

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 92 (1966)
Heft: 4

Rubrik: Limmat Spritzer

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

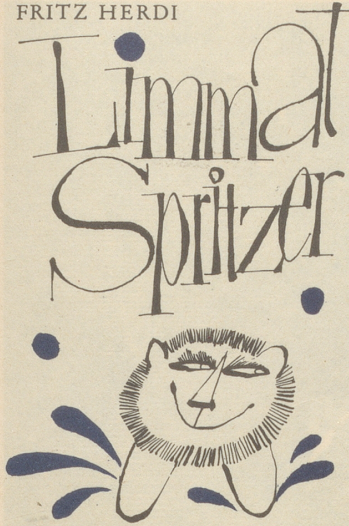
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.04.2026

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



Bei «Diogenes» und anderswo

Pommes frites müssen erstens zum Essen heiß sein und sind überdies eine heiße Sache in Polizeiakten. Denn immer wieder gab und gibt es in Zürich Zauberkünstlerinnen, die mit relativ wenig Hokusfokus ein paar Kartoffeln und eine Pfanne mit heißem Fett in eine ausgebrannte Wohnung verwandeln. Auch Bügeleisen, Weihnachtskerzen, brennende Zigaretten im Bett sind beliebte Startpunkte für Aktionen, die einschneidende Mobiliaränderungen nach sich ziehen.

Pommes frites ... nun ja, nicht jeder mag sie. Ich habe einen flotten Kollegen, der in diesem Zusammenhang einen wahrhaft markerschütternden Schüttelreim zu zitieren pflegt: «Ich habe eine fromme Bitt: Verschonet mich mit bomme fritt.» Ihm verdanke ich übrigens auch den Hinweis auf einen gewissen Heinz Erhardt, der einst im hannoverschen Fackelträger-Verlag einen Band «Noch'n Gedicht» herausgegeben hat, in welchem steht: «Vom Alten Fritz, dem Preußenkönig, weiß man zwar viel, doch viel zu wenig. So ist zum Beispiel nicht bekannt, daß er die Bratkartoffeln erfand. Drum heißen sie auch – das ist ein Witz –: Pommes Fritz!»

Im großen Zürich gibt es ein sehr kleines Geschäft, einen Kiosk namens «Chez Diogenes», wo – von etwas Tranksame abgesehen – ausschließlich Pommes frites feilgeboten werden. Ein Wochenheft hat kürzlich über die Kioskinhaberin geschrieben und auch ihr Bild gebracht. Dagegen ist weiter nichts einzuwenden. Bloß: die Photo ist schätzungsweise vor vier Jahren aufgenommen worden, und die Kioskinhaberin hat längst gewechselt. Die Miniaturreportage hat offenbar längere Zeit im Kartoffelkeller der Redaktion gelegen.

Bei Diogenes trifft man nicht etwa einen sturen Querulanten wie den

alten Griechen gleichen Namens mit den «Geh-mir-aus-der-Sonne»-Sprüchen, sondern eine charmante, hübsche und junge Frau, die gerne bereit ist, auch eine Plauderminute einzuschalten, sofern die Zeit es erlaubt. Am Morgen hat sie's ordentlich streng: Rüstmaschine, Augen ausstechen (betrifft Kartoffeln!), Stanzen, Vorblanchieren, bis nach 13 Minuten der Wecker läutet und so weiter. «Fräulein, es Fünfger bitte!» Drei Portionen kann man haben: für 50, 80 und 100. Die vorblanchierten Kartoffeln werden bei 220 Grad innert dreißig Sekunden fertiggemacht. Verpacken, Papierserviette dazu, Salzsteuer bereitet, auf Wunsch Mayonnaise. Viele Stammkunden kommen vorbei, Schüler, Zwischenverpfleger, Hausfrauen auch, die in der eigenen Wohnung weder penetrante Düfte noch Rauch mögen. Im Sommer ist der Betrieb geschlossen.

Wurst gefällig?

Fliegende Würstlihändler gibt es in Zürich nicht, wohl aber etliche Würstchenbars. Im Niederdorf mehrere, beim Bellevue eine, an der Langstraße desgleichen. Sogar an der Neufrankengasse wird gerade neben dem Tessinerkeller, den Zürchern als «Räuberhöhli» und Stammlokal von Clochards bekannt, bis spät in die Nacht hinein emsig grilliert. Mit Holzkohlenfeuer. Unter einem Tuch liegen Schwarzbrot-scheiben im Korb, Wurstpapier ruht unter einem Kilogewichtstein, und wenn es kalt ist, verweilt der eine und andere kurz am Stand und wärmt sich die Hände über den Gluten. An der Badenerstraße befindet sich ein Wurstgrill direkt beim Eingang eines Beatlokals, und wer Warmes futtern will im «Harmonienschuppen», holt sich die Wurst im Freien.

