Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 100 (1974)
Heft: 47

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: 04.12.2025

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

Kulinarisches Zürich

Essen, hat einer behauptet, gehöre zu den vier wichtigsten Sachen im Leben. Leider habe er vergessen, worum es sich bei den anderen drei Dingen handle. Dies nebenbei. Anderseits hat ja auch ein Arzt gesagt: Die Mordwerkzeuge, die mehr Tote fordern als alle Bomben und Autos zusammen, liegen täglich vor uns auf dem Tisch: Messer und Gabel. Auch dies nur nebenbei.

Ich persönlich bin, besorgt um die Menschen auf der Schokoladenseite dieser Erde, gegen die Ueberschätzung der Fresserei und gegen die Vielfresserei. Obschon ich mich persönlich, sanft verfressen, wie man so sagt, längst an den Trost des Aphoristikers Lec halte, der da meint: «Die Fetten leben kürzer, aber sie essen länger.»

Allerdings: Essen muss man. Fragt sich bloss, wieviel und was. Das Warum ist klar. Eine sympathische Richtung hat Paul Alfred Sarasin eingeschlagen, unterstützt von der Zeichnerin Lis Boehner: Er hat im Orell Füssli Verlag Zürich ein Büchlein (dem Preis nach ist's sogar ein Buch) herausgegeben, das heisst: «Kulinarisches Zürich.» Untertitel: «Alte und neue Zürcher Kochrezepte.»

Sarasin geht's jedoch nicht um Völlerei und magenüberfüllende Schlemmerei. Er überlegte sich zum Beispiel zuvor: Gibt es überhaupt Zürcher Spezialitäten? Selbstverständlich gibt es sie: Züri-Gschnätzlets, Leberspiessli, Zouftschriibertopf, Züri-Chuttle. Das alles sind delikate Gerichte. Als echte Zürcher Spezialitäten, sagt Sarasin, kann man sie freilich nur gelten lassen, wenn man den Begriff ziemlich weit fasst.

Denn die «Erfinder» der meisten Zürcher Gerichte lassen sich nicht beim Namen nennen, und es sind auch keine Originalrezepte vorzuweisen. Selbst erfahrene kulinarische Fachleute haben trotz eifrigem Aktenstudium und intensiven Recherchen nur selten historische Tatsachen ans Licht fördern können. Kalbsgeschnetzeltes und Leberspiessli, auch andernorts bekannt, sind wohl eines Tages von Gastronomen zu Zürcher Spezialitäten erklärt worden, nach Verfeinerung und ein bisschen Schnickschnack.

Sarasin vermutet übrigens, dass mitunter sparsame Zürcher Hausfrauen zu Erfinderinnen geworden sind, dann nämlich wenn sie aus Resten, die sie nicht wegwerfen wollten (und die vielleicht der Hund nicht haben wollte), etwas Neues am Herd bastelten. Die besten und apartesten Zürcher Gerichte sind dem Autor überliefert worden von Urgrossmüttern und Grossmüttern, und sie (die Rezepte, nicht die Urgrossmütter) sind mit der Zeit in die Kochbücher eingedrungen. Bei älteren Rezepten merkt man oft: Kinder, diese Grossmütter hatten noch Zeit zum Kochen!

Stapi Landolt berichtet

Ein Kapitel im Kulinaris-Buch stammt von Ex-Stapi Emil Landolt. Er berichtet über Chüttenepäschli und Chütteneschlee. Chüttene sind Quittenfrüchte, der Baum heisst Cydonia vulgaris. Die Chüttenepäschli (Quittenpasten) sind ein Nebenprodukt bei der Gewinnung von Quittengelee. Die Rückstände der Geleefabrikation wurden durch ein Sieb getrieben, auf Tuch oder Flachplatte ausgebreitet, eben gestrichen, nach Trocknen in Streifen oder Vierecke geschnitten oder in Förmchen gepresst. Die Streifen wurden zu Schleifen geflochten, alle «Päschli» in Zucker gedreht, in gut schliessenden Büchsen versorgt.

Chüttenepäschli sind vor allem eine typische Weihnachtsschleckerei. Ex-Stapi Landolt hat sich bei «Sprüngli» erkundigt, dessen Hausrezept eine Prise nobler ist als das der Mutter Landolt. Und Sprüngli macht heute noch Chüttenewürschtli, indem er den Quittenbrei in Schafdärme, die am Vortag in Wasser gelegt wurden, einfüllt und die Würstchen abbindet. Das Rezept findet sich auch im Kochbuch der Zürcher Haushaltungsschulen.

berner oberland

GSTAAD
1100 – 3000 m

... offeriert im «Weissen Hochland» das preisgünstige

TRAUM-SKIABONNEMENT!
inbegriffen:

50 Bergbahnen und Skilifte
Hallenschwimmbad
MOB, Luftseilbahn Diablerets-gletscher.

Informationen durch
Verkehrsbüro 3780 Gstaad
Telefon 030/4 10 55

Verkannte Kutteln

Kutteln sind weniger populär als früher. Aber man findet etwa in Zunfthausrestaurants «Chuttleblätz uf Zürcher Art». Und ein neueres Grosshotel, das «Atlantis», propagiert jährlich zwei Monate lang Kuttelspezialitäten. Laut Lexikon sind Kutteln «die gereinigten, gebrühten Vormagen der Wiederkäuer». Das animiert nun weiss Gott nicht jeden zum Geniessen. Aber viele mögen Kutteln, teils der Kutteln wegen (die ja auch billig sind und nicht «anhängen»), teils wegen der Zutaten von Kräutchen bis Sauce.

