

# "Wir haben's herrlich weit gebracht!"

Autor(en): **Wessum, Jan van**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **95 (1969)**

Heft 23

PDF erstellt am: **21.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-508840>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# «Wir haben's herrlich weit gebracht!»

oder:  
Kennen Sie schon den  
Genuine Bernese  
Old Surchabis Flavour?

Ob der letzte Deutsche Kaiser den Lobspruch auf seine Zeit selber erfunden hat, oder ob er ihn nur in eine seiner bramarbasierenden Reden als oratorische Perle einsetzte, bleibe dahingestellt. Er dachte bei «weit» jedenfalls nicht an eine geographische Distanz (schließlich brachte er's 1918 ja nur bis ins benachbarte Holland), sondern er rühmte sich, daß inskünftig kein politischer Sperling von einem europäischen, asiatischen oder afrikanischen Dach fallen dürfe ohne Bewilligung Seiner schnaubbärtigen Majestät. – «Weit» ist halt ein weiterer Begriff.

Aber nicht vom Schöpfer oder Zitator des Lobspruchs soll die Rede sein, sondern von Erfindungen, die zeigen, wie weit wir's gebracht haben; zum Beispiel in kulinarischer Beziehung. *fi* berichtet darüber:

Die amerikanische Firma *Continental Specialities of Memphis, Tennessee*, hat etwas Neues auf den Markt gebracht für alle Köche, die Fleisch auf einem Holzkohlenfeuer zubereiten: sog. «Bourbon-Blöcke». Sie sind aus verkohlten Fässern hergestellt, welche früher einmal echten Bourbon enthielten. Die 2,5 cm dicken Würfel (man rechnet zwei für ein Pfund Fleisch) werden der Holzkohle beigegefügt, und sie sollen – so versichern die Liebhaber – dem über dem Feuer gebratenen Fleisch einen sehr pikanten Whiskygeschmack verleihen.

«Es muß was Wunderbares sein, vom Steak beschwipst zu werden!» könnte heute der Schmalzkammer-sänger Richard Tauber singen. Dem Fortschritt sind offenbar keine Grenzen gesetzt. Könnten unsere werten Leser sich nicht helvetische Variationen der neuen Geschmacksrichtung ausdenken? Ein Anfang – oder besser: zwei Anfänge sind bereits gemacht; *Pat.* angem. Ganz unabhängig voneinander haben zwei fortschrittliche Firmen unseres unternehmungsfreudigen Landes neue Wege beschritten. Wir dürfen stolz anerkennen, daß der schweizerische Pioniergeist noch nicht erloschen ist.

Die Firma *Gastronomical Specialities of the Gürbe-Valley in Thurnen, Switzerland*, hat eine große Anzahl Surchabisfaßdeckelbretter

aus Hartholz, die früher zum Einmachen des berühmten Nationalgerichts germanischer Stämme, zum Teil während Generationen, gedient hatten, für teures Geld zusammengekauft. Sie ließ daraus in der Metropole des Zürcher Chellenlands, Sternenbergs-City, kleine Kochlöffel schnitzen, die sie nun zum Preis von 4.95 Dollar das Stück zum Kaufe anbietet. Wird ein Gericht während der Zubereitung, vornehmlich im Stadium des Köcherlens oder Sütterlens respektive Blöoterlens oder Söderlens mit dieser Kelle gerührt, so bekommt es den pikanten Genuine Bernese Old Surchabis Flavour, was besonders bei Zabaglione, Crème Caramel und andern Süßspeisen einen verblüffenden Geschmackseffekt und damit das Entzücken aller hei-

matverbundenen Gourmands hervorruft.

Der Umstand, daß die Wirkung der Aromatisationskelle allmählich abnimmt, kann durch längeres und heftigeres Rühren kompensiert werden, so daß die Firma *Gastronomical Specialities of the Gürbe-Valley in Thurnen, Switzerland*, Garantie für die wirksame aromatische Verkeibung von mindestens hundert Desserts leisten kann.

Eine ähnliche Pionierleistung vollbrachte die Glarner Produktionsfirma *Schmök, Räss & Co. Ltd.*, die im Sinne moderner Diwörsifikéischn weitere Products – unter Beibehaltung des traditionellen Schabzigers – aufgenommen hat. All diese Products sind charakterisiert durch eine sowohl den Geruchs- wie auch den Geschmacks-

sinn anregende Aromatisierung: Als Verpackungsmaterial wird Papier verwendet, in dem zuvor Schabzigerstöcke ihren notwendigen Reife-prozeß durchmachten. Bisher hat die Firma *fully shabzeezerised* Vanillezucker, Currypulver, Schokoladenpuddingpulver und Schnupftabak auf den Markt gebracht. Nach den guten Erfahrungen, die mit einem Probe-Export nach Amerika gemacht wurden – die neuen Schmök-Räss-Produkte wurden auch in New Glaris anlässlich einer Bundesfeierparty getestet und sollen bei vielen Teilnehmern Tränen der Rührung und des Heimwehs hervorgerufen haben –, soll ein weiteres Erzeugnis folgen: *Typical Swiss Chewing-Gum*, von dem noch nicht sicher ist, ob er «Kiss Me Katterly» oder «Shmuckwo Bee Nixy» heißen soll.

Um aufs Thema zurückzukommen: Haben wir Zeitgenossen aus dem Jahre 1969 nicht viel mehr Grund zur Behauptung, wir hätten's herrlich weit gebracht, als der gekrönte Viel- und Lautsprecher vor sechzig Jahren? Und das nicht nur in kulinarischer Beziehung! *AbisZ*



«Darf ich ‚Reinheit der revolutionären Idee‘ vorschlagen, Genosse?  
Es schmeckt genau wie Kabisstorzen!»