

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 62 (1958-1959)
Heft: 12

Artikel: Hackbraten mit Ei
Autor: Steenken, Eduard H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-667642>

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: 06.07.2025

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

H A C K B R A T E N

M I T E I

Ich bekenne, dass ich zu jener Klasse von Menschen gehöre, die, in einer berühmten Stadt angekommen, ihre Schritte zuerst und mit bewegender Zielstrebigkeit in ein Restaurant lenken, um hier dem leiblichen Teil ihrer mystischen Existenz erneute Kräfte zuzuführen, bevor sie sich den Wundern in Stein und Marmor, in Malerei und Gartenkunst zuwenden.

Zu diesem Behufe betrat ich eine an der Hauptstrasse gelegene Gaststätte, die sich «Schwabenklaus» nannte und hinter einem kleinen Fenster ein zu Magen gehendes Stilleben von rosigen Würsten, Sauerkräutern und «Ripple» zeigte. Hier muss es gut sein, folgerte ich, und in der Tat belehrte mich die dichte Fülle der anwesenden Esser, dass man einer Sitte huldigte, die sich — Gott sei's geklagt — immer mehr verliert . . . dem frohen und gemächlichen Speisen nämlich, ohne mit der linken Hand alle zehn Minuten nach dem Chronometer zu greifen.

Ich nahm Platz neben einem Manne, der mir Vertrauen einflösste. Er sass auf einer eichenen Bank unter einem stattlichen ausgestopften Eberkopf und ass, wie ich sogleich ausgemacht hatte, Hackbraten mit Ei. Kaum hatte ich ihn geziemend und mit der Reserve des Reisenden, der von weiter kommt, begrüsst, als er anhub: «Deutscher Hackbraten!»

Um es deutlicher zu machen, wies er mit dem Zeigefinger seiner linken Hand auf einen Rest dieser Speise von appetitlichem Rembrandtdunkel und mit dem gelblichen Gefranse eines fast verzehrten Spiegeleis. Ich nickte anerkennend, und warum nicht, warum soll man angesichts eines deutschen Hackbratens nicht anerkennend nicken?

Hatte ich zu stark genickt? Der Riese neben mir — es war ein Riese, zumindest ein Mann von herkulischem Wuchs, ein pensionierter Förster unter Umständen, ein Oberholzfäller, was weiss ich — registrierte es gleichsam als Aufmunterung, um fortzufahren.

«Sie nehmen hier vielleicht ein wenig zu viel Zwiebel, aber die Portionen sind anständig, durchaus anständig, das Ei frisch und der Spinat so, wie ich ihn gern habe, ein wenig breiig. Hm, sagten Sie was?»

Ich schüttelte den Kopf.

Kauend und zugleich lächelnd, so dass eine wahre Morgensonnenröte über sein gewaltiges Gesicht lief, explizierte er: Ich bin ein wenig taub, aber ich verstehe Sie gut, sehr gut . . . Sie sagten, der Ulmer Hackbraten sei anständiger . . .

Ich hatte zwar nichts gesagt, kenne die «Anständigkeit» des Ulmer Hackbratens keineswegs, lächelte aber geduldig, zumal mein eigener Hackbraten gebracht wurde und mich nachsichtig stimmte.

Er donnerte nun plötzlich, so dass ein paar andere Gäste mithörten: «Die Ulmer sind miekrig, sage ich Ihnen, und was ihren Hackbraten betrifft, so ist er nie richtig gewürzt. Was gehört an einen Hackbraten, an einen richtigen, wie? Salz, Pfeffer, Lorbeer . . . selbst eine Spur, aber nur ein Spur Ingwer, und dann vor allem ist es die Qualität vom Fleisch, junger Mann, was seine Güte ausmacht!»

Ich ass und mit dem Grade der eintretenden Sättigung verschwand mein Interesse an diesem Thema, ich hätte ihn nur allzugern über das Denkmal des Herzogs Ulrich ausgefragt, das sich in dieser erlauchten Stadt befand, aber als ich auch nur drei Worte ausgesprochen . . . ging ein neuerliches Erglühen über sein voluminöses Gesicht, er strahlte förmlich: «Hackbraten à la Ulrich? Ja, der ist so! Ich sehe, dass Sie sich ein wenig auskennen, junger Mann. Aber ich frage Sie — und an dieser Stelle wurde sein Ausdruck ernst, fast von Traurigkeit beschattet —, wer macht sich noch die Mühe, diesen Hackbraten herzustellen, dem man eine Spur Kirsch zusetzt und mit Pilzen bekränzt . . . ? Ach, ich könnte weinen. Gibt es nicht mehr, gibt es nicht mehr.»

Ich gestehe, dass mir diese Hackbratensentimentalität nun auf die Nerven ging, zumal ich nach dem Bier beim Kaffee angelangt war, ganz entschieden wieder fähig, mich spirituellen Phänomenen zuzuwenden, und so schrie ich: «Kennen Sie das Ethnographische Museum in der Münchnerstrasse?»

Er hatte allem Anschein nur das Wort Münchner verstanden und legte sofort wieder los.

