

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 104 (1978)
Heft: 37

Artikel: Lob des Desserts
Autor: Scarpi, N.O.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-614457>

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: 14.05.2025

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

N. O. Scarpi

Lob des Desserts

Kunst und Wissenschaft wachsen – zum Unterschied von Dummheit und Stolz – durchaus nicht immer auf einem Holz. Zumal Kochkunst und Ernährungswissenschaft nicht, wenn es gilt, dem Gaumen begreiflich zu machen, dass er keine Bisque de Homard, keine Seezungenfilets, keine nach Rossini benannten Tournedos, keine – sie muss nun einmal erwähnt werden – Sachertorte schmeckt, sondern Fett, Eiweiss, Kalorien, Vitamine, Proteine. Nichts gegen die Wissenschaft! Wir verdanken ihr die köstlichsten Ersatzmittel, sie verwandelt Holz in Beefsteaks oder doch wenigstens in Zucker, irgendeine geheime Mischung aus Luft und diversen Chemikalien formt sie zu Hemden, kein Atom wird bald vor ihr sicher sein, auch keines in uns selber.

Wie sich die Wissenschaft zum Dessert stellt, ist mir unbekannt. Das Dessert spielt nicht in allen Ländern die gleiche Rolle, die Italiener kennen es kaum, in Frankreich schliesst die billige Mahlzeit im Rendezvous des Chauffeurs mit einer Kastanien-crème im braunen Töpfchen, die vornehmere wohl mit einer Crème in geschliffenem Kristall. Im Elsass wird immerhin nie ein Obstkuchen fehlen.

Aber das Land des Desserts oder vielmehr der Mehlspeise war die alte Monarchie an der Donau. Siebenmal in der Woche endete das Mittagessen selbst in wenig begüterten Familien mit einer Mehlspeise, mochte es auch nur jene böhmische Kartoffelmischung gewesen sein, die den seltsamen Namen «Schkubanken» trug; auch der Liwanzen, der Dalken, der Buchteln kann sich der, der sie genossen hat, nur mit einer Träne im Mundwinkel entsinnen. Und so ging die Reihe der Mehlspeisen über die zehn verschiedenen Strudelarten hinauf bis zu den vornehmsten Torten und Crèmes.

Just bei den Crèmes darf übrigens das Lob der Wissenschaft mit dem der Kochkunst zusammenklingen. In Deutschland gab es einst alle Arten von Pulver, die sich in etwas Wackelndes verwandelten, das von hellgelb bis dunkelviolet in allen Farben spielte, und zu dem Pallenberg sagte: «Zittre nicht, ich fress dich eh nicht!» Man nannte es Flamery – woher der Name stammt, wusste ich nicht zu sagen – und sogar die berühmte Rote Grütze, red groed met Floede las man an Kopenhagener Gasthaustüren,

war ohne eine Spur von Grütze, lediglich mit Chemie angefertigt. So bekam ich sie bei einem sonst ausgezeichneten Mittagessen im Haus der einst berühmten Schriftstellerin Ida Boy-Ed vorgesetzt, der ungekrönten Königin von Lübeck, der ersten, die die Bedeutung der in Thomas Manns Heimat geschmähten «Buddenbrooks» erkennt.

Aus dem Flamery ist unterdessen der Flan geworden, entschieden eine weit höhere Daseinsform des Desserts. Und ich gestehe, dass auch ich am Ende der Lebensleiter gelernt habe, ein Essen mit dem Flan zu schliessen. Da der Mensch aber die unglückselige Neigung hat, nicht beim Einfachen stehenzubleiben, sondern sich das Leben gern ein wenig mit Problemen würzt, wurden allerlei Varianten des Flans entdeckt.

