Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 99 (1973)
Heft: 23

Artikel: ...wenn er wieder aufgewärmt!
Autor: Christen, Hanns U.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-511829

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: 05.08.2025

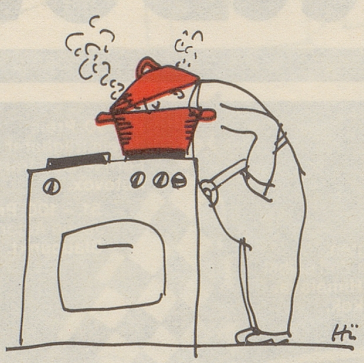
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Hanns U. Christen

...wenn er wieder aufgewärmt!

Dank schulden wir alle dem Kanton Schwyz, ehrlichen Dank! Und zwar aus einem Grund, der schon ein paar Jahrhunderte zurückliegt. Damals pflogen die Angehörigen der drei Urkantone gelegentlich zusammenzukommen. Was die Abgesandten von Unterwalden taten, ist nicht groß überliefert. Von den Urnern heißt es, sie hätten vorwiegend ungattige Uebeltaten gegen die noch nicht befreiten Nachbargebiete vorgeschlagen. Weshalb sie ja auch einen hässigen Muni im Wappen haben. Von den Schwyzern aber wird berichtet, sie hätten im Rate weise Reden geführt. Weshalb sie im Wappen ein Kreuz haben – man weiß ja, was für ein Kreuz es ist mit Leuten, die im Rate herumlafern. Immerhin hat das weise Reden der Schwyzer dann den Erfolg gehabt, daß man unser ganzes Land nach dem Orte Schwyz benannte. In kluger Erkenntnis dessen, daß in unserem ganzen Lande eine große Vorliebe für weises Reden herrscht; ganz besonders dann, wenn es darum geht, anderen Völkern gute Ratschläge zu geben, oder wenn es sich darum handelt, den Mangel von nützlichen Taten im eigenen Land zu verdecken. Dank aber schulden wir alle dem Orte Schwyz, daß er's war, der weise Reden führte. Wenn man bedenkt, daß es etwa auch Hinterfultigen gewesen sein könnte, und daß nun aus diesem Grunde unser ganzes Land den Namen Hinterfultigen tragen müßte ...

Einen weiteren Dank schulden wir neuerdings den Frauen und Töchtern des Kantons Schwyz. In ihrem begrüßenswerten Bestreben, der ganzen Eidgenossenschaft etwas Befriedigendes anzutun, haben sie eine Möglichkeit gefunden, die man nur wärmstens begrüßen kann. Sie haben nämlich Rezepte aus alten Zeiten gesammelt. Kochrezepte; nicht etwa Mittelchen gegen das fallende Weh, das habituelle Verwerfen des Rindviehs oder die Wirkungen des Alkohols. Wie das die Frauen und Töchter des Kantons Schwyz taten, ist mir nicht bekannt. Ich habe zwar einige leuchtende Vertreterinnen dieser liebenswerten Bevölkerungsschicht kennengelernt, aber ich vergaß vor lauter Begeisterung völlig, sie nach solchen Intimitäten zu fragen. Ich besitze aber ein Manuskript im schönsten Schulheftformat, auf dem neun alte Schwyzer Rezepte aufgeschrieben sind, und erst noch in der ungeheuer sympa-



thischen Handschrift einer Dame namens Suzanne. Die Schrift ist nicht nur sympathisch, sondern auch leicht lesbar. Was sie stark von der Handschrift anderer sympathischer Damen unterscheidet, die ich gelegentlich zu entziffern habe. Ich habe einmal ein handschriftliches Rezept bekommen, aus dem las ich heraus, daß eine wichtige Zutat «ein Kilo Knoblauch» sei. Sie können sich vorstellen, wie das fertige Gericht die Luft der Nordwestschweiz sowie der umliegenden Randstaaten verpestete. In Wirklichkeit hätte es «eine Knolle Knoblauch» sein sollen; aber die Schrift war so unleserlich ...

Daß die Rezepte aus alten Zeiten stammen, sieht man auf den ersten Blick. Da erfordert eines: zwei Kilo Rindfleisch. Beim heutigen Preis verschlingt allein das schon den halben Nachtlohn eines Callgirls. Dafür benötigt ein anderes Rezept nur 750 Gramm Kartoffeln, und das erinnert einen daran, daß Kartoffeln früher etwas sehr Teures waren, während das Rindfleisch in Scharen auf den Matten herumlief. Ueberhaupt zeigen die Rezepte spannende historische Tatsachen. Zum Beispiel den Wert des Brotes. Was ist heute ein Stück Brot? Gehen Sie einmal an ein Volksfest und schauen Sie, wie viele Brotstücke auf dem Boden herumliegen, weil das Volk die Servula ohne Brot zu essen beliebt! Ein altes Schwyzer Rezept aber nahm hundert Gramm altes Brot, ein bißchen Salz und Butter, dazu anderthalb Liter Wasser – und das ergab eine Suppe. Es wäre gewagt, heutzutage eine solche Suppe aufzutischen. In Schwyz hat man den Mitarbeitern des Nebelspalters zwar so eine vorgesetzt, aber der kluge Mario Gaffuri vom «Wyße Rößli», der sie gekocht hatte, tat vorsichtshalber noch reichlich Schinkensaft und Bouillon hinein, und so. Man soll's mit solch kritischen Gästen nicht verderben.

