Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 33 (1957-1958)
Heft: 1

Artikel: Sie nehmen es gemütlich, aber das Essen muss gut sein
Autor: Guldener-Janoch, Ria
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073440

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: 02.10.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

Sie nehmen es gemütlich, *aber* das Essen muß gut sein

von Ria Guldener-Janoch

Die Verfasserin, eine gebürtige Österreicherin, lebt seit zehn Jahren in der Schweiz und erzählt hier von der österreichischen Küche.

In Österreich ist es genau so wie in der Schweiz: gewisse Spezialitäten werden da, wo sie beheimatet sind, oft und gerne gegessen, aber im übrigen Teil des Landes kennt man sie meistens nur vom Hörensagen. So sind Maluns und Raclette zwar typisch schweizerische Gerichte, haben sich aber außerhalb ihrer Kantone nicht wirklich einbürgern können. Ebenso geht es dem Sterz aus der Steiermark, den Krautgolatschen aus Böhmen, den Bauernkrapfen aus Tirol: auch die kennt und schätzt man nur wirklich in ihrer engeren Heimat.

Andere Spezialgerichte hingegen erfreuen sich im ganzen Lande größter Beliebtheit: Rösti, Fondue, all die feinen Käsespeisen und die Wähen sind Gemeingut der Schweizer Küche geworden und über die Grenzen des Landes berühmt. Ebenso ist es mit bestimmten Gerichten der Wienerküche. Wien ist ja bekanntlich der große Schmelztiegel, in dem alle Völker und Kräfte der ehemaligen Monarchie zusammenströmten; Wien war das magische Zauberwort, das ersehnte Ziel so vieler Provinz-Österreicher. Diese Zugewanderten haben aber ihre Eigenheit nicht aufgegeben, auch wenn sie sich dem großstädtischen Leben in vielem anpaßten; sie blieben ihren Gewohnheiten und Bräuchen und ihrer Küche treu – treu bis zu einem gewissen Grad. So finden wir in der Wienerküche, angepaßt dem städtischen Geschmack, viele bäuerliche Speisen und Nationalgerichte aus allen Ländern der Donaumonarchie vereint.

Marille = Barille

Und eine weitere Ähnlichkeit mit der Schweiz: Es ist mir aufgefallen, daß hier manche Lebensmittel mit Namen bezeichnet werden, die sich mit den reichsdeutschen decken, während man in vielen alten, volkstümlichen Worten eine enge Verwandtschaft mit den österreichischen findet.

Mit der Beiz fängt es an, in Wien sagt man Beisl.

Andere Beispiele:

hochdeutsch	*österreichisch*	*schweizerisch*
Aprikose	Marille	Barille ZH
Hollunder	Holler	Houler BL
		Holder BL SH
Quitten	Kitten	Kittene BL
Reineclaude	Ringlo	Ringelotte SH
Weichsel	Hammerl	Aämmerli ZH
Blumenkohl	Karfiol	Karfiol ZH
Pilze	Schwammerln	Schwumm ZH u. a.
Sellerie	Zeller	Zällere SH

Der Gemüsemarkt in Wien ist – oder war es zumindest vor dem Kriege – nicht so vielfältig wie hier in der Schweiz; das Klima ist rauher, und außer in feinen Delikatessenläden sieht (oder sah) man wenig Primeurs und ausländisches Gemüse und Obst. Im Winter ist man außer auf die Kohl- und Krautarten auf Kürbis, Karotten, Schwarzwurzeln und Topinambur angewiesen. Salat ist im Winter rar, es gibt höchstens Endivien und Vogerlsalat – der hier Nüßlisalat heißt. Hingegen ist in der Schweiz die Petersilienwurzel ganz unbekannt, ohne die für uns eine Suppe undenkbar wäre.

Im allgemeinen gibt man sich also mit dem Gemüse der Saison zufrieden, mit einer Ausnahme: bei den Kartoffeln. Man kann es nicht erwarten, bis es wieder Heurige gibt, und vom März an rümpft man die Nase über alte Kartoffeln. Wie hier in der Schweiz, sind sie auch dort ein beliebtes Nachtessen. Allerdings muß man sie nicht erst am Tisch schälen; sie werden schon in der Küche gekratzt und mit geriebenem Topfen – das ist fest gepreßter Quark – und brauner Butter serviert. Und selbstverständlich gibt es das ganze Jahr Kipfler, hier Fischli-Kartoffeln genannt, denn wie könnte man aus andern einen schmackhaften Kartoffelsalat machen?

