

Limmatspritzer

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **110 (1984)**

Heft 38

PDF erstellt am: **17.05.2024**

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.



«Das Essen», hat der berühmte Montesquieu geschrieben, «ist einer der vier Zwecke des Daseins. Welches die drei andern Zwecke sind, darauf bin ich noch nicht gekommen.» Montesquieu ist 1755 gestorben. Aber Zürich denkt noch immer gern ans Essen, und noch in unseren sechziger Jahren sang ein Ensemble in einem Zürich-Musical von Werner Wollenberger über die Zürcher: «S Ässe händs zum Frässe gärn.»

Eigentlich wollte ich ja nur sagen: Heuer feierte der Wirtverein des Bezirks und der Stadt Zürich das, was er als sein «100jähriges Jubiläum» bezeichnet; respektive: so steht's im Vorwort des Stadtpräsidenten zu einem Katalog, der im Zusammenhang mit dem Jubiläum zur Ausstellung «Menü», Untertitel «Tafelkultur 1860–1930», im Wohnmuseum Bäregasse Zürich gehört. Konzeption von Ausstellung und Katalog: Karl Iten in Altdorf. Ihm sind auch die «Streiflichter aus der Geschichte der Menükarte» zu verdanken, die wir hier ein bisschen streifen wollen. Wobei in der Ausstellung, die am 23. September zu Ende geht, Zürich nicht im Vordergrund steht, wohl aber ebenfalls gestreift wird.

In zehn Gängen

Man entdeckt in Ausstellung und Katalog zum Beispiel das, was auch auf dieser Seite verewigt ist: Das Menü zum «Kegelfest der Gesellschaft «Falkenburg» in Zürich, Hôtel Baur, 5. März 1888.» Bald 100 Jahre sind es her. Mögen auch Ausflüge von Kegellclubs leicht ironisch als «Schnitzel-Jagden» bezeichnet werden: im vorliegenden Falle geht es recht üppig her und zu in zehn Gängen. Und man darf annehmen, dass, wenn überhaupt, vor und nicht nach dem Festmahl kegelt worden ist.

Überhaupt sind in der Bilderabteilung «Die Entwicklung der Menükarte» ein paar Muster drin, die einen wenigstens von ferne an einen Vers von Bö über den Gourmand in der Fressbeiz erinnern: «Zerschnt ninn er sOrdöwer mit Chräbs und Sardele, / Salami und Schpargle mit vill Mayonäs, / dänn Hecht oder Aal oder blaiu Foräle, / dänn Gflügel, dänn Puding, Grämürss oder Chäs, / dänn butzt er sMuul mit eme fette Serwiettli, / dänn

Fritz Herdi

En Guete!

fangt er aa chlage, / er hebs uf em Mage, / dänn frisst er Tabetli ...»

Schauerliches Gegurgel

Weil die Menükarte vom «Hôtel Baur» just aus dem Jahr 1888 stammt, sei kurz Ernst von Malortie erwähnt. Denn, so erwähnt Ausstellungsgestalter Karl Iten in einem Tafelkultur-Abriss, «um 1888 herrschten an der Tafel fast ungläubliche und widerwärtige Bräuche, die den schönen Schein der Tafelkultur Lügen strafte. Einer davon war das Mundausspülen an der Tafel. Das Gerät, das man dazu benötigte, nannte man zwar vornehm «Rince-bouche». Es waren kristallene oder farbige Schalen mit zugehörigen Bechern, die beide mit lauwarmem, oft wohlriechendem Wasser gefüllt waren.» Dazu Ernst von Malortie im Jahre 1888:

«Wenn man auch das Wasser mit den lieblichsten Essenzen geschwängert in den schönsten Kristallgefässen mit der feinsten Serviette reicht – der Effekt, das allgemeine Gegurgel, bleibt schauerlich, und die verschiedenen nicht immer eleganten Manieren einer grossen Gesellschaft, die in Reih und Glied einander zugekehrt bleibt, bilden den traurigen Schluss eines lukullischen, mit aller Opulenz hergerichteten, eben beendeten Diners.» Malortie

war freilich auch gegen die Zahnstocher bei Tisch; vermutlich ist ihm nie eines jener Siedfleischstücke von einer Achtungstellungskuh zwischen die Zähne gekommen, wie es mir kürzlich in einer Zürcher Gaststätte serviert worden ist.

