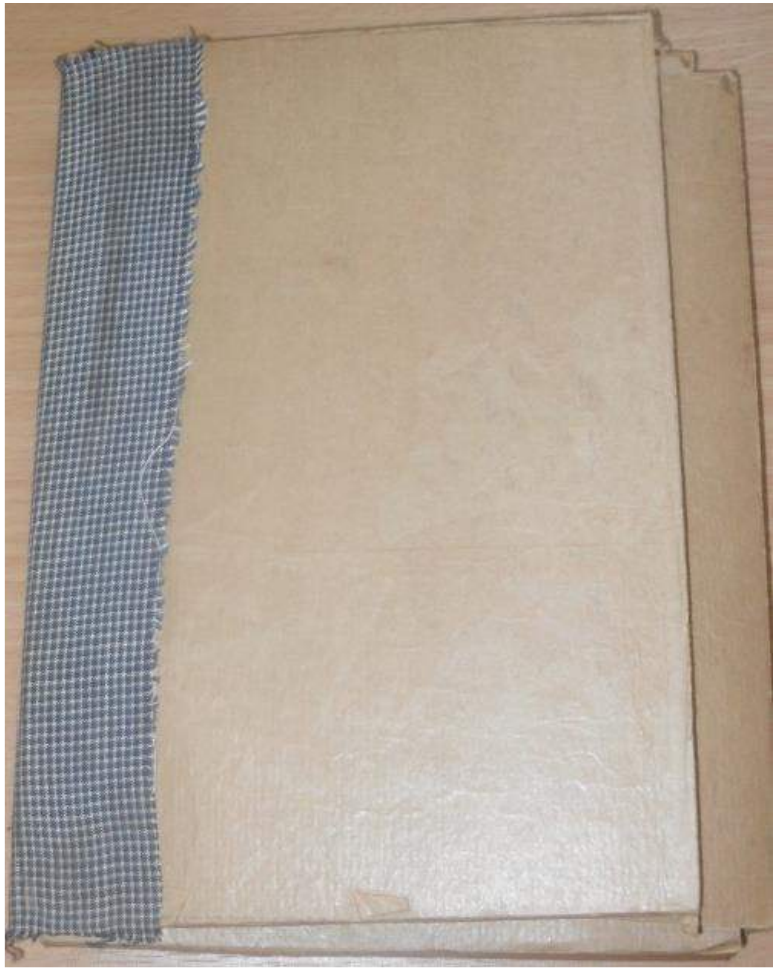
Die Liedersammlung von Albert Brosch

Band diverses

(Digitalisierung von Claudia Behn, 2015)



MAI

13

DIENSTAG

Servatius, Robert Bellarmin

Aus nichts wird nichts, das merke wohl, wenn aus dir etwas werden soll.

Aprilregen — großer Segen

Der April treibt sein Spiel, treibt er's toll, wird die Tenne recht voll.

Maikäfer, die im April schwirren, müssen im Mai erfrieren.

Aprilwetter und Kartenglück wechseln jeden Augenblick.

Heller Mondschein im April schadet der Baumblüte viel.

Im April ein Schauer Schnee keinem Dinge tut er weh.

April naß und kalt, gibt Roggen wie Wald.
Der April frißt der Lämmer viel.

Im April kommt frischer Regen stets dem Landmann sehr gelegen.

Wenn der April bläst in sein Horn, steht es gut um Heu und Korn.

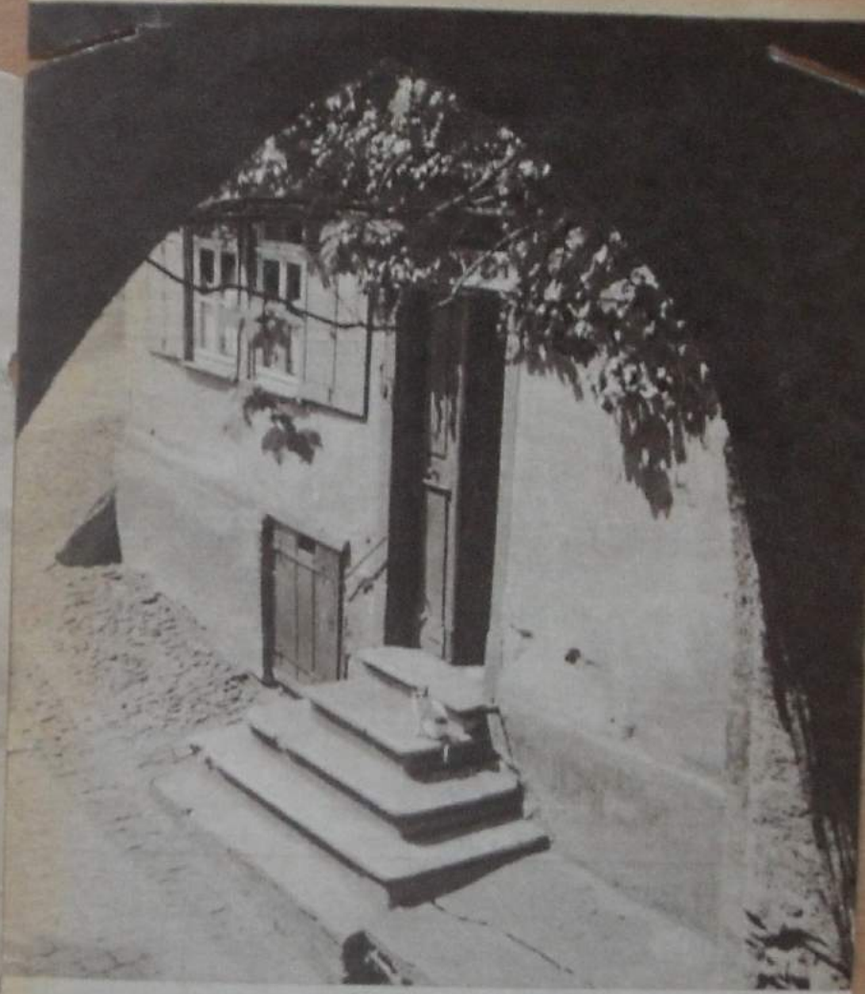
April windig und trocken macht alles Wachstum stocken.