Typisch für die alten Rezepte aus Schwyz sind die einfachen Zutaten: Kabis, Zwiebel, Rüben, Käse, Milch, Butter, Eier, Mehl. Da gibt es keine raffinierten Gewürze, und wenn von Fleisch die Rede ist, steht da nicht Filet, sondern es heißt einfach: Fleisch. Man nehme, was man hat. Eine der Grundlagen der echten Volksküchen aller Länder. Erst wenn sich dann die gelernten Küchenchefs auf so etwas stürzen, kommen die Raffinessen dazu, mit dem Resultat, daß alles ungefähr gleich schmeckt, weil überall die selben Raffinessen angewendet werden. Der Prozeß geht aber auch umgekehrt, indem die Volksküchen sich selber für zu wenig vornehm halten. Dann wird bis in den hintersten Gasthof im hintersten Seitental halt Riz Casimir auf die Speisekarte gesetzt und Nasi Goreng und Crêpes Suzette und Bouillabaisse und Paella. Ich nehme ja nun zwar nicht an, daß sämtliche Restaurants im Kanton Schwyz von nun an nur noch Brotsuppe und Suure Mocke und Suure Gummel und Poläntächuechä servieren werden. Aber ich bin sicher, daß die mühsame Arbeit der Schwyzer Frauen und Töchter ihre Früchte tragen wird und an den Speisekarten des Kantons nicht unbemerkt vorbeigeht.

Sicher möchten einige Leserinnen jetzt gern wissen, was man im Kanton Schwyz so Gutes und Altbewährtes kocht. Ihnen teile ich das Rezept für Hafenkabis mit. Hafenkabis ist nicht etwa ein abschätziger Ausdruck, sondern ein Eintopfgericht, das ungemein gut schmeckt und sehr einfach zu kochen ist. Man braucht dazu eine schöne Kasserolle. In der läßt man etwas Schweinefett heiß werden und brät darin je ein Pfund in Streifen geschnittenes Schweine- und Schaffleisch gut braun. Dann gibt man portionenweise einen streifig geschnittenen Kabis von etwa zwei Kilo Gewicht bei, rührt ständig um und läßt ihn ebenfalls braun werden. Worauf man salzt und pfeffert und so lange auf dem Feuer läßt, bis alles gar ist. Nötigenfalls gibt man noch etwas Fett dazu. Am besten schmeckt das mit gutem Brot oder mit Geschwellten. Und noch besser schmeckt der Hafenkabis, wenn er wieder aufgewärmt. Genauso wie's bei Wilhelm Busch die Witwe Bolte mit dem Sauerkohle macht. Sie erinnern sich?

Natürlich gibt's auch anderes im Kanton Schwyz. Ich las da mit einem gewissen Verwundern einen Satz, der hieß «Schafböcke sind wegen ihrem duftenden Aroma bekannt und begehrt». Das kam mir erst leicht befremdlich vor. Nicht daß Schafböcke duften, sondern daß sie begehrt sind – außer natürlich von weiblichen Schafen. Im Kanton Schwyz sind Schafböcke aber nicht nur vierbeinige Tiere, die still und arglos stinken, sondern auch ein Gebäck mit Marzipanfüllung. Und zwar sind Schafböcke eine Spezialität der Oechslin, was wiederum keine Vierbeiner sind, sondern eine alteingesessene Familie ist. Wenn mich mein Gedächtnis nicht täuscht, trug auch die Mutter des berühmten Arztes Paracelsus, der anno 1493 in Einsiedeln geboren wurde, diesen Namen. Heute haben die Oechslin in Einsiedeln es zu ihrem Lebenszweck gemacht, fromme Wallfah-