«Züri-Chuttle» finden statt mit Weissweinsauce, feinem Gemüse und Kümmel, Salz und Pfeffer. Füürwehr-Chuttle: mit Cognac abgelöscht, Zwiebeln, Chnobli, Frischtomaten, Salz und Pfeffer. Und so weiter.

Müüslichüechli

Die alten Zürcher müssen, so belegt es Sarasin, ganz gewaltig viel zu sich genommen und wohl auch vertragen haben. Laut Gottfried Keller besang der Minnesänger Hadlaub um 1300 herum das Wohlleben des Herbstes: «Ho ho! Schüret nun das Feuer gut, lasset den Hafen überwallen von Fett, das weisse Brot zu tunken! Würste, Schinken, Bletze, feisten Schweinbraten her, dass in der heissen Stube den Knappen und den stolzen Mädchen die glühenden Stirnen glosten! – Wirt! mach die Stube heisser, sende Gänse und gefüllte Hühner, gesottene Kapaunen, auch lasse Tauben schlagen und Fasanen schiessen, dass dem Herbst seine Ehre geschieht!»

En Guete! Weniger üppig, aber doch Fettgebackenes sind zum Beispiel die Müüslichüechli, also Salbeiküchlein. Frau Hediger im «Fähnlein der sieben Aufrechten» nahm laut Keller «eine tüchtige Handvoll Salbeiblätter, tauchte sie in einen Eierteig und buk sie in heisser Butter zu sogenannten Mäuschen, da die Stiele der Blätter wie Mausschwänze aussahen».

Müüslichüechli: eine Zürcher Spezialität. Der Salbei, der dazugehört, hat auch beim Kräuterpfarrer Künzle Anerkennung gefunden: zum Wohle von Magen, Darm, Leber, Nieren, Lungen, Brustfell, Hals, bei Zahnweh, Halsbräune, Typhus, Influenza und Grippe.

Berühmtes Birchermüesli

Seltsames Detail: Dr. Max Bircher-Benner, 1939 gestorben, gilt weltweit als Erfinder des Birchermüeslis. Sein Sohn Ralph aber betont, Vater Bircher habe diese Erfinderehre eh und je von sich gewiesen. Was er bastelte, nannte er übrigens «Früchtediätspeise».

Dazu meint eine holländische Zeitung, die Speise sei wohl nach einem schweizerischen Arzt namens Dr. Müesli benannt. Dieser Herr Müesli konnte freilich bisher nicht eruiert werden. Item: Genaues weiss man nicht. In angelsächsischen Ländern heisst die Sache seit Jahrzehnten vor allem «Swiss musli».

Das Birchermüesli hat übrigens da und dort verschiedene Abweichungen erfahren, auch in Vegetarier-Restaurants, wo jene Leute verkehren, die keine Tiere sind, aber den Tieren das Futter wegfressen; das sagt übrigens Robert Lembke. In manchem Luxushotel rings auf der Welt kommt zum Beispiel die «Coupe Bircher» als Vorspeise auf den Tisch. Mit dem Original hat sie nicht mehr viel zu tun. Da und dort ist es auch schon mit einem Sprutz Kirsch serviert worden; das hat dann – Sarasin erwähnt diese Variante nicht – die Nachkommen Birchers doch sehr vertäubt.

Spanisch-Suppe

Sowenig wir für ein Paar Wienerli nach Wien und für einen Berliner Pfannkuchen nach Berlin reisen müssen, sowenig brauchen wir uns laut Sarasin für eine Spanisch-Suppe nach Spanien zu bemühen. Denn dieses Gericht galt schon seit dem 17. Jahrhundert als zürcherische Spezialität. Zürich hat es adoptiert, sozusagen. Die Spanisch-Suppe ist ein Pot-au-feu in vornehmer Ausführung. Serviert damals oft in Bronze-Schüsseln. Ein Dutzend davon findet sich im Landesmuseum in Zürich, hergestellt von einer Zürcher Firma, die übrigens zwischen 1450 und 1798 die bedeutendste Geschützgiesserei der Eidgenossenschaft war.

Prinzip der Spanisch-Suppe: wenig Suppe und viel Fleisch. Sie war Vollmahlzeit. Und wurde in früheren Jahrhunderten gern an Sonntagen aufgetischt, weil die Zürcher Familien mit den Mägden den Gottesdienst besuchten. Die Spanisch-Suppe stellte man vor dem Weggehen in den heissen Kachelofen, und wenn man heimkam, war das Mittagessen fertig.

Undsoweiter

Das sind ein paar Muster, im Umfang reduziert, aus Sarasins rezeptreichem Buch, in dem man noch viel über Zolliker Lungge, Zunfthaus-Restaurants und deren Spezialitäten, Zürcher Esstheater, Spanisch-Brötli (Blätterteiggebäck), Offlete, Nüütschnitte, Tirggel erfährt. Und auch, in einem Kapitel von Rudolf Humbel, über Weine «us eigenem Bode». Ich würde die lesenswerte Neuerscheinung sofort kaufen. Aber ich habe sie schon ...

IMPORT: Berger & Co., 3550 Langnau