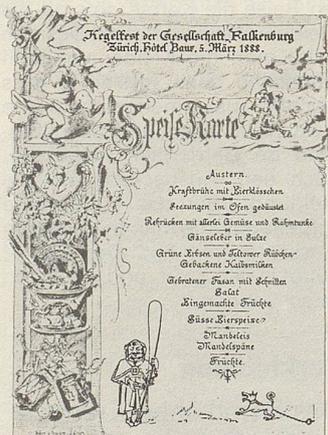
Russischer Anstoss

Die erste uns bekannte Menükarte in der heutigen Form entstand übrigens im Jahr 1541 anlässlich des Reichstags zu Worms. Damals liess sich Herzog Heinrich von Braunschweig durch seinen Küchenmeister die gesamte Speisefolge eines grossen Festessens auf ein Pergamentstück schreiben, und während des Essens warf er immer wieder Blicke

auf die verheissungsvolle Urkunde, damit er seinen Appetit richtig einteilen konnte.

Indessen: Die heute nicht mehr wegzudenkende Menükarte ist erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts üblich. Vor diesem Zeitpunkt war es Sitte, alles auf den Tisch zu stellen, was es da zu essen gab; niemand kümmerte sich um eine geschriebene Speisefolge. Diesen alten Brauch nannte man den «französischen Service». Doch im Lauf der Zeit haben sich die Tafelsitten immer mehr verfeinert, und der «russische Service» bürgerte sich ein, was schliesslich auch zur Geburt der Menükarte geführt hat.

Wenn unser allezeit essfroher Blick allerdings, wie vorhin, auf Bemerkungen wie «verfeinerte Tafelsitten» fällt, fällt noch etwas: nämlich uns etwas ein. Und zwar der Einbruch der Schnellfressbuden, der auch vor Zürich nicht halt gemacht hat. Wer die Ausstellung im Wohnmuseum an der Zürcher Bäregasse besucht hat, weiss freilich, dass Verpflegungskuriosa schon recht früh vorgekommen sind. So gab es – man beachte Bild Nr. 2 auf dieser Seite – um 1900 an der Zürcher Bahnhofstrasse schon ein erstes Automaten-Restaurant. Es existierte aber, und das spricht wieder einigermaßen für den Zürcher vor rund 85 Jahren, nur kurze Zeit.



Kegelfestmenü 1888 in Zürich



Automatenrestaurant um 1900 an der Zürcher Bahnhofstrasse.

Ordogravieh

Das Hauptzitat der Ausstellung stammt von Baron Eugen von Vaerst, 1851: «Wo sich ein liederlich hingekritzelter, falsch geschriebener Zettel befindet, da setze man sich lieber nicht erst zu Tische.» Da tippte der deutsche Gastrosoph ein recht heikles Kapitel an. Die Rechtschreibung, so der Gestalter der Menü-Schau in Zürich, «war schon seit je nicht die Stärke der Wirte gewesen».

Allerdings teilt nicht jedermann die Meinung des Barons von Vaerst. Jedenfalls erinnere ich mich an den munteren Heinrich Spoerl, dem wir Vergnügliches und Bleibendes wie «Die Feuerzangenbowle» zu verdanken haben. Wenn der Bestsellerautor Spoerl nämlich einen fehlerreichen Speisezettel entdeckte, sagte er sich immer: «Wo so schlecht geschrieben wird, wird bestimmt gut gekocht!» Na also, Trost für Wirte!