April schön und rein, Mai wird umso wilder sein.

Bald trüb bald rauh, bald licht, bald mild ist der April — des Menschen Ebenbild.

Donner im April Segen uns verkünden will.
Dürrer April ist nicht des Landmanns Will'.

Kommen Sie mit zum Heumachen? · W. Fritz



Die Katze nimmt ein Sonnenbad · Fehr-Bechtel

13 MONTAG

JUNI

Wer sein Glück sucht auf der Straßen, sein' Gesundheit in einer Apothekerflaschen und sein Recht in einer Kanzlei, dem helfe Gott alle drei!

14 DIENSTAG

29 FREITAG

JULI

Tapferkeit wirkt auf zweifache Weise: im Angriff und im Standhalten.

Thomas von Aquin

30 SAMSTAG

SA 4.35 MA 2.21
SU 20.02 MU 14.41

Unser Hausgarten

Die Hauptsaat von Bohnen findet jetzt statt. Auf abgeernteten Spinatbeeten pflegen die Bohnen besonders reich zu tragen. Um fortlaufende Ernten von Radieschen, Sommerrettichen, Gartenkresse und Schnittsalat zu haben, säe man diese alle 8 bis 14 Tage neu aus. Auch Spinat, Erbsen, Karotten und Puffbohnen können noch gesät werden.

Mittagstisch

Schnepfen am Spieß gebraten,
Kopfsalat, Kartoffeln,
Zitronencreme

„Coquillage" oder „Schnabel-Linie". Da
hüte mit schnabelartig vorgezogenem Vor
oder weniger spitz nach vorn strebenden
die Schnabel-Linie an. Auch die neu
neuen Form durch seitlich aufgerollte R
Turbaneffekte, vorn scharf eingebeulte
Flachränder und tiefe Einschnürungen z
lungen der neuen Linie, die es in zahlre
Der Hinterkopf bleibt bei allen H
Frisur, die im Einklang mit

FÜR IHRE REZEPTSAMMLUNG

Erdbeerbombe: 500 g Erdbeeren, 200 g Zucker, 5 g aufgelöstes Agar-Agar, ½ Liter Schlagsahne. Die gewaschenen Erdbeeren werden mit der Hälfte des Zuckers vermischt und 2 Stunden stehengelassen, dann durch ein Sieb gestrichen und mit dem übrigen Zucker vermischt. Zuletzt zieht man das aufgelöste Agar-Agar und die Schlagsahne unter und füllt die Speise in eine Form. Man streut geriebenen Biskuit darüber und reicht die Speise nicht zu kalt.

Fröhliche Kinderwelt

Eins, zwei, drei ...

Ene, mene, mu,
Appel, pappel, eppel,
peppel,
piff, paff, pu,
ab bist du.

•

1, 2, 3, 4, 5,
strick mir ein Paar Strümpf,
nicht zu groß und nicht
zu klein,
sonst mußt du der
Haschmann sein.

•

1, 2, 3, Herr Gevatter Frei,
Herr Gevatter Fixe Faxe,
16 Heller ist ein Batze,
Jung hol Wein, Knecht
schenk ein,
Herr trink aus, du bist raus.

•

Geht ein Männlein über
die Brück,
hat ein Säcklein auf dem Rück,
Männlein lacht, Pfosten
kracht,
piff, puff, paff, du bist aff.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, meine
Mutter, die kocht Rüben,
meine Mutter, die
kocht Speck,
du bist weg.

•

Ene — mene — mis —
maus lief ums Rathaus,
schöne wipp — schöne
wapp und du bist ab.

•

Ich und du, Müllers Kuh,
Müllers Esel, das bist du.

Kleine Ostereierei

Eigentlich geben wir uns heute recht wenig Mühe mit den Ostereiern: Wir kaufen Ostereier-Farbe oder Abziehmuster beim Krämer und der Rest ist schnell erledigt. Die Generationen vor uns machten kleine Kunstwerke daraus. Letzte Spuren davon haben sich hier und dort als Zweige der Volkskunst erhalten.

*

In Österreich und Südslawien werden auf dem gefärbten Ei wunderschöne Muster dadurch geschaffen, daß die Farbe entweder mit einer Nadel ausgekratzt oder mit einer in Salzsäure getauchten Stahlfeder ausgeätzt wird. In der Lausitz, im Elsaß, in Hessen, vor allem aber in Böhmen, Polen und Rumänien wird auf das ungefärbte Ei eine Wachszeichnung aufgetragen und nach dem Färben wieder entfernt: das Muster erscheint dann weiß auf farbigem Grund. Mancherorts werden die Eier auch mit Sprüchen und Versen beschrieben: In Südtirol schenken die Mädchen ihren Burschen drei hochrote, mit Liebesversen beschriebene Eier und in Nordtirol tauschen Buam und Dirndln Eier aus, deren Aufschrift eine Frage stellt oder eine Antwort gibt.

