Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 101 (1975)
Heft: 38

Rubrik: Limmatspritzer

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: 28.11.2025

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

Köchel-Verzeichnis

Es gibt einen mexikanischen Reistopf à la Frisch. Als Max Frisch «wieder einmal Junggeselle war», wohnte er in einem Bauernhaus am untern Zürichsee, kochte selbst und mit Vorliebe den Reistopf, dessen Rezept er seinerzeit aus Mexiko mitgebracht hatte. Reis, Fleisch und Gemüse haben dabei dieselbe Garzeit, können also zusammen aufgesetzt und dann sich selber überlassen werden.

Das Max-Frisch-Rezept findet sich in Manuel Gassers «Köchel-Verzeichnis», einem neuen Insel-Taschenbuch mit kulinarischen Erinnerungen und Erfahrungen sowie seltenen Rezepten. Und Gasser sagt zum Max-Frisch-Reis-Eintopf (und Aehnlichem), der einfachen und narrensicheren Zubereitungsart verdanke er die Beliebtheit in der Junggesellenküche. Ferner: «Der Gastgeber kann alles im voraus zurichten, um dann, wenn sich sein Tischgenosse meldet, nur die heisse Fleischbrühe zuzugiessen. Die 20 Minuten, die das Gericht auf kleinem Feuer oder im Ofen schmort, ergeben dann die ideale Zeitspanne für den Aperitif.»

Gassers jüngstes Buch ist ebenfalls eine Delikatesse. Es sei mir verziehen, dass ich im Zusammenhang mit «Limmatspritzern» die 130 Seiten in erster Linie nach Zürcherischem durchschneuggt habe. Natürlich ist auch der Dill- und Rahmfürst B. in Rom interessant, ebenso die Knoblauchhauch-Küche der Mamsell Sérail in Arles-en-Provence, die Kastaniensuppe aus England, die Erfahrung mit russischen und arabischen Suppen, die Chügeli-Pastete in Luzern, die Möglichkeiten mit Kalbsinnereien.

Nicht zu verachten auch weitere Hinweise auf Prominenz! Chagall schwärmt für Kaviar und Engadiner Würste. Unergiebig war Picasso: Er arbeitete meist, berichtet Gasser, bis in den frühen Morgen hinein und stand meist erst gegen Mittag auf. Gegen ein Uhr machte er auf dem grossen, mit Zeichnungen und Büchern und Zeitschriften bedeckten Tisch eine Ecke frei, und Frau Jacqueline trug Brot, aufgeschnittene «Saucisson d'Arles» (eine provenzalische Salami-Art), schwarze Oliven und Rotwein auf. Gasser: «Wenn ich mich recht erinnere, wurde dieses frugale Mahl ohne Zuhilfenahme von Besteck verzehrt.» Cocteaus Leibspeise war gebratene Hammelkeule mit «flageolets», hellgrünen Bohnenkernen. Gasser (er hat in Zürich übrigens lange das «Du» betreut), besuchte Cocteau wenige Wochen vor dessen Tod. Cocteau, noch kaum erholt von einer Herzattacke, hantierte mit Flaschen und Gläsern, und nachher gab es, «wie gewöhnlich, Lammkeule mit grünen Bohnenkernen . . .»

Doch jetzt an die Limmat! In dem von Heinz Edelmann illustrierten «Köchel-Verzeichnis» findet sich die Episode: Gasser ging mit einem Freund in eine Zürcher Beiz essen, und als sie die Treppe in den ersten Stock hinaufstiegen, drang aus der Küche ein Duft, der unverkennbar von der mit Zwiebeln, Champignons und Weisswein bereiteten Zürcher Spezialität «Geschnetzeltes Kalbfleisch» stammte. Auf der Karte war das Gericht jedoch nicht verzeichnet. Ob man's dennoch haben könne, fragte Gasser die Wirtin. Aber gewiss! Gasser darauf: «Aha, Sie führen zwar Geschnetzeltes, aber Sie setzen es nicht auf die Karte, weil es so wenig ausgibt und man fast nichts daran verdient.» Da lächelte die Wirtin treuherzig-verschmitzt und meinte: «Ich sehe, Sie sind auch Wirt!»

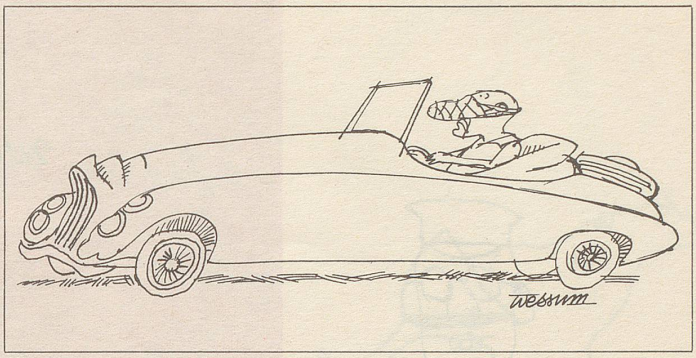
Manuel Gasser weiss auch: Zu Anfang unseres Jahrhunderts fuhr eine Achtzehnjährige von Winterthur nach Zürich, um ihre erste Stelle als Dienstmädchen anzutreten. In der Tasche hatte sie genau einen halben Franken: zehn Rappen fürs Tram und 40 Rappen zur freien Verfügung bis zum ersten Zahltag. Mit sicherem Instinkt wechselte sie bald ins Gastgewerbe über, wurde Kellnerin im Niederdorf, später Buffetdame, heiratete ihren Patron in der «Mühle» und übernahm mit diesem 1920 ein anderes Lokal. Der Leser ahnt es: Hulda Zumsteg ist's, die Besitzerin der längst weltbekannten «Kronenhalle». Gasser: «Da mir Frau Zumsteg gewogen ist, hat sie sich die Mühe genommen, ein paar ihrer beliebtesten Rezepte zu Papier zu bringen.» Darunter auch den Apfelkuchen nach Hausfrauenart. Den aber hat sie, sagt Hulda, einer Kollegin, der Wirtin zum «Paradies» bei Bad Ragaz, abgeguckt. Rezepte gefällig? Ja? Bitte, das Taschenbuch kaufen!

