

[s.n.]

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Illustration**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **88 (1962)**

Heft 42

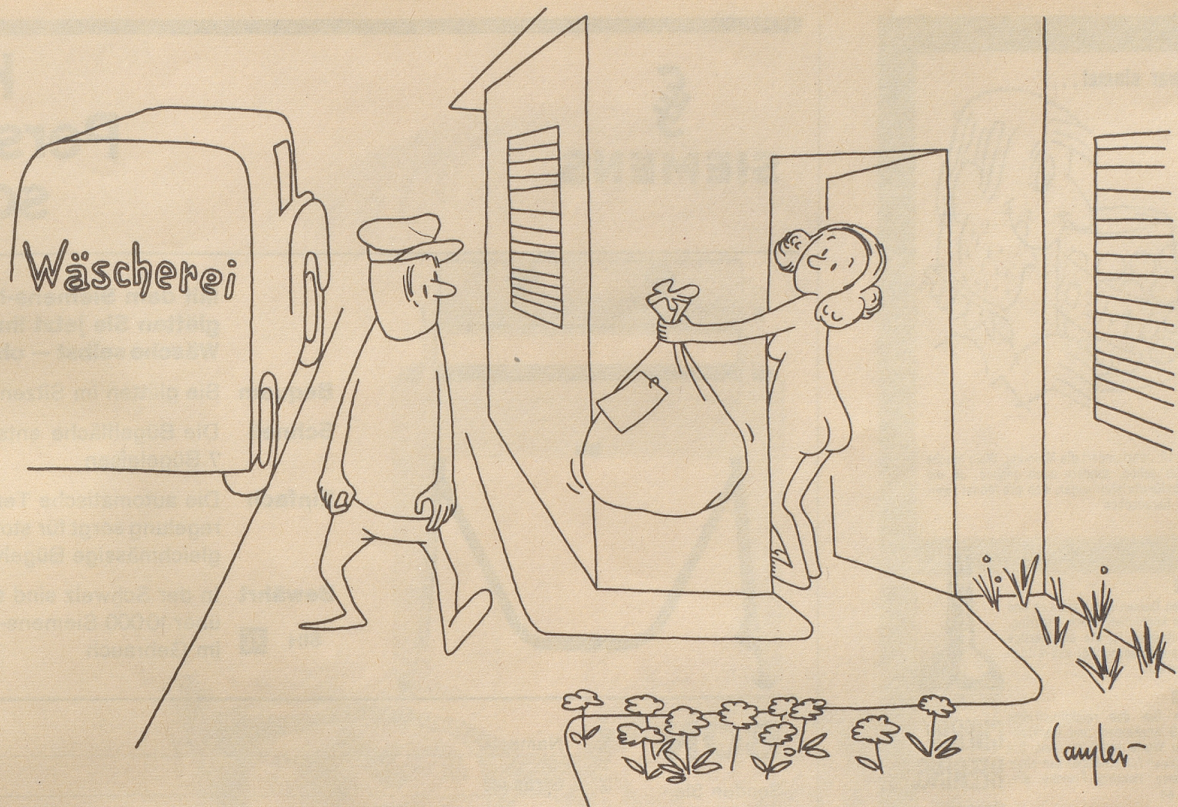
PDF erstellt am: **26.09.2024**

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.



zeitlich zu beschränken. Ueberdies rollten aus dem nahen Catcherzelt beim Zoo mächtige Catcher herüber zur Bedienung nach Magen-größe, Muskelpakete mit Posturen wie zweitürige Wandschränke, bis mit der Herrlichkeit von einem Tag auf den andern Schluß war.

Während der kalten Jahreszeit bis zum Frühjahr findet man auf den Berliner Speisekarten das Eisbein, unser Wädli, mit Erbsen und Sauerkraut als Saisonspezialität. Die Metzger wissen oft kaum, wo sie alle die bestellten Eisbeine hernehmen sollen, denn ein Schwein hat nun einmal bloß vier Beine. Mit einem fünften käme es überdies nicht ins Schlachthaus, sondern ins Abnormitätenkabinett. Eisbein mit Sauerkraut und Erbspurée bildet auch den obligatorischen Richtschmaus der Berliner; ist das Richtmahl mager, so pflegen die Bauleute abgenagte Heringsgräte unter dem Richtbäumchen anzunageln. Als das feudale Hilton-Berlin gebaut wurde, wollten die Arbeitenden – eine Novität – Bargeld statt Eisbein.