*

Aber solches Brauchtum ist nur ein schwacher Abglanz der Sorgfalt, die frühere Zeiten auf die künstlerische Ausschmückung der Ostereier verwandt haben: die berühmtesten Maler erhielten Aufträge auf Ostereier — der Franzose Watteau zum Beispiel, dessen duftige Rokokobilder den Stolz aller Museen bilden, hat sich oft und liebevoll der vergänglichen österlichen Kleinarbeit unterzogen.

*

Der Brauch, Ostereier zu färben, reicht mindestens sieben Jahrhunderte zurück. Das Osterei selbst aber war schon in vorchristlicher Zeit ein Sinnbild der Fruchtbarkeit, des Keimens und Werdens. Man glaubte, es teile seine lebensspendende Kraft dem mit, der es verzehre. Die Rolle, die es bei den heidnischen Frühlingsfesten spielte, behielt es auch beim christlichen Frühlingsfest, dem Osterfest, bei. Die österliche Eierweihe, die in der griechisch-orthodoxen und auch noch in manchen Sprengeln der römisch-katholischen Kirche üblich ist, reicht sicher anderthalb Jahrtausende zurück; und nur wenig jünger sind die vielen Ostereier-Bräuche, das Werfen, Schieben und Rollen als Wettbewerbe oder das noch heute in Baden geübte „Eiertippen", bei dem die Kinder zwei Eier mit der Spitze aneinanderschlagen, bis eines zerbricht und dem Gewinner übergeben werden muß.

Der Maibaum wird aufgestellt.

Der Maibaum wird aufgestellt.

Scherzverse.

Aff der Eis'nboh
stöiht a schwarzer Moh,
zünd't a Feierla oh,
daß mehr fahrn koh.
Kinderla, Kinderla, henkt eich droh;
Öitz göiht's aff der Eis'nboh!

*

Die Schwarzbeerleit,
döi senn recht g'scheit;
döi genge ham,
wenn's zwölfa leit.
Nou gengas es Gäßla
auf und ab
und sohng: „Wer kafft mir
mei Schwarzbeer ab?"

*

Wenn mei Mutter Köichla bäckt,
bäckt si's in der Pfanna.
Mutter, gib mir a an Brockn,
daß i koh die Ziebala lockn!
Ziebala, Ziebala, bull, bull, bull,
alli Stund a Löffala vull!

*

Uff de Höh' wächst de Klee,
Futter für mei Gailche.
Wann de Pape ins Wertshaus geht,
mecht die Mame a Mailche.
Wann sie aber Kaffee trenkt,
höpst se wie e Distelfenk.

*

Uff 'm Törmche sitzt e Wörmche
mit sam Schermche unerm Örmche;
kömmt e Störmche und jegts Wörmche
met sam Schermche unerm Örmche
vom Törmche.

Volksgut.

Der Gründonnerstag in Bayern / A. Sieghardt

Eine Art Versöhnungsfest für Eheleute, die ab und zu in den Haaren liegen, bei denen „Er" schimpft und „Sie" fuchsteufelswild ist, soll der Gründonnerstag früher gewesen sein (oder heute noch darstellen), einen Tag, an dem sich die Ehemänner darin gefallen, ihre bessere Ehehälfte nach der Ölbergandacht auch einmal ins Wirtshaus zu führen (sofern „Sie" dazu Lust hat).

Darin erschöpft sich die weltliche Bedeutung des Gründonnerstags, von der hier zunächst einmal die Rede sein soll, selbstverständlich nicht. Im Gegenteil, der Gründonnerstag ist ein sehr wichtiger Tag im Bauernkalender, der beispielsweise verheißt, daß ein sehr warmer Sommer kommt, wenn der Gründonnerstag nicht grün, sondern weiß ist. Die Bäuerin stellt den Küchenzettel ganz auf diesen Tag ein: Von altersher gibt es da zu Mittag die aus neunerlei Kräutern hergestellte Kräutlsuppe, denn diese schmeckt nicht vorzüglich, sie gilt auch als besonders heilkräftig und schützt vor Krankheiten. Dies trifft auch für die grünen Spinatkrapfen zu. Wenn die mittags auf den Tisch kommen, dann bemüht sich jeder Dienstbote, tüchtig hineinzuhauen, denn je mehr solch giftgrüner Spinatkrapferln man hinunterwürgt, desto besser ist man in den kommenden Wochen und Monaten gestellt mit dem „Diridari" . . . Meist werden die Spinatkrapferl mit Brunkreß-, Nißl- oder Feldsalat gegessen, auch der „Rowinzelessalat" ist dazu recht beliebt.

