

Das Leben ist wie eine Suppe

Die Grundlage einer Suppe ist natürlich nur Wasser und alle kochen nur mit Wasser.

Aber bei der Suppe kommt es auf die Konsistenz, das Aussehen und natürlich auf den Geschmack an. Suppe darf nicht zu dick und nicht zu dünn sein. Wie das Leben!

Ist die Suppe zu dünn, dann ist es allenfalls „eine Brühe“.
Ist sie zu dick, dann ist „alles ein Brei“. So auch das Leben!

Wer möchte schon, dass sein Leben klar und langweilig wie eine Kloßbrühe ist oder zäh wie ein Tapetenkleister! Daher immer schön umrühren und nötigenfalls Flüssigkeit zugießen: Wasser oder es kann auch ein Bier oder Wein oder Schnaps sein. Schlimmstenfalls erst hinterher. Das nennt man Nachspülen! Hat Omi Hauke wohl in ihrem Kochbuch vergessen - obwohl sie eine Gastwirts-Tochter (in Kunersdorf bei Breslau/Schlesien) war.

Also im Leben alles im richtigen Verhältnis zusammen gemischt, so sollte es genossen werden, wie die Suppe.

Wenn es bei der Begrüßung an der Haustür heißt „Dicke Suppe bei uns heute“, dann am besten gleich umkehren. Besser ist schon: „Alle sind dicke Tunke“. Dann muss man aber schnell abschätzen, ob man darin vielleicht ersticken könnte.

Und überhaupt: Ist Salz in der Suppe? Zu wenig ist falsch, zu viel auch. Es heißt nicht umsonst über einen, dem man seine Planung zunichte machen will: „Dem werde ich die Suppe versalzen!“.

Und weiter: Muss eigentlich Fett in die Suppe? Und besonders welches und wie viel, damit man nicht abschätzig sagen muss: „Das macht die Suppe nicht fett!“

Alles klar? Klar, wie Kloßbrühe? Ja, dann können wir Omi Helenes Mehlsuppe, die erste Speise in ihrem Kochbuch genießen! www.gcjm.de/kochbuch/S18.JPG

Und beim Kochen wie auch im Leben immer schön umrühren! Sonst brennt's an!

Aber auf keinen Fall mit anderen in einen Suppentopf rühren! Und was ist von einem zu halten, der „sein eigenes Süppchen kocht“? Nichts?

O doch! Wir sind als Menschen geschaffen, wo jeder seine besondere Eigenart hat. Und Du, Miezlerle besonders! Auch im Himmel werden wir in keine Einheitsuppe gerührt werden!

Ganz gleich, ob das Leben nur eine Mehlsuppe, eine „Haukesche Semmelsuppe mit darunter gezogenem Ei“ oder ein „Kalbsmilchsüppchen für Kranke“ serviert. www.gcjm.de/kochbuch/S20.JPG ff.

Allzeit guten Appetit mit der zugehörigen guten Verdauung wünscht Dir, liebe Mia,

Dein ältester Bruder
Georg, „Jorgel“.

P.S. Die Klößelprobe

Noch mitteilen darf ich vielleicht die „Klößelprobe“, ein vielleicht anlässlich eines sonntäglichen Festessens nicht so gern gesehenes Experiment im Hause Hauke – Müller:

Auf dem weiß gedeckten Tisch steht die Schüssel mit den dampfenden Klößen. Alles wartet schweigend auf Tischgebet und Auflassung. Man entnimmt mit dem Löffel der Schüssel ein schlesisches Kloß (in einem Tuch über Dampf gekocht), besteigt seinen Stuhl und lässt das Kloß mit ausgestrecktem Arm auf den Teller fallen.

Auswertung, von der Tischgemeinschaft vorzunehmen, der Köchin mitzuteilen:

- Zermatscht das Kloß spitzend, ist es zu weich.
- Hüpfst das Kloß, vielleicht noch mehrmals aufschlagend, vom Teller, ist es zu hart.
- Bleibt es einfach – gewiss etwas flacher geworden – auf dem Teller liegen, ist's genau richtig!