Noch einmal Zürich anekdotisch. Als der – inzwischen zu Ruhm gekommene – Regisseur Y. noch «arm, doch froh» ein Pariser Kellertheater leitete, lud er Gasser zum Mittagessen ein. In einem winzigen Hotelzimmer logierte er, das ausser Spartanischem nur noch ein schadhaftes, mit Sprüngen gesprenkeltes Lavabo enthielt. Darin lagen in Papier verpackt: Hackfleisch, Zwiebeln, Eier, Kapern usf. Y. schickte sich an, aus allem ein Beefsteak tatare zu mixen. Gasser sah dem Mischen mit gemischten Gefühlen zu, fragte, ob die Sache auch Sardellen enthalte. Der Regisseur: «Ach, Sie machen auch Beefsteak tatare?» Gasser nickte: jawohl, recht oft sogar. Darauf der arme Schlucker: «Das wundert mich, denn es muss gar nicht leicht sein, sich in Zürich Pferdefleisch zu beschaffen . . .»

Nichts von Rindfleisch also! Pferdefl . . . halt, etwas stimmt nicht: Es ist durchaus leicht, in Zürich Rossfleisch zu bekommen, von ausgezeichneter Qualität übrigens. Ich esse es alle zwei Wochen, mein Hund nimmt's alle zwei Tage. Und da fällt mir nebenbei ein: Falls Gasser einmal ein Buch mit Rezepten für Hunde schreibt, wird er es nicht «Köchel-Verzeichnis» taufen, sondern eventuell «Knöchel-Verzeichnis».

berner oberland

Auskunft und Prospekte:
Verkehrsbüro, 3718 Kandersteg
Tel. 033/75 12 34 Telex 32827



Wahlreime

Möglicherweise ist schon in früheren Jahren bei Wahlen viel gereimt worden. So richtig fiel's mir im Zürcherland aber erst bei den letzten Kantonsratswahlen auf. Im zürichnahen Zollikon zum Beispiel warben die Liberalen für einen Kandidaten unter anderm so: «Der Bühler Karl ist Architekt, daneben auch ganz aufgeweckt, so hat er einmal nur gelacht und gleich den Doktor noch gemacht. Als Präsident der FdP macht er ihn auch – herrjehmineh – weil's gar so viel Traktanden gibt, die man da zu bemurmeln liebt. Sein Herz, das schlägt ganz liberal, daher empfiehlt sich seine Wahl.»

Von einem andern Kandidaten hiess es: «Der Ueli Bremi ist ganz schlank, noch schlanker als ein Kassenschrank. Und weil er solche Schränke baut, sind Wirtschaftssorgen ihm vertraut. Es sitzt ihm neben der Fabrik die FdP noch im Genick, was er mit grosser Würde trägt, weil halt sein Herz politisch schlägt. Auch menschlich schlägt es – dur und moll, gerecht und gütig – wie es soll. Als klugen Mann aus Zollikon kennt ihn auch der Kantonsrat schon.»

Ein drittes und letztes Zolliker Beispiel von Wahlpropaganda zur Person: «Herr Schrafl ist ein ‹Dippel-Ing.›, der immer gern aufs Ganze ging. Er spricht genau und informiert, wobei er sich nur selten irrt. Und sicher irrt er sich gar nicht, wenn er von unserer Wirtschaft spricht. Er möchte allen Wohlstand gönnen und hilft, dass wir es schaffen können. Zum Können braucht es FdP-Kantonsräte mit Speuz – juhee! Wer auf das Wirtschaftswunder zählt, am besten Toni Schrafl wählt.»

Das ist eine von vielen Dutzend Wahlgemeinden. Dann aber las man zum Beispiel in Bülach:

Dreizehn ziehn aus dem Bezirke
Bülach im Kantonsrat ein.
Jeder hofft, es werden seine
Kandidaten drunter sein.
13 ist auch diesmal
teils Glücks- und teils Unglückszahl.

Es ist, denke ich, in diesem Zusammenhang völlig belanglos, aus welchem politischen Lager die Verse kommen: sie sind neutral. Der Panacheur wurde aufs Korn genommen:

Der Panacheur wählt schlauerdings
ein bisschen rechts, ein bisschen links,
ein Quentchen noch des Landesrings,
plus Progressiv, und meint, so gings.
So richtig wird da niemand froh,
am wenigsten das Wahlbüro.

«Keep smiling» heisst's bei den Angelsachsen, und der Kandidat lächelt wenigstens auf dem Wahlplakat:

Wenn er auch im Alltagsleben
kaum bis gar nicht lächeln kann:
auf dem Flugblatt, in der Zeitung
lächelt er uns huldvoll an,
wenn der Tag der Wahlen naht,
der Kantonsratskandidat.

Und ein letztes Beispiel, das ich in einem Klotener Blatt gefunden habe vor den letzten Wahlen:

Wahlen wirken wahre Wunder:
Durch des Werbetrommlers Stil
kriegen plötzlich schlichte Bürger
Imitsch, Rückgrat und Profil.
Gut! Bei soviel edlen Knaben
wissen wir doch, was wir haben.