Der Gründonnerstag heißt in Altbayern auch „Antlaß-Tag". Das ist eine Bezeichnung, die mit dem hl. Abendmahl in Zusammenhang steht. Sie will die Entlassung aus Sünden und Strafen mit dem Gang zum Tisch des Herrn symbolisieren. In manchen Gegenden Altbayerns wird für den Gründonnerstag die Benennung „Antlas-Pfinzta" gebraucht und die Eier, die an diesem Tag gelegt werden, nennt man „Antlaß-Eier". Man schreibt ihnen große Heilkraft zu; wer sie ißt, dem bringen sie Glück ins Haus. Nimmt man ein solches Antlaß-Ei mit in die Kirche, dann kann man — nach einer uralten Überlieferung —, so man die Eier gegen die Sonne hält, die bösen Weiber der betreffenden Gemeinde darin erblicken . . . Stellt man sich mit einem solchen Antlaß-Ei an einem Kreuzweg, dann weiß man von den Vorbeigehenden, wer einem gut und wer einem schlecht gesinnt ist. Der oberbayerische Bauer gibt diese Antlaß-Eier oft seinem Vieh, damit es von Unfällen und Krankheiten verschont bleibt. Wer aber ein Antlaß-Ei sich rücklings über den Kopf wirft, dem kann kein Blitz etwas anhaben. Der Jäger, der ein Antlaß-Ei bei sich trägt oder verspeist, ist gefeit gegen die Kugel der Wilderer. Überall wird das Antlaß-Ei als eine von Gott gesegnete Ostervorspeise betrachtet. Haben die Hühner am Gründonnerstag zu wenig solcher Eier gelegt, dann werden die vorhandenen Exemplare unter der Bauersfamilie und deren Dienstboten gerecht verteilt. Antlaß-Eier dürfen nicht gefärbt sein, wenn sie zur österlichen Speisenweihe gebracht werden.

Der Gründonnerstag ist auch ein ungemein günstiger Tag zum Säen; dem Wiederbeginn der frühlingshaft-grünen Saat verdankt er vielleicht mit seinen Namen. Dieser läßt sich bis ins 11. Jahrhundert zurückverfolgen.

Der Mesner hat in der Zeit vor dem Gründonnerstag allerlei zu tun, er muß das „Heilige Grab" herrichten, die Kirchenfenster mit schwarzem Tuch verhüllen und dem ganzen Kirchenraum ein mystisches Dämmerdunkel geben. Beim Gloria des feierlichen Hochamtes verstummen plötzlich die Glocken, man sagt, „sie sind nach Rom geflogen". Erst beim Karsamstag-Gloria ertönen sie wieder. Statt der Orgelklänge hört man vom Gründonnerstag ab das dürre Klappern der Hölzer, der Ratschen. In weißen Paramenten tritt der Priester an den Altar, er darf nur ein einziges Meßopfer halten. Eine besondere Zeremonie des Gründonnerstages ist auch die Fußwaschung in den dazu bestimmten Kirchen, eine Sitte, die in München durch den alten Prinzregenten und durch König Ludwig III. sehr feierlich vorgenommen wurde. Für diese symbolische Handlung wurden immer die zwölf ältesten Männer des Landes ausgesucht, man nannte sie „die zwölf Apostel". Sie wurden nach der Zeremonie fein bewirtet und nobel beschenkt. Solche Fußwaschungen am Gründonnerstag haben bis zum Jahre 1934 auch in der Berchtesgadener Stiftskirche stattgefunden, und zwar durch den dortigen Dekan an zwölf alten Männern mit langen Bärten, die als Apostel gekleidet erschienen. Dieser Brauch ging auf die Zeit zurück, da Berchtesgaden noch ein reichsunmittelbares Fürstentum und Augustiner-Chorherrnstift war. Seltsamerweise hatte der Gründonnerstag im Berchtesgadener Land früher auch auf die Raucher und Schnupfer einen Einfluß: diese beschränkten nämlich das Rauchen und Schnupfen von diesem Tag an bis zum Ostersonntag auf ein Mindestmaß, wohl deshalb, um in dieser ernsten Zeit auch ein „Opfer" zu bringen. Am Nachmittag und Abend des Gründonnerstags gingen die Berchtesgadener dann zum „Altar o'beten", wobei das Allerheiligste verschleiert ausgestellt war.

Vor dem Läuten beim Gloria aßen die Berchtesgadener üblicherweise die letzte Milchsuppe, hernach wurde nur Wassersuppe gegessen bis nach dem Gloria-Läuten am Karsamstag. Der schöne Brauch, am Gründonnerstag die Armen zu bewirten, hat sich bis heute noch in vielen Gegenden erhalten, wie dieserhalb auch die Bezeichnung „Suppen-Donnerstag" noch nicht ganz außer Gebrauch gekommen ist.

SO NIMM DENN MEINE HÄNDE . . .

Es gibt nur ein Mittel sich wohl zu fühlen: man muß lernen, mit dem Gegebenen zufrieden zu sein und nicht immer das verlangen, was gerade fehlt.

Fontane

Ein Wort ist leichter zurückgehalten als zurückgenommen.

Sprichwort

Freiheit bedeutet Verantwortlichkeit. Das ist der Grund, weshalb die meisten Menschen sich vor ihr fürchten.

Shaw

Das Leben ist ein hohes Gut, nur der Mensch selber kann es entwerten.

Sprichwort

Dein wahres Glück, o Menschenkind, o glaube doch mitnichten, daß es erfüllte Wünsche sind: es sind erfüllte Pflichten.

Gerok

Glaube nicht alles, was du hörst, rede nicht alles, was du weißt, liebe nicht alles, was du siehst, tue nicht alles, was du willst.

Alter Spruch

Wir gratulieren

Windsheim. Frau Wally Jörke, Kurhaus, kann heute ihr 80. Lebensjahr vollenden. — Frau Margarete Wunder, Schäfergasse 11, feiert heute ihr 82. Wiegenfest.