Auf gute Kartoffeln wird überhaupt viel Wert gelegt, denn man macht oft Kartoffelteig. Zwar braucht es für einen wirklich guten Teig auch das griffige Mehl, das Doppelnuller (das ist grobgemahlenes Mehl, fast wie ganz feines Grieß, das wir Himmeltau nennen), ebenso wie für den Nudelteig, den man selbstverständlich zu Hause zubereitet.

«Zu mir kommen die Leut wegen dem Essen»

Seit Metternichs Zeiten ist Österreich ein Beamtenstaat, und diese Beamtenschaft gehört zum Mittelstand, zur guten Gesellschaft. Tausendfach bewährt, haben sie auch in der letztjährigen Ungarnkrise wieder in bester Tradition gezeigt, was sie unter verantwortungsvoller Ausnutzung ihrer Kompetenz in meisterhafter Improvisation zu leisten im Stande sind.

Diese Beamten, vom kleinen Schreiber bis zum Herrn Hofrat, haben eines gemeinsam: als Staatsbeamte beziehen sie auch in einer «hohen» Gehaltsklasse ein niederes Einkommen. Sie haben sich damit abgefunden und denken gar nicht daran, deshalb etwa auf ihr geselliges Leben zu verzichten, aber sie «tun sich einrichten». Und dem wird überall Rechnung getragen.

Stundenlang kann man in einem österreichischen Kaffeehaus vor einem kleinen Schwarzen sitzen, und es ist selbstverständlich, daß man alle Zeitungen und jede halbe Stunde ein frisches Glas Wasser bekommt. Aber nicht nur die Kaffeehäuser, auch die Restaurants richten sich danach. Gut und ausgiebig ißt man zu Hause, ins Gasthaus geht man, «um sich zu treffen».

Die Portionen sind klein, aber dafür billig, und von diesen Portionen kann man sogar noch kleinere und noch billigere haben. Eines der beliebtesten Gasthausessen ist das Gulasch – und wem das zu viel oder zu teuer ist, kann ein «Geheimnis» haben: auf einem kleinen Teller angerichtet, ein Gulaschmocken mit einer Kartoffel und viel Gulaschsaft; dazu ein kleines Bier und ein Salzstengerl – das belastet auch ein kleines Budget nicht allzu sehr. Die Hauptsache ist: man war aus, war in Gesellschaft, hat geplauscht und findet beim Heimweg, daß der Tag eigentlich gar nicht so schlecht war.

Andere beliebte billige Gerichte sind: geröstete Nierndeln (Nierli), ein kleines Beuschel mit Knödel (geschnetzelte Lunge und Herz) oder ein Einspänner mit Saft (ein halbes Wienerli). Es gibt noch viele andere billige Speisen, und sie werden alle mit Liebe und Sorgfalt zubereitet, denn der Österreicher ist ein anspruchsvoller Gast, der recht unangenehm werden kann, wenn ihm etwas nicht paßt.

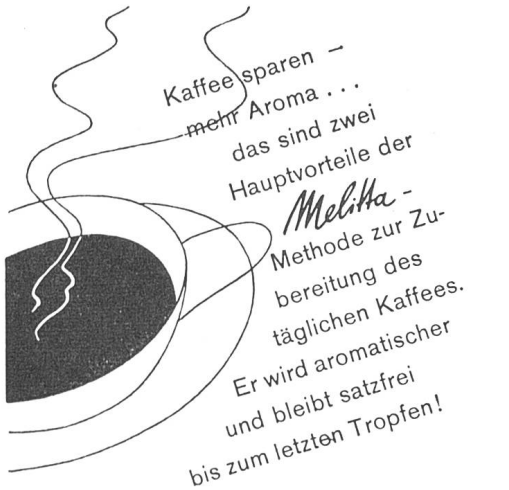
+GF+ KOCHGESCHIRR - HELFER IN DER KÜCHE

Die verchromte +GF+ Bratpfanne
die ideale Bratpfanne
für
jede Küche
und
jedes Gericht