«Der Münchner Hackbraten, tatata, wie soll ich Ihnen den erklären, mein Lieber! Mir hat er eigentlich nie richtig gemundet, bis auf den, den

man bei Letzners in der Steyrergasse macht. Die Adresse dürfen Sie sich getrost notieren — hier ist Papier und der Stylo. Also schreiben Sie ‚Zum Traubenstiegl‘, Steyrergasse. Gut. Dieser Hackbraten ist zuerst einmal — ein Trick des Wirts — nicht richtig durchgehackt, verstehen Sie, doch mit Absicht, mit Absicht, er erinnert beim Kauen ein bisschen an Beefsteak, aber die Beigaben, die Beigaben: Durch und durch anständig, anständig.»

Ich hatte genug, ich erhob mich, ich hatte gezahlt, ich wollte davoneilen, doch der Gütige hatte sich gleichfalls erhoben in seiner ganzen ehrfurchtsgebietenden Grösse:

«Ich mache noch ein paar Schritte mit Ihnen», verkündete er, «nach einem guten deutschen Hackbraten braucht man Luft und Bewegung.»

An der Ecke Münchnerstrasse konnte ich ihn endlich abhängen, nicht ohne zuvor eine Visitenkarte von ihm in Empfang genommen zu haben.

Aufatmend und zugleich ein wenig begreifend las ich da in zierlichen Lettern:

Ernst Scheibelman

Propagandist der Dosen-Hackbraten AG.

Ilona Halasz

H U H N I M K O R B

«Schau mal Schatz, was ich hier habe!» Mit diesen Worten stellte Max ein braunes verschlossenes Körbchen auf den Küchenboden. Trudi, seine junge Frau, welche mit vom Kochen gerötetem Gesicht am Herd stand, blickte neugierig auf, und als es unter dem Deckel sehr eindeutig gackerte, schlug sie überrascht die Hände zusammen: «Ein Huhn! Ein lebendiges Huhn! Woher hast du es?»

«Vom Büro», sagte Max, «Fräulein Oederlin, meine Kollegin, hat es von Verwandten auf dem Land bekommen, wo sie über das Wochenende

war. Da sie erst heute morgen mit dem Frühzug heimfuhr, hat sie es mit ins Büro gebracht. Ich habe es ihr kurz entschlossen abgekauft, weil sie sagte, sie würde es nicht über das Herz bringen, es zu töten.» Er öffnete den Korb, und im gleichen Augenblick schoss das Huhn mit lautem Gegacker heraus und schwang sich mit einigen Flügelschlägen auf den Schüttstein.

Es war ein schneeweisses, dickes Huhn, das nun mit ruckartigen Bewegungen des Kopfes aus erhöhter Warte von seiner neuen Umgebung Kenntnis nahm. Trudi lachte: «Ein Prachtexemplar — was hast du dafür bezahlt?» — «Sechs Franken!» antwortete Max. «Nicht viel!» meinte Trudi und fügte hinzu: «Das wird eine gute Suppe geben und ausserdem eine Menge Fleisch! Uebrigens kommt es mir gerade recht. Uebermorgen, am Mittwochabend, haben wir doch Schneiders zu Besuch. Da mache ich dann Huhn auf Reis.»

«Fein, das haben wir in unserer jungen Ehe noch nie gehabt!» lachte Max, setzte sich an den Küchentisch, auf dem seine Frau die Suppenteller gefüllt hatte, und warf einige Brotrümel auf den Boden. Das Huhn flatterte vom Schüttstein herab, pickte die Krümel auf und schaute dann mit komisch schräg gestelltem Kopf herauf. Als Max ihm wieder einige Krümel hinunterwarf, meinte Trudi: «Schön, mäste das Tier noch ein wenig, bevor du es tötest.»

Der Löffel ihres Mannes blieb in der Luft stehen: «Ich? Tö — töten?» stotterte er, «das ist deine Angelegenheit. Hühnerschlachten ist Hausfrauensache!» Jetzt war es die junge Frau, welche den Löffel ablegte und ihren Mann bittend ansah: «Mein Lieber, du weisst doch, dass ich kein Blut sehen kann!» Sie schauderte zusammen. «Also sei schon so gut und töte das Huhn Mittwochmittag, gleich nach Tisch, damit ich Zeit habe, es am Nachmittag zuzubereiten.»

Dass das weitere Mittagessen recht schweigsam verlief, war kein Wunder. Für Trudi war die Diskussion beendet, und Max schaute mit betretener Miene abwechselnd in seinen Teller und auf das Huhn, für dessen Tötung ihm immerhin ein Zeitaufschub von zwei Tagen gegeben war. Nun, da konnte man noch sehen.

Als Max zum Nachtessen heimkam, galt seine erste Frage dem Huhn. Trudi rumpfte die Nase: «Du hättest den Küchenboden sehen sollen! Ich habe das Vieh wieder in seinen Korb gesperrt, wenn es mir auch leid tut, denn es ist darin ein wenig beengt.» — «Ich wüsste eine Lösung!»