Bergheim. Frau Appolonia Seltz, Altsitzerin, Haus-Nr. 24, wird morgen 71 Jahre alt.

Lenkersheim. Frau Elisabeth Krauß, Landwirtin, Nr. 18, kann heute ihren 75. Geburtstag begehen. — Frau Kunigunde Gelbert, Haus-Nr. 12, feiert morgen ihren 74. Geburtstag.

Eichstberg. Herr Emil Lehnert, Pensionist, erreicht morgen das gesegnete Alter von 80 Jahren.

Ickelheim. Frau Margarete Messelhäuser, Altsitzerin, Haus-Nr. 77, kann morgen ihren 73. Geburtstag begehen.

Ottenhofen. Herr Johann Stein, Altsitzer, Haus-Nr. 31, vollendet morgen sein 85. Lebensjahr.

Burgbernheim. Frau Marg. Gleiß, Haus-Nr. 49, wurde heute 71 Jahre alt.

Gegen Stadtschänder

Eichstätt. Bei der Ausschußsitzung des Verschönerungsvereins Eichstätt, dessen Mitgliederstand einstweilen auf 208 gestiegen ist, war man höchst empört darüber, daß die neuen Bänke, die vor kurzem aufgestellt worden sind, bereits am Samstagabend schon wieder zerstört waren. Es wurde der Vorschlag gemacht, daß die Polizei in solchen Fällen mit Spürhunden Nachforschungen nach den Tätern durchführen soll, damit den „Stadtschändern" endlich das Handwerk gelegt werden kann.

Nachts in die Kirche eingesperrt

Eichstätt. Einige Fremde, die dieser Tage bei einem Rundgang durch die Stadt die evangelische Stadtpfarrkirche besichtigten, wurden ohne ihr Wissen vom Mesner in die Kirche eingesperrt. Ihr Rufen und Klopfen an der Tür wurde nicht gehört, sodaß sie keinen anderen Ausweg wußten, als mit den Glocken zu läuten. Aber auch das half nichts. Die Fremden mußten die Nacht in der Kirche verbringen und kletterten bei Tagesanbruch durch ein Fenster ins Freie, nachdem sie einen Zettel hinterlassen hatten, auf dem sie den Mesner wenig schmeichelhaft benannt hatten.

Druckkessel explodiert

Nürnberg. Ein heftiger Knall schreckte die Passanten in der Innenstadt auf. In dem [illegible]

[illegible] Chancen nicht in der Lage, ein Tor zu schießen. Mit 4:4 wurden daher die Seiten gewechselt. Die Kontrahenten hatten nun in der zweiten Spielhälfte unter Mithilfe des Kindermeisters doch noch das Spielgeschehen ein bißchen zu verbessern. Es sah auch kurz nach Wiedergutmachung aus. Die Gäste waren zunächst leicht überlegen, doch die Hintermannschaft von Ickelheim paßte gut auf. In der 64. Minute nahm Bemmerlein unerwartet eine verletzte Abwehr des Gleisenstätterhofers auf und schoß dem Torwart gerade noch zwischen den Beinen hindurch ins Tor. Nun war die Wende eingetreten Ickelheims. Noch Halbzeit [illegible] Mannschaft und hatte nun nun wieder etwas mehr vom Spiel. Aber auch Ottenheim kämpfte verbissen um Erfolge. Eine Umstellung der Kerbfeldt-Reservisten änderte am Verlauf des Spielgeschehens nichts mehr. In der 75. Minute gelang es Linkaußer Görth, den Ball über den herauseilenden Torhüter von Ottenheim ins Tor zu heben. Verzweifelte Angriffe der Ottenheimer scheiterten immer wieder an der aufgeschlossenen Hintermannschaft des Gastvereins. Ickelheim aber sollte in der 86. Minute noch zu einem Tor kommen. Ein Handschuß eines Ottenheimer Spielers ergab Elfmeter und Tor für Ickelheim. Was war es für Ickelheim nicht mehr schwer, der Spiel noch über die restliche Zeit zu bringen und den Abpfiff des Schiri abzuwarten. Ottenheim hat offensichtlich das Spiel gegen die stärkere Ickelheim. Hildebrandt und Michel spielenden Ickelheimer zu leicht genommen. Ickelheim hat durch seltes fleißiges Kombinieren und taktisch klugen Spiels verdient gewonnen. Man sah, daß Ickelheim in der B-Klasse einigen gefährlich ist. Es braucht daher die C-Klasse des Bezirkes Ottenheim nicht zu fürchten.

PANDA und der ZAUBERKÜNSTLER

61.

„Wach auf!" rief Panda verzweifelt. Obwohl er selbst eine große Müdigkeit verspürte, begriff er doch, daß etwas nicht stimmte. Aber wie sehr er Botho auch schüttelte und stieß, es half alles nichts. Botho von Schlauberg schlief eisern und schnarchte leise. Der Wirt schaute schmunzelnd zu ihnen herüber. Er hatte dem Polizeibericht aufmerksam gelauscht und wußte, was nun zu tun war. Er wartete, bis Pandas Kräfte erlahmten und er auch auf seinem Stuhl in Schlaf fiel, dann schlich er herbei, packte den Teppich und ging zum Telefon. „Hallo?" rief er ungeduldig. „Mit der Policie? Soso. Magnifico, ich habe hier die zwei Banditen gefangen, die den fliegenden Teppich des Sultans von Negritanien gestohlen haben! Ja, sie sind hier! Jawohl, sie schlafen. Gut, ich werde sie hier festhalten. Aber kommen Sie tempo, tempo, ehe sie wach werden!"