Alle guten Fachgeschäfte führen die neue, verchromte +GF+ Bratpfanne und das praktische +GF+ Kochgeschirr

Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen

Hg 101/1



Zum Stammtisch oder zum «sich treffen» geht man in eine Beisl, die mit ihren einfachen Speisen so typisch ist für Österreich. Auf die Ausstattung des Raumes wird wenig Wert gelegt, und obwohl das Lokal oft düster und verraucht ist und die Sessel unbequem sind, ist es in der Beisl gemütlich. Der Wirt steht auf dem Standpunkt: «zu mir kommen die Leut wegen dem Essen», und so gibt er sich mit dem Drum und Dran nicht besonders Mühe. Meist werden die Speisen direkt auf den Teller angerichtet, manchmal auf einem sogenannten Menuteller. Er ist länglich und hat ein großes Abteil für Fleisch und Sauce, und quer dazu zwei kleine, damit das Gemüse und der Salat oder das Kompott nicht in der Sauce schwimmen.

Der Stammgast hat den Vorzug

In die eleganten Restaurants aber geht man meistens nur zu besonderen Gelegenheiten. Als ich vor einigen Jahren in die Schweiz kam, war ich deshalb tief beeindruckt vom Glanz des Hotelsilbers, von der Vielfalt der Gläser und vor allem von den reizenden Rechauds. Seither haben sie sich wohl auch in Wien da und dort eingebürgert, aber bestimmt nur in sehr gepflegten Gaststätten.

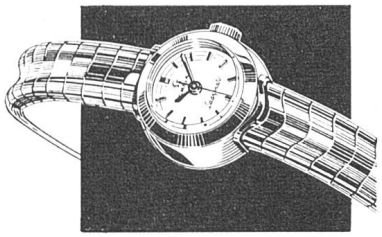
Was mir hier immer wieder auffällt, ist das hohe Niveau der Bahnhofrestaurants. In Österreich waren sie nicht besonders gut; denn nicht wahr, wer ißt schon am Bahnhof? Doch nur einer, der sich zwischen zwei Zügen oder bei ungeschickter Ankunftszeit schnell verpflegen muß. Und der kommt wahrscheinlich ohnedies nie wieder, wozu braucht man sich da besondere Mühe zu geben? Ich glaube, das ist der große Unterschied zwischen der Schweiz und Österreich: hier ist jeder ein gleichwertiger Gast, in Österreich aber wird der Fremde verpflegt, der Stammgast hingegen liebevoll betreut.

Die Speisekarten sind meist groß und lang, aber wenn man etwas bestellt, heißt es sehr oft: «ist schon ausgegangen, leider, nein, haben wir auch nicht mehr», so daß man schließlich das Menü bestellen muß. Für den Stammgast ist dann aber oft doch noch eine Portion da. «Die war halt reserviert», sagt der Ober bei einer Reklamation.

So wie in der Schweiz, gibt es auch in Öster-

TÜRLER
UHREN-WOCHENSCHAU

OMEGA Ladymatic



Für die moderne Frau bestimmt, vereinigt die Omega Ladymatic Präzision und Eleganz mit der Annehmlichkeit des Selbstaufzuges. Ihr kommt die Erfahrung zugute, die der automatischen Omega für Herren das Vertrauen der Welt erwarb.
Modell mit Goldarmband Fr. 1195.—
Modelle in Stahl ab Fr. 275.—

Für Uhren - mit Uhren zu

TÜRLER
ZÜRICH, Paradeplatz und Airport
BERN, Marktgasse 27 NEW YORK

reich beste Gaststätten-Tradition. Das berühmteste Restaurant, «Der Sacher» zum Beispiel, ist ein Begriff, nicht nur wegen der Sachertorte und seinen wunderbaren Beefsteaks, die er von einem bekannten Gestüt bezog. Es wurde dort nicht nur hervorragend getafelt, bei ihm liefen auch die Fäden von Wirtschaft und Politik zusammen, und manches Stück Weltgeschichte wurde beim Sacher geschmiedet.