Und da wir gerade beim Hilton sind mit seiner feudalen Präsidentensuite, mit Fernsehapparaten im antiken Schrankmöbel, mit dem Schweinelederparkett: ich habe die pompöse Speisekarte nach Hause genommen, die gewunden mit dem «Aufruf zum Mahle» beginnt, wo-

nach vom «Eichenen Wagen» etwa «Kurfürstliche Delikatessen» wie Gefüllte Eier Moscovite mit Kaviar serviert werden, daneben auch, und das beruhigt, saftige Swiss Rösti. Die Karte des feinen Hauses riskiert gar einen Abstecher in Berlins kulinarische Vergangenheit, als es noch hieß: «Eine junge Dame aus gutem Hause soll zum Bestreichen des Brotes mit Butter nicht den Daumen verwenden, noch soll sie die Hand tiefer als bis zum Gelenk in die Suppe tauchen.»

Türkische und indische, chinesische und ungarische, dänische und bayrische, italienische und jugoslawische Küche geben sich Stelldich-ein in Westberlin, und ein Schweizer Käse aus Dänemark ist auch da. Bei Klaußner stoße ich auf ein Mendelsohnsches «Lied ohne Worte»: Vier Filets mit Gemüse garnitur, wie man dann sieht, wenn die poetische Sache auf dem Tisch steht. Merkwürdige Bezeichnungen gibt's manchmal, und die Catherina Valente guckte komisch drein, als der

Kellner ihr auf die Frage nach Empfehlenswertem zu einer «Fuhre Mist» riet. Es war kein Scherz, wie sich nachträglich herausstellte, sondern Hackbeefsteak mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, in einer Miniaturschubkarre serviert. Auf dem Toast «Potsdamer Garde» dominieren Schinken, Rührei und Spargeln. Saurer Hering mit Schlagrahm ist nicht für alle, und das gilt auch für die mit Käse überbackenen Oelsardinen. Und als ich aus Neugier einen «Kasseler Bauch» bestellte, musterte der Kellner mitleidig mein Postürchen und riet zu etwas Leichterem als ausgerechnet fettem Schweinebauch.

«Hier kannst du futtern wie bei Muttern» steht an einer Eckkneipe, einer sogenannten Klitsche, und wer dort ißt, braucht einen Seemannsmagen, nicht so sehr des Königsberger Kuheuters wegen als im Hinblick auf die durch den Wolf gedrehten Innereien, den in zähe Scheiben geschnittenen Labskaus. Es gibt da «deftige» Sachen, die man ohne Kümmel oder so kaum hinunterbringt.

Daheim in den vier eigenen Wänden wird natürlich ganz normal gegessen wie überall. Dicke Erbsen und Sauerkohl haben noch immer an Donnerstagen ihre Verehrer. Die berühmte Bulette entspricht dem Hackbeefsteak, dem Hamburger, dem «falschen Hasen», und böse

Mäuler meckern, die Bulettenpreise stiegen immer mit den Brotpreisen, weil so viel Semmelabfälle drin seien. Dann die Würste in ungezählten Varianten, das aus Kriegzeiten herübergerettete Mißtrauen gegen Leberwurst, in der Anekdote konserviert: Ein Beherrzter rettet einen Berliner aus dem Fluß, und der Gerettete dankt: «Geld hab ich keins, um Sie zu belohnen, aber nehmen Sie einen nützlichen Rat von einem Branchenkundigen: Essen Sie nie Leberwurst!» Und was Rösti mit Kaffee bei uns nach teuren Ferien oder vor dem Zahntag ist, scheint in Berlin die Stippe zu sein: Man stößt Brot in eine Tunke aus Fett, Mehl, Wasser, Pfeffer, Essig, Salz und Zucker.

Im Reich der Süßigkeiten fällt vor allem der bis zu 80 Zentimeter hohe Baumkuchen auf. Und natürlich der «Berliner», der mopsig-dicke, schön glasierte. Nach ihm nennt der Berliner denn auch einen korpulenten, unteretzten Menschen einen «Fannkuchen mit Beene».

Fredy Pick

MALEX Schon
ein einziges wirkt prompt
**bei Schmerzen
und Unwohlsein**

 **Hotel Anker
Rorschach
Seeterrasse**