(Fortsetzung folgt)

Entartete Makkaroni

Man muß nicht nach Italien fahren, um Ärger mit Spaghetti zu haben. Spaghetti sind Fadennudeln, bestehend aus Weizenmehl und Bosheit, weshalb sie in jedem Lexikon, das etwas auf sich hält, in Klammern als entartete Makkaroni aufgeführt werden. Was bei diesen jedoch das Loch ist, bemühen sich die Spaghetti selbst zu sein: dünn und unendlich lang, eben fadenartig.

Spaghetti sind eine Mischung von italienischer Erfindungsgabe und der österreichischen Kunst, mit Mehl umzugeben. Die Möglichkeit, Spaghetti in ein Mittagessen zu verwandeln, wurde zuerst in der Lombardei erprobt, die viele Jahrzehnte dem Kaiser in Wien unterstand. Seit jener Zeit nennen die Oesterreicher jede Schnur und jeden Bindfaden Spagat. Spaghetti sind demnach wahrscheinlich Bindfädchen. Sie verhalten sich auch dementsprechend.

Makkaroni darf man, wenn sie nicht schon gebrochen serviert werden, mit dem Messer zerschneiden und mit der Gabel zum Mund führen. Herr von Knigge erlaubt solches. Spaghetti dagegen darf man nur mit der Gabel behandeln. Man sticht in den Haufen, dreht die Gabel etliche Male herum und öffnet, falls dieses Experiment gelingt, das Scheunentor, um die Ernte einzufahren. Meist gelingt es nicht. Zahlreiche Hemden, Westen, Kleider, die dringend in die Reinigung müssen, bezeugen das. Es darf indessen festgestellt werden, daß Tomatensoße keine Löcher in den Stoff frißt. Mit einem verrenkten Arm ist der Genuß von Spaghetti übrigens ziemlich billig aufgewogen.

Das unerfreuliche Bild, das sich beim Verzehr von Spaghetti ergibt, läßt sich leicht vermeiden, wenn man auf ihren Genuß verzichtet. Gute Ehefrauen wissen, daß es Spaghetti gibt. Auf den Tisch bringen sie dagegen meist Makkaroni.

herrschten im Münzamt

— Auch die „Steg" beanstandet

e von Mitgliedern des Haushaltsausschusses n Hauptmünzamtes, die in München ist und

öfen bleibe sehr viel Material hängen. Diese Bemerkung wurde durch verständnisvolles Schmunzeln der Ausschußmitglieder quittiert.

Mit Empörung und unter Äußerungen schärfster Mißbilligung nahm der Haushaltsausschuß dann von der schleppenden Abwicklung der STEG Kenntnis. Anlaß dazu gab der Prüfungsbericht des Obersten Rechnungshofes für 1951, der ebenso wie in den Vorjahren von Verschleuderung öffentlicher Gelder und erwiesener Mißwirtschaft bei dieser Organisation zur Verwertung amerikanischen Heeresgutes sprach. Dem Faß den Boden ausschlug die Mitteilung eines Regierungsvertreters, daß ein Aufsichtsratsvorsitzender der STEG in englischer und deutscher Sprache ihre Geschichte geschrieben und dafür ein Honorar von 8 000 Mark gefordert und erhalten habe. Insgesamt kostete dieses noch nicht veröffentlichte Werk 40 000 Mark.

Unter normalen Verhältnissen, so sagte Abgeordneter Franz Elsen (CSU) unter allgemeiner Zustimmung, wäre das Kapitel STEG Gegenstand eines parlamentarischen Untersuchungsausschusses. Er wäre sicher eine Quelle reiner Freude. „Die STEG war ein

Insassen des US-Hubschraubers an der Zonengrenze übergeben

BAD NEUSTADT. Gegenüber dem thüringischen Ort Gompertshausen wurden die beiden Insassen eines am Donnerstag vergangener Woche in der Sowjetzone gelandeten amerikanischen Hubschraubers, ein amerikanischer Oberleutnant und ein Deutscher, der dem Labor Service angehört, an die amerikanische Besatzungsmacht übergeben.

Fünf höhere russische Offiziere, darunter ein Oberst, kamen mit zwei Kraftwagen bis zum Grenzstreifen. In einem dritten Wagen befanden sich die beiden Piloten und ein Vertreter der amerikanischen Behörde in der Sowjetzone. Die russischen Offiziere überschritten dann den Grenzstreifen bis auf Schrittweite, begrüßten die auf der bayerischen Seite erschienenen fünf Vertreter der amerikanischen Besatzungsmacht durch Handschlag und übergaben die beiden Flugzeuginsassen.

Auch der Hubschrauber ist wieder in die Bundesrepublik zurückgebracht worden. Er wurde von einem amerikanischen Piloten und einem Mechaniker nach Schweinfurt geflogen.