Die Ringstraßenhotels, die größtenteils von Fremden besucht werden, haben ihre «Schwemm». Dort wird das gleiche Essen, das im Speisesaal den Fremden sündhaft teuer und in wirklich luxuriösem Rahmen für die Herrschaften der großen Welt, oder zumindest des großen Geldbeutels, serviert wird, in Beislmanier an die lieben Stammgäste zu sehr anständigen Preisen abgegeben.

Zu den mondänen Restaurants gehört auch das Restaurant «In den drei Husaren», das nach dem Ersten Weltkrieg von drei in den Ruhestand versetzten Offizieren originell aufgezogen wurde. Es gab dort zum Beispiel statt Gläser Keramikbecher, die unten spitz zuliefen, so daß man sie austrinken mußte, bevor man sie zurück auf den Tisch legte. Das hat den Weinkonsum natürlich sehr gesteigert. Übrigens liebt man es nicht, wenn einem ins noch halbvolle Glas nachgeschenkt wird, und im Restaurant ist es die Aufgabe des Herrn, seiner Dame einzuschenken, und nicht die des Kellners.

In Österreich gibt es noch die Nationalitäten-Gasthäuser, in denen man besonders Balkanspezialitäten in hervorragender Qualität, maßlos scharf gewürzt und originell serviert bekommt. Ein Beispiel ist das flammende Schwert: ein Mixed-Grill für vier Personen wird auf einen richtigen Säbel aufgespießt, der Ober zieht einen großen Stulphandschuh an, übergießt das Schwert mit Cognac, und unter dem Tusch der Kapelle wird das Fleisch entzündet und lodernd in die Höhe gehalten. Das gibt eine wunderbar animierte Stimmung.

In Prag am Wenzelsplatz gab es ein Restaurant, in dem man eine kulinarische Weltreise machen konnte: die Speisekarte war eingeteilt in Europa, Balkan, Indien, China, Mexiko und so fort, und so konnte man mit der Suppe zu Hause beginnen, über eine Fischspezialität in Currysauce zu einer stark gewürzten Hauptspeise nach Mexiko und einem honigsüßen Dessert nach China reisen.

Neuzeitliche

Bodenpflege

heisst: Nie mehr Spänen, nie mehr Wichsen auf den Knien und Blochen mit dem schweren Handblocher.

Der modernste schwedische

VOLTA

3-Scheiben-Blocher

mit den automatisch gelenkten Bürsten und anderen Finessen

reinigt, wachst und poliert

alle Böden spielend leicht, elektrisch in viel kürzerer Zeit und mit einem Resultat, das Sie mit Handarbeit niemals erreichen können.

Prospekt, Beratung, Vorführung und Verkauf durch das gute Elektrofachgeschäft

Generalvertretung:

WALTER WIDMANN AG. ZÜRICH 1

Löwenstrasse 20 Tel. (051) 27 39 96

Der Heurige

Sobald man im Sommer im Freien sitzen kann, werden die Backhendelstationen beliebt. Das sind kleine Gartenwirtschaften, oft an der Peripherie der Stadt, wo die zarten jungen Hühner – ich glaube sie entsprechen den hiesigen Mistkratzerli – wie ein Wienerschnitzel paniert und ausgebacken serviert werden. Dazu gibt es Gurkensalat und Weißwein; nachher bleibt man beim Wein sitzen und ißt Hausbäckerei dazu. Der Heimweg in einer jasminerfüllten Sommernacht macht einen solchen Abend perfekt.

Die berühmteste Wiener Spezialität ist der Heurige. Da gibt es den richtigen und den Nobelheurigen. Der richtige ist eigentlich eine improvisierte Angelegenheit: Der Weinbauer, der nur seinen Eigenbau ausschenkt, hängt an eine lange Stange ein Büschel aus Föhrenzweigen, schlägt in der Hauseinfahrt oder im Garten ein paar Tische und Bänke auf, und wer kommt, dem wird der Heurige ausgeschenkt. Dazu ißt man, was man mitgebracht hat, oder der Salami-Mann kommt vorbei. Er hat ein Brett umgehängt und bietet Salami, Emmentalerkäse und Brot zum Verkauf an. Daneben gibt es Zither-, Klampfen- und Ziehharmonikaspieler, die von einem Heurigen zum anderen ziehen und für die nötige Stimmung sorgen.