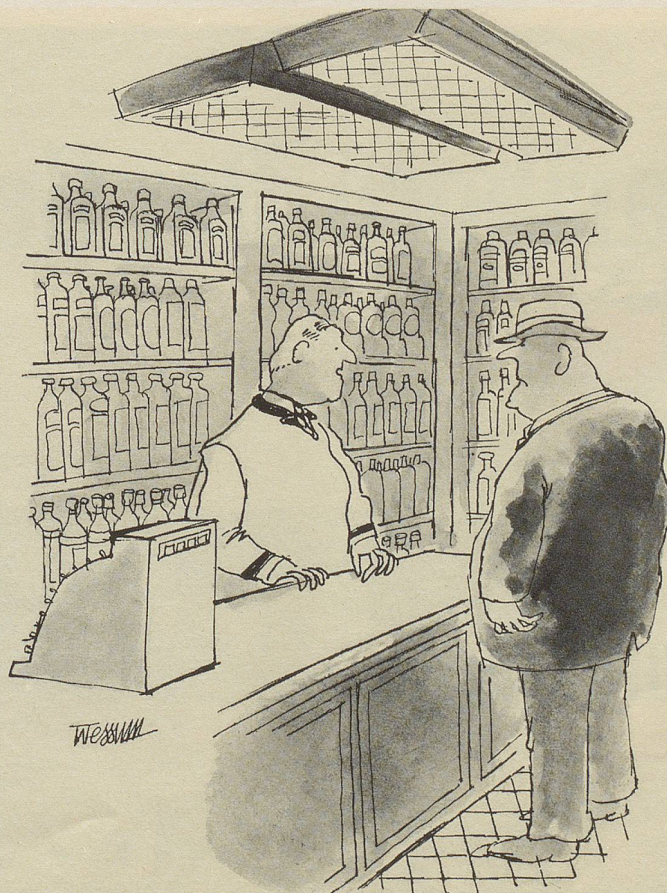
Eine davon sei verraten: Man nehme – welch lebenswürdige Zauberformel! – man nehme Makronen, lege sie auf den Boden der Schüssel, befeuchte sie,

wenn nur die Erwachsenen davon zu essen bekommen, mit Rum, dann schichte man Apfelkompott darauf, dann hauche man Schlagrahm darüber, gemischt mit einem Vanilleflan. Diese Elemente hassen das Gebilde von Menschenhand nicht, bleiben allerdings nicht getrennt, sondern vermählen sich im Eiskasten mehr oder minder innig miteinander, da die Makronen gute Schwimmer sind und nicht auf dem Boden bleiben wollen.

Welcher Vitamingruppe dieses Dessert angehört, weiss ich nicht, noch weniger, wieviel Kalorien es enthält – versucht es aber, et vous m'en direz des nouvelles!

Das Zitat

Der Jammer mit der Menschheit ist, dass oft die Klugen feige, die Tapferen dumm und die Fähigen ungeduldig sind. Das Ideal wäre der tapfere Kluge mit der nötigen Geduld. *Truman Capote*



«Tut mir leid, ich habe keinen Diät-Wodka!»



En Turischt froged amene Buebli, ob do au en Rasierer i de Nöchi sei. «Joho», sät das Buebli, «zescht moscht do uni, ond denn da döri, ond norai oms Egg omm, denn gkhösches scho, wo nebed e Gschräa het.» *Sebedoni*

Konsequenztraining

Mrs. Rosy Dartmoore bekam den ersten Preis an einem Wettbewerb sportlicher Hausfrauen in der Grafschaft York: Sie hatte das Wallholz 27 Meter weit geworfen.

Mr. Dartmoore, ihr Gatte, bekam mehrere Beileidsbriefe mitfühlender Ehemänner... *Boris*



Uff Baaselbieter Dütsch gseit

Es Paarfüüm isch numme vo Wärt, wenn es dr eige Gschtankch vo deim oder deinere, wo-n-es bruucht, überdekche chaa. Das isch au in dr Politikch esoo. Glychvill, mit waas dört s Paarfüüm au aagschribe wird: mit «Wooret», «Gmeinnutz» ooder «Grächtigkeit». S blybt sy allewyl s Glych. Es chaa au «Bonvin» drüber schtoo (waas öbbe ganz nüt mit eme guete, reelle Wyztue hätti, mit eme lutttere), ooder miinetwäagen au «chrischtlig», «fümfliüberaal», «sooziaal» und «deemokraatisch». Es Paarfüüm isch immer numme für so lang vo Wärt, ass es dr Gschtankch vo deim oder deinere, wo-n-es bruucht, überdekche chaa. Und s isch doorumm immer numme für e bschtimmti, churzi Zyt vo Wärt. Meischens für graad so lang, ass me e Millioone-Krediit no rächtzytig bi de beedne Röö in Bärn durebringe chaa, bevoor s Projäkt foot afo schünke. Denn dr Gschtankch chunnt obbsi. Über churz oder lang.

Hans Häring