Gefängnis für üblen Burschen

Memmingen. Zu sechs Jahren Gefängnis wurde der 27jährige landwirtschaftliche Arbeiter Siegfried Franz vom Landgericht Ravensburg (Württemberg) wegen zehn Verbre-

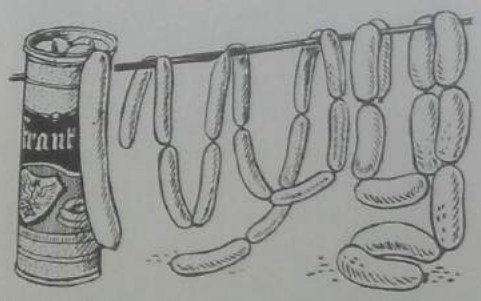
Wie kann nor e Menſch net von Frankfort sei –

„des will merr net in mein Kopp enei!" schreibt Friedrich Stoltze, der Lokaldichter Frankfurts, der Stadt Goethes und der weltberühmten Frankfurter Würstchen.

Frankfurter Würſtchen

Goethe, dessen Großvater, ein Damenschneider, vernünftigerweise die Witwe Schellhorn geheiratet hatte, die reiche Wirtin „Zum Weidenbusch" auf der Zeil, wo täglich, bedient von siebzig Köchen und Kellnern, fünfhundert Personen ihr Mittagbrot aßen, war selbst ein großer Verehrer der Frankfurter Würstchen. Regelmäßig tauchten „Rotkraut mit Würstchen" und „Herzkohl mit Würstchen" und „Linsen mit Würstchen" auf dem Küchenzettel der Woche auf, den der Geheimrat immer persönlich seinem Diener Gottlieb Wilhelm Krause diktierte.

Als Stätte der Geburt der Frankfurter Würstchen, die heute, wie böse Zungen behaupten, nur noch am Frankfurter Stadtrand, in Neu Isenburg, hergestellt werden, gilt das in den Bombennächten des Jahres 1943 untergegangene „Worschtquardier" im Herzen der Frankfurter Altstadt, wo „An der Schirn" Wurstküche neben Wurstküche stand und der Messebesucher der guten alten Zeit diese erste Fleischkonserve der Welt mit in die Postkutsche nahm. „Mit Extrapost" wurden sie also in ganz Europa verbreitet - und *haben selbst die Paläste der Maharadschas erobert! Der deutsche Metzgermeister Alfred Eschke in Bangkok muß sie täglich für Pumiphon, den König von Siam, herstellen. Auch in der Neuen Welt, in den wan-*



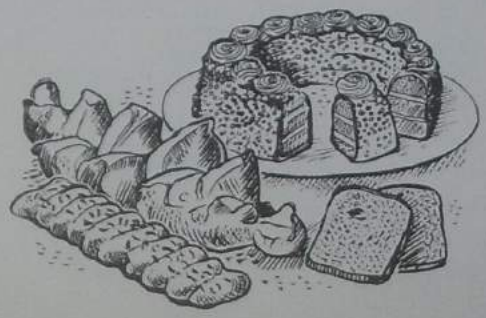
dernden Budenstädten der „Tobacco Festivals", den wochenlang währenden Festen nach den großen Tabakauktionen in Virginia, der eigentlichen „Heimat" der Zuban, preisen die Leuchtbuchstaben die „Francforter" an, die freilich keine echten Frankfurter sind, sich aber ihres ruhmreichen Namens bedienen.

› Rindsworſcht ‹

Nicht ganz so alt ist die Frankfurter Rindswurst, die aus Bullenfleisch ist, aber genau so herzerfrischend knackt wie ihre kleinere schweinerne Schwester - eine Wurst, um die sich die Metzgerfamilie der Heims die größten Verdienste erwarb. 350 Jahre lang standen die Heims an der Schirn, wo sie die „Worscht" nach Stück und Metern verkauften.

› Die Freßgass ‹

Wieviel in Frankfurt gutes Essen bedeutet - keiner verhehlt es - beweist der Name „Freßgass", wie der Frankfurter die würdige, von lauter vier- und fünfstöckigen Häusern eingerahmte „Große Bockenheimer Straße" nennt - ein Name, der in keinem Adreßbuch steht, den aber jeder Schulbube kennt. Holt er sich doch da am Samstag den Frankfurter Kranz und



den berühmten Zwieback, der aus dem benachbarten Friedrichsdorf kommt, und um die Weihnachtszeit seinen Stutzweck (einen Zopf!). Er wird in den Kaffee „gestippt", auch von demjenigen, welcher noch alle Zähne im Mund hat!

Äppelwoiſtuben

Die alten Weinstuben im Bezirk des Römerbergs sind verschwunden, die klassischen Äppelwoistuben „dribb de Bach", auf der linken Seite des Mains, also in Sachsenhausen, gottlob erhalten geblieben. In der Großen Rittergasse findet der Fremde gleich dreie beisammen: das „Lorsbacher Tal", zärtlich „das Tälche" genannt, das „Alte Feuerrädchen" und den „Grauen Bock". Sie stecken noch heute, zum Zeichen, daß der Ausschank des „Neuen" beginnt, den grünen Kranz auf die Gasse hinaus. Hier trifft man auch noch, um den „Bembel" geschart - den grauen blaubemalten Steinkrug aus den Tonbäckerdörfern des Westerwalds - jene „Geschworenen" an, die nach alter Sitte mit dem Äppelwoi-Deckel, den sie in der Hosentasche mitbringen, das gerippte und standfeste Weinglas zudecken: „damit niemand hineinspucken kann".

Die alte Streitfrage dieser Geschworenen ist, was für ein Apfel es war, den Karl der Große (in Sandstein) auf der alten Mainbrücke denen, die diese

Brücke beschreiten, hinhielt: Ob es der Reichsapfel war oder der Apfel des Taunus, mit dem er zum Äppelwoi nach Sachsenhausen einlud.