Der Nobelheurige hingegen steckt meist ein Kranzerl aus, womöglich sind noch Bänder dran. Es ist ein organisierter Fremdenbetrieb mit Windlichtern, eigener Kapelle, eigener Küche, aber dafür ohne Eigenbauwein.

In Wien gibt es mitten in der Stadt die Keller: alte, teils sogar mittelalterliche Gewölbe, in denen man den Heurigen genießen kann, ohne sich der Mühe unterziehen zu müssen, zu den Weinbauern hinauszufahren. Die interessantesten sind der Hofburgkeller und der Urbanikeller.

Aber trotzdem in Wien viel vom Wein geredet und gesungen wird, scheint mir, der Schweizer sei der bessere Weinkenner als der Österreicher. Dieser trinkt zwar gern und viel, aber in wenigen Häusern des Mittelstandes wird man einen gepflegten Weinkeller finden, wie es hier üblich ist: man kauft einfach für jede Gelegenheit extra ein paar Flaschen. Bei Tisch gibt es die Faustregel: weißer Wein zu weißem Fleisch, Rotwein zu dunklem Fleisch, und daran hält man sich.

Autofahrer! Bergsteiger! Wanderer!

1

2

3

Was man immer zur Hand haben sollte:
eine Schaffhauser Taschen- oder Reise-Apotheke

1. Schaffhauser Taschen-Apotheke
Vielseitig. Enthält das Notwendige. Kann einzeln ergänzt werden. Braucht wenig Platz. Erstaunlich leicht. Bruchsicheres Presstoffetui.

2. Schaffhauser Reise-Apotheke
Grosses Modell. Sehr reichhaltig. Für Familie, Automobilisten, Reisen und Ferien. Einzeln ergänzbar. Lederetui mit Fach für persönliche Medikamente.

3. Schaffhauser Reise- und Auto-Apotheke
Modell Zermatt. Inhalt wie grosse Schaffhauser Reise-Apotheke. Ideal für den Bergfreund und Skitouristen, weil ihr Format auf die Aussentasche des Rucksacks abgestimmt ist. Passt auch ins Auto-Handschuhfach.

Verbandstoff-Fabrik Schaffhausen. Neuhausen

Schulthess 4+6

Die vollkommenen
Waschautomaten
für jeden Haushalt

Schweizer Qualität

Besuchen Sie uns an der

OLMA

ST. GALLEN

Halle 2 Stand 265

... über 20 000
Schulthess- Automaten
im Betrieb

Die grosse Nachfrage nach den beiden Waschautomaten Schulthess 4+6 mit Trommelinhalt 4 resp. 6 kg ist ein Beweis für ihre Qualität und Leistung.

Qualität und Leistung dieser Automaten aber stützen sich auf Erfahrung. Als erste schweizerische Spezialfabrik der Wäschereimaschinenbranche begann die Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG. bereits vor 9 Jahren mit dem Bau von Waschautomaten. Sie besitzt somit auf diesem Gebiet die grössten Erfahrungen.

MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AG. ZÜRICH

Büros und Demonstrationslokale:

Zürich	Stockerstrasse 57	Tel. 051 / 27 44 50
Bern	Aarbergergasse 29	Tel. 031 / 3 03 21
Lausanne	16, Av. du Simplon	Tel. 021 / 26 21 24
Neuenburg	9, Rue des Epancheurs	Tel. 038 / 5 87 66
Chur	Bahnhofstrasse 9	Tel. 081 / 2 08 22

Verlangen Sie eine unverbindliche Vorführung. Wir sind in der Lage, Ihnen diese Automaten jederzeit und überall in der Schweiz vorzuführen.

In bezug auf das Bier hingegen sind die Österreicher heikel. Flaschenbier mögen sie im allgemeinen nicht besonders. Es wird lieber vom Gasthaus vis-à-vis im Krug oder besser noch in den Krügeln, die man in ein entsprechendes Traggitter stecken kann, geholt.

