsche, sagte: «Wy und Späck und Brot», so erhielt ich das auch. In seinem Rauchkamin hingen Schinken, Speck und Würste, in einer Stande lag eingepökelt ein halbes Schwein und auf

der Winde schaukelten die «Mostbröckli». Trotz seinen Eßsünden halte ich Großvater für einen Eßkünstler. Zur Frühsommerzeit kam der Bauer Wälti mit einer Zaine Chriesi, dann mit der zweiten und dritten. Großmutter steinelte mit einer Haarnadel Riesenquantitäten aus und verarbeitete sie zu Chriesiprögel- und -wähe, was der Großvater nicht schon roh mit Milchmücke zu sich genommen hatte. In der Zeit schimmelten auf der Winde die Mostbröckli und der Schinken, soweit noch vorhanden, begann zu «maggeln». Im Herbst kamen vom Genfersee die Zainen mit Trauben, von denen Großvater aß, bis die Metzgete fällig war. Da wurde er wieder zum genüsslichen Fleischesser und bekam verlorene Pfunde zurück. Er wäre höchst erstaunt gewesen, wenn ihm jemand von der Nützlichkeit seiner Früchtekuren erzählt hätte. Es schmeckte ihm eben, und für «neumodischs Zügs», wie er Diäten nannte, hatte er auch dann noch nichts übrig, als er sie, hochbetagt, gebraucht hätte. So wurde er möglicherweise etwas weniger alt, dafür aber lebte er kulinarisch vergnügt und sorglos.

Heute führt jeder Haushalt einen Kochbestseller, doch wie sieht der aus: Kochen mit Fett, ohne Fett,



AUGUSTIN