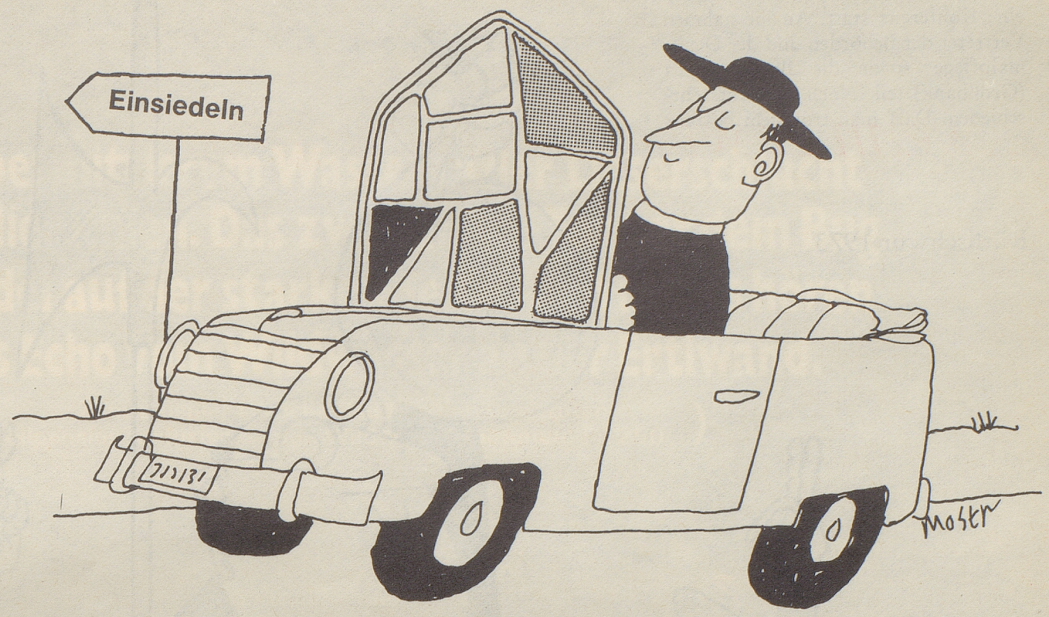
Cassinette ist gesundheitlich wertvoll durch seinen hohen Gehalt an fruchteigenem

Vitamin C

Ein OVA-Produkt

rer zu versuchen, die zur Kirche strömen. Dazu bedienen sie sich zweier bewährter Mittel, mit denen man immer wieder erfolgreich Versuchung ausübte: erstens benützen sie einen Apfel, und zweitens benützen sie Gold. Beide geschickt kombiniert zu einem Goldapfel – der hängt vor dem Haus, in dem die Schafböcke duften, und da können sich die Wallfahrer versuchen lassen. Und erst noch ohne Schaden für die Seele. A propos versuchen: ich spreche da nur aus der Theorie. Als ich in Schwyz so einen Schafbock versuchen wollte, hatten die anderen Mitarbeiter des Nebelspalters mir bereits alle Schafböcke weggegessen. Woraus man sieht, was für eine verfressene Herde sie sind (nicht die Schafböcke ...).

Und jetzt, liebe Leserinnen, gehen Sie hin und kochen Sie einen Hafenkabis. Und bedenken Sie: er wird noch besser, wenn er wieder aufgewärmt. Wodurch er sich von vielem anderen Kabis, der in unserem Land produziert wird, wohltuend unterscheidet.



Max Rüeger

Die andere

Seisch über villi Jahr ewägg: So isch es.
Schtudiersch nie nööcher drüber naa.
Wänn eine frögt: Bisch überzüügt? – dänn bisch es.
Häsch schließli sälber nie en Grund zum Zwiifle ghaa.

Es tunkt di villicht überhaupt nöd wichtig,
und als Problem chuum aktuell.
Dis Urteil isch fixiert, i ganz bestimmter Richtig.
s isch archiviert. Und pfuuset hinde ime Gschtell.

Bis ame Tag – pumms – wie-n-es Luftballöönli
das, was so sicher gschune hätt, verchlöpft.
Me reist vome Kanton in es Kantöönli,
wo, ja, das ghört mer dänn, nöd us em volle schöpft.

s gitt nöd nu Berge. s gitt au Berg vo Frage.
Und zwüsched Seewe, Vorderthal und Arth
verzellt mer nöd s ganz Jahr nu alti Sage,
händ nüd all Mane Wätterrunzle und en Älplerbart.

Me redt mit Lüüt. Lehrt Freude, Sorge känne,
und merkt dänn eigentli na glii:
Me wohnt zwar sälber nur vier Hügel wiiter äne
und läbt, wie fremd, doch zimli anenand verbii.

Me hätt scho gläse, irgendwo emal, en Titel,
es werdi grad im Raathuus tüütli gseit,
me sött was weiß ich und me bruuchti vill meh Mittel.
Ja nu so halt. Und d Ziitig häsch uf d Siite gleit.

Jetzt, nach dem Tag, mit guetem Wii und Ässe,
mit Diskussione, Rundfahrt, Plauderei,
fangsch aa mit korrigierte Maßschtäb mässe,
tänksch au diheime ehner drüber naa, es sei
wahrschiinli mängisch guet, au Frage z schtelle,
wo d Antwort eim nüd grad as Läbig gaht.
Me sötti säb und jenes wüsse welle
vom andre, das mer en begriift. Gschpüürt, wo-n-er schtaht.

Me mues deswäge nie mit allem iiverschtande sii.
Nu – zum sich nöd z verschtah, isch d Schwiiz doch z chlii.