Und natürlich hat Wien auch seinen «Sprüngli». Eigentlich hat es drei Sprünglis: den Lehmann, den Gerstner und den Demel. Der Gerstner an der Kärntnerstraße hat sich mit einem Delikatessengeschäft vereinigt und ist jetzt in den ersten Stock verbannt; dadurch hat er leider seinen Charme verloren; der Lehmann am Graben ist eine wunderbare Konditorei, aber der Demel, der ist einmalig. Bei ihm kann man noch an den gleichen Marmortischerln und auf den gleichen Goldsesseln sitzen wie zur Kaiserzeit, und mir scheint, es bedienen auch noch die gleichen Kellnerinnen! Hier versinken die letzten 50 Jahre ins Nichts, sie werden einfach nicht zur Kenntnis genommen.

Wie es die Mama gemacht hat

– so soll es im Wiener Haushalt sein! Die Männer sind im allgemeinen eher pedantisch, und der Haushalt muß wie am Schnürl laufen. Die Haushaltführung braucht zwar nicht exakt zu sein, es kann sogar nach hiesigen Begriffen ruhig ein bisserl schlampig zugehen, aber es müssen unbedingt immer die gleichen Schlampereien sein, an die gewöhnt man sich eben.

Für das Frühstück hat man meist wenig Zeit: die Hauptsache ist starker, heißer Kaffee und frische Semmerln, die krachen. Die neumodische Gewohnheit, den Tag mit einer Orange oder Grapefruit zu beginnen, hat nicht viel Anklang gefunden, wie auch sonst nicht viel nach Vitaminen oder Kalorien gefragt wird. Ich glaube, Österreich ist das Land, in welchem Gaylord Hauser den geringsten Erfolg zu verzeichnen hat.

Wer es sich leisten kann, auch gewichtsmäßig, nimmt ein Gabelfrühstück zu sich (das hiesige Znüni), es variiert vom eingepackten «trockenen» Butterbrot bis zum Gulasch. In einem Haushalt, in dem man etwas auf sich hält, muß die Köchin oder Hausfrau um zehn Uhr in die Küche gehen, sonst wird sie bis um ein Uhr nicht fertig, und ich muß sagen, daß ich in der Schweiz mit Begeisterung das schnelle, praktische Kochen gelernt habe.

Im bürgerlichen Haushalt gibt es meistens

weil sich auf Ihrem Gesicht Bibeli, Mitesser, Ekzeme oder gar ein richtiger Ausschlag zeigen, dann gehen Sie in die nächste Apotheke oder Drogerie und kaufen sich ein Fläschchen D.D.D. Dieses alterprobte englische Heilmittel hat schon vielen Tausenden geholfen – auch in hartnäckigen Fällen! Wie geht die Behandlung vor sich? Wattebausch mit D.D.D. tränken und kranke Stellen damit betupfen: die goldgelbe Flüssigkeit dringt tief in die Poren ein, reinigt sie, vernichtet die da hausenden Mikroben ... und die Haut gesundet.
Preis der Flasche: Fr. 1.90 und 4.95.

D.D.D.

Bei empfindlicher Haut die extra-milde D.D.D.-Seife verwenden.

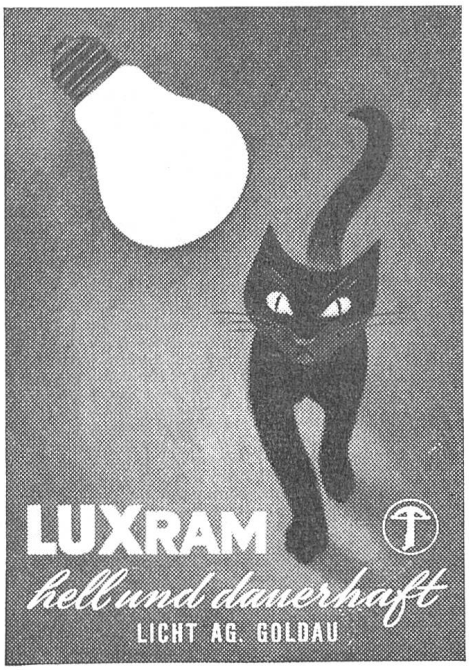
Generalvertreter für die Schweiz: Dr. Hirzel Pharmaceutica Zürich

HACOSAN

HACO QUALITÉ

Jeder Löffel oder Würfel eine Ladung Energie!