Meistens wird mit elektrischer Wärme grilliert. Es gibt vorwiegend Bratwürste und geritzte Cervelas. Da und dort auch Frikadellen, Chäs-Chüechli, Pizza. Einheimische im Industriequartier ziehen Bratwürste vor. Italiener aber kaufen fast durchwegs Cervelas, am Sonntagabend oft dutzendweise. Sie kaufen nämlich auch noch für Kollegen ein. Zwei Cervelas = ein Nachtessen. Griechen und Türken halten sich an Bratwürste, weil da kein Schweinefleisch drin ist. Im Niederdorf allein werden täglich Hunderte und Aberhunderte von Grillwürsten vertilgt.

Süßes gefällig?

Würstlibars, Kartoffelkiosk und Ähnliches stehen grundsätzlich auf Privatboden. Auf öffentlichem Grunde ist nichts zu wollen. Daher halten sich auch Blumenverkäufer an der Bahnhofstraße etwa auf Treppenstufen zwischen Haustür und Trottoir auf; geregelt wird die Sache zwischen Grundbesitzer und Händler. Von einer auf Bankboden verkaufenden Händlerin wurde



einst erzählt, jemand habe sie anzupumpen versucht und sei mit der Antwort abgefertigt worden: «Ich habe ein Abkommen mit der Bank. Die Bank verkauft keine Blumen, und ich darf kein Geld ausleihen.» Da und dort sind im Winter und im Freien Nidelzeltli und gebrannte Mandeln zu haben. Irgendwo steht ein mit Dachpappe garnierter Kiosk von der Größe eines Schildwachhauses zwischen zwei Gartenmauersockel geklemmt. Eine Frau bereitet gelassen gebrannte Mandeln über einer Gasflamme in einer geräumigen Pfanne zu. Außer Mandeln, Wasser und Zucker braucht's noch etwas Vanille und Schokoladepulver dazu. Ein kleiner Radio steht im Schildwachhaus.

Amtliche Kontrollen kommen vor. Die Waage sowie die Tüten und die ganze Installation werden geprüft. Würste «marschieren» das ganze Jahr, Mandeln und Nidelzeltli nur in den Wintermonaten. Auch die zahlreichen Marronihändler werden im Frühling wieder verschwinden, und der Mann mit den gebackenen «Schenkeli» hat sogar eine kolossal kurze Saison.

Durchreiche statt Ladentüre

Ein kleines Kuriosum ist gewiß jene Bäckerei im Zürcher Oberdorf, seit über 70 Jahren von der gleichen Familie betreut, wo die Ware durchs Fenster auf die Straße abgegeben wird. Eine Ladentür existiert überhaupt nicht, und die breite braune Rundbogentür neben dem Verkaufsfenster führt nicht in den Laden, sondern ist einfach die Haustür des wohl 600 Jahre alten Hauses mit den schmalbrüstigen Fensterchen

und dem winzigen, blumengeschmückten Erker.

Hausfrauen kaufen hier natürlich Backwaren für den Haushalt ein. Daneben aber gibt es Leute, die einfach hier etwas «posten», weil Laden und Haus alt und originell sind. Und in Pausen stauen sich – übrigens auch nach Schulschluß – über Mittag – Schüler von da und dort aus Schulhäusern, die in Schülerkreisen etwa «Affenkasten» und «Backfischaquarium» oder «Lümmelburg», sowie «Spinnereizentrale» heißen, um sich mit Brötchen, Birnwecken, Nußgipfeln, Wähen und anderem mehr einzudecken.

Selbstverständlich basteln sich auch viele Berufstätige mit Hilfe von Durchreiche-Bäckerei, Würstliständen und Pommes-frites-Kiosk ganze Mittagessen im Freien zusammen: Die englische Arbeitszeit ist bekanntlich mit kurzer Mittagspause gekoppelt. Dafür hat man es dann übers Wochenende viel, viel gemüthlicher als früher. Wie beliebt sind doch etwa die schön gestalteten Sonntage mit den Mittagessen auswärts, die elf Stunden dauern: Vier Stunden Hinfahrt, vier Stunden in der Autoschlange zurück, eine Stunde warten aufs Essen und eine knappe Stunde eigentliches Essen!



Hersteller: Brauerei Uster