NÄHR- & KRÄFTIGUNGSMITTEL DER HACO GÜMLIGEN



MARUBA hat für alle, die eine trockene und spröde Haut haben, eine Überraschung: das neue MARUBA-Schaumbad «Ardisia» mit **Lanolin-Spezial.** Sie werden begeistert sein, denn das Maruba-Lanolin-Schaumbad ist eine vollständige Schönheitsbehandlung, welche die Haut nährt, geschmeidig macht und köstlich parfümiert.

Neu: **Maruba** *Ardisia*

Für trockene Haut: MARUBA-Ardisia, Flc. zu Fr. -.85 (für 2 Bäder); Fr. 4.05; Fr. 7.45; Fr. 16.50; Fr. 28.90 (ca. 120 Bäder) + Lux.

dreimal in der Woche Rindfleisch, das hiesige Siedfleisch. Da bevorzugt jede Familie ihr Spezialstück, aber wenn es auf den Tisch kommt, sagt man regelmäßig: «Heut ist es wieder gar nicht gut, viel zu langfasrig, ich muß versuchen, es durchs Tranchieren zu retten.»

Dieses Rindfleisch darf auf keinen Fall im Dampfkochtopf zubereitet werden, sondern muß ganz langsam zwei bis drei Stunden simmern. In die Suppe gehört natürlich eine Einlage, entweder Nockerln, Leberreis, eine Milzrolle oder ein Fanzel, auch Schöberl genannt (ein gesalzenes Biscuit). Wenn man Zeit und Lust hat, kann man auch aus einem Teigrestchen vom gestrigen Apfelstrudel einen Lungenstrudel machen.

Zum Rindfleisch braucht es eine Beilage: Kartoffeln serviert man nur, wenn man Gemüse macht, und diese Gemüse werden meist eingebrannt, das heißt in die Mehlschwitze, die gerne mit Schweinefett zubereitet und mit dem Gemüsesud aufgegossen wird, kommt das grobgehackte Gemüse und wird lange darin gedämpft. Entgegen den modernen Erkenntnissen werden die Vitamine also bis zum letzten vernichtet.

Um Abwechslung in das Menu zu bringen, werden Saucen gemacht, Zwiebelsauce, Leberpuréesauce, Dillensauce, Gurkensauce, Paradeissauce, die Variationen sind schier unerschöpflich. Zu diesen Saucen aber gehören Knödel, Nockerln, Nudeln oder Kartoffelnudeln, sogenannte Schleischkerln. Falls dieses Menu nicht erschwinglich ist, so läßt man das Fleisch weg und bringt nur Knödel mit Sauce oder eingebranntes Gemüse mit Kartoffeln und vorher eine falsche Suppe auf den Tisch.

In Privathäusern wird – oder vielleicht besser gesagt wurde – nichts am Grill zubereitet. Ein Braten wird im sehr heißen Rohr angebraten, mit einer echten oder Würfelbouillon untergossen und mindestens zwei Stunden weich geschmort. Damit er nicht verbraselt, deckt man ihn mit einem Pergamentpapier zu und übergießt ihn alle paar Minuten mit dem Saft, so daß man die Küche kaum verlassen kann. Aber das könnte man sowieso nicht, denn selbstverständlich muß man noch die Mehlspeis machen. Was wäre ein Mittagessen ohne Mehlspeis! Man unterscheidet gekochte und gebackene. Je nach Saison gibt es die verschiedenen Obstknödel mit Kirschen, Marillen

BUSCH

neu

BUSCH

Einbett-Apparat

Fr. 340.–

BUSCH

Doppelbett-Apparat

Fr. 580.–

Ich wünsche eine unverbindliche Vorführung des neuen BUSCH-Handstrickapparates, Mod. Einbettapparat/Doppelbettapparat*

am ..... , den ..... um ..... Uhr

Name .....

Strasse ..... Nr. .....

Ort ..... Kanton .....

Bitte senden Sie diesen Coupon mindestens eine Woche vor dem gewünschten Vorführungstag an die BUSCH-WERKE AG in Chur, Verkaufsabteilung Handstrickapparate. * Gewünschtes unterstreichen. 15

oder Zwetschgen, es gibt Hefeknödel, Povideltascherln, Mohnnudeln und so weiter. Alle diese gekochten Speisen werden mit gerösteten Semmelbröseln oder gemahlenem Mohn und Zucker bestreut und mit sehr viel brauner Butter begossen. Bei den gebackenen Mehlspeisen stehen an erster Stelle die Aufläufe: Reisauflauf, Grießauflauf, Apfelbaba, dann Kaiserschmarren oder Topfenpalatschinken.

Am Freitag ist Fasttag, an dem in vielen Familien meist nur Suppe und ein Tatsch oder Buchtel auf den Tisch kommen. Ein Tatsch wird aus einem Hefeteig gemacht, der nicht zu dick ausgewallt auf ein großes Blech gelegt und mit Früchten und eventuell Streusel belegt und gebacken wird; er ist also einer Schweizerwähe zu vergleichen, nur viel derber. Buchteln sind dem hiesigen Einback ähnlich. Es sind kleine Kuchen aus Hefeteig mit Marmelade – Mohn- oder Topfenfülle, dicht nebeneinander in eine Pfanne gesetzt und gebacken. Zur Abwechslung macht man sie ohne

Blumen im Frühling!

Jetzt

Holländische Blumenzwiebeln

pflanzen ohne besondere Mühe oder Pflege.

Wenden Sie sich an den Fachmann oder das Fachgeschäft – so erhalten Sie Qualitätszwiebeln; verlangen Sie dort die neue vielfarbige Gratisbroschüre mit Pflanzanleitung, damit alles gut gerät, oder schreiben Sie um Zustellung an Postfach 1535 Abt. 360 Lausanne 1

Fülle und serviert Vanillesauce dazu; dann heißen sie Dukatenbuchteln.

Es ist mir heute unbegreiflich, wie man einen solchen Speisezettel bewältigen kann – erstens als ein zum Verspeisen allzu üppiges Menu, und zweitens in bezug auf die große Arbeit der Zubereitung.

Wenn Gäste kommen

Gäste hat man gern. Da das alltägliche Essen schon recht viel Zeit in Anspruch nimmt, bereiten Gäste eigentlich wenig Mehrarbeit. Die Torte bäckt man schon am Vortag; es wird vielleicht etwas feiner gekocht, und zwischendurch gibt es als Bereicherung noch ein Kompott. Nur mit dem schönen Tischdecken und den Getränken hat man sein Gfrett.

Abendeinladungen sind oft zum «Après». Die Bezeichnung ist aber irreführend, denn selten wird jemand vorher etwas essen. Wenn die Gäste kommen, serviert man ihnen zuerst einen Kaffee, der die Müdigkeit verscheuchen soll und die angeregte Unterhaltung fördert; wird der Kaffee aber erst vor dem Weggehen getrunken, so verfehlt er natürlich diese Wirkung. Etwa nach einer Stunde gibt es dann ein kaltes Buffet, das meist sehr reichhaltig ist. Die gesalzenen und sauren Sachen, die Fleischplatten oder Brötchen kann man auch vom Restaurant kommen lassen, die Mehlspeisen hingegen bereitet man lieber selber zu. Dazu wird Wein, meist Weißwein, serviert. Und um Mitternacht gibt es dann, nach all den süßen Gerichten, eine Gulasch- oder Geflügelsuppe mit Bier. Ich war deshalb nicht wenig erstaunt, als mir hier in der Schweiz bei meiner ersten Einladung um diese Zeit Himbeersirup angeboten wurde.

Damenjausen, d. h. Einladungen zum Zvieri, wie auch der wöchentliche Jour sind sehr beliebt. Bei einer noblen Einladung gibt es Tee mit Sandwiches und Torte, aber für die Wienerin ist es viel gemütlicher bei Kaffee mit Gugelhopf und Torte.

*

So also ist es bei uns in Wien, so und auch ganz anders – denn nicht wahr: so viel Familien, so viel Variationen, genau wie in der Schweiz!

(Ein zweiter Beitrag von der gleichen Verfasserin, «Wiener Rezepte», erscheint in einer der nächsten Nummern.)