Zu Nutz und Frommen sollte der Fremde aber auch einen Blick in die Küche dieser Weinschenken werfen, um die Rezepte wenigstens zweier Frankfurter Spezialitäten mit nach Hause zu nehmen:

› Grüne Soße ‹

Man gibt sie zum Rindfleisch, zu der auch der Italiener die „salsa verde" serviert. Beide sind im Grunde dasselbe: ein Vielerlei gehackter Kräuter in Essig und Öl, in Frankfurt durch einige hartgesottene und mit der Gabel zerdrückte Eier gedickt. Nach dem Zeugnis der Herrschaftsköchin Wilhelmine Schlienbecker müssen es mindestens sieben verschiedene Grünkräuter sein: Pimpinelle, Sauerampfer und Dill, Kerbel, Schnittlauch, Petersilie und Borrasch. Ein achtes und neuntes macht die Soße noch besser - nicht etwa schlechter!

› Beim Handkäs mit Muſik ‹

macht die Zwiebel die Hauptmusik. Sehr fein wird sie in Öl und Essig nur eben geschwenkt, ohne daß es eine Soße ergibt. Der Handkäs selber ist in den Dörfern rings um Frankfurt zu Hause. Während er jede Verwandtschaft mit dem linksrheinischen „Mainzer" ablehnt, fühlt er sich eher mit dem „Harzer" verwandt. Wie dieser schmeckt er um so besser, je „durcher" er ist.

„Jedem noch drei Handkäs und eine Kanne Hohenastheimer", bestellte nach der „Vorstellung", die er den Frankfurtern gab, der Doktor Eisenbart für alle seine Gehilfen in der Wirtschaft „Zum Karpfen".

Nicht minder berühmt war die „Blechmusik" auf der Karpfengasse. Dort wurde aus blechernen Bechern der „Frankfurter Rebengarten" getrunken, der damals in den Frankfurter Weinbergen wuchs - und man rauchte „Kanaster" dazu, aus der Weichselholzpfeife. Man findet sie heute nur noch bei einem letzten Fähnlein aufrechter Äppelwoitrinker in silbern wallenden, weinfeuchten Bärten. Wir wollen sie achten und ehren, wie es solcher Treue gebührt! Die Zukunftsmusik wird, wie man zugeben wird, auf der „weißen Flöte" geblasen - auf der Zuban - heute wie morgen!

Eitle Kniffe der Kochkunst sind verhaßt Westfalens tapferem Sohne...

Vom westfälischen Schinken

Mit Recht hat Heinrich Heine Westfalen „das Vaterland der Schinken" genannt. Seine Eichenwälder lieferten seit jeher die Eichelmast, die beste Schweinemast. Bevor der erste Westfale geboren wurde, war das Land, wie die Stammesgeschichte berichtet, schon von Schweinen bevölkert. In sehr frühen heiligen Bildern wird der Schinken verherrlicht. So hat in frommer Einfalt der Maler der Soester Wiesenkirche statt des blonden Osterlamms den schwarzen westfälischen Schinken auf die Abendmahlstafel gestellt, und so zeigt das Maibild der Domuhr zu Münster neben den im Grase liegenden Menschen eine Laute und ein wohlgeräuchertes Frühstück. Und ebenda sieht man Schlächter beim Schlachtfest auf jenem Novemberbild, dessen lateinische Umschrift Peter Werland westfälisch verdeutschte: „Kinner, wat is't en Pläseer, wenn November dat Swin an dat Meß mott!"

„In Westfalen setzte es das fetteste Bier und die besten Knackwürst", berichtet Simplicius Simplicissimus aus dem Dreißigjährigen Kriege. „Da lernte ich, das schwarze Brot fingerdick mit gesalzener Butter schmieren und mit Käs' belegen, damit es desto besser rutscht." Und an anderer Stelle: „O mirum, da sah ich, daß der schwarze Himmel auch schwarz voller Lauten, Flöten und Geigen hing." Er meinte damit die Speckseiten, Schinken und Würste, die er im Rauchfang, der heiligsten Kammer des westfälischen Hauses – aber auch in allen Küchen antraf, als Schmuckstück und zur Augenweide an den Deckenbalken gehängt, wie man anderswo mit Kupfer- und Zinngeschirr prunkt.

Vom westfälischen Brot

„Was für ein Brot!" schreibt der Holländer Lepsius über den Pumpernickel an einen Freund. „Wenn Du die Farbe und die ganze Gestalt gesehen hättest, Du hättest es abgeschworen, daß es Brot sei! Es ist schwarz, herbe und zu Klötzen geformt, die ich nicht hätte aufheben können." Von Napoleon, welcher den Pumpernickel bei seinem Bruder Jérôme, dem König „Immerlustik" von Westfalen, probierte, wird erzählt, er habe ihn fluchend seinem Pferde Nickel mit den Worten „Pour le Nickel" weitergereicht. Der Bruder der Königin Marie Antoinette dagegen versäumte es nie, auf seinen Reisen zwischen Wien und Paris einen Umweg über Westfalen zu machen, um sich mit dem schwarzen und haltbaren „Pupernick" zu versorgen.

Der Pumpernickel ist ein Brot aus ungebeuteltem Roggen. Die alten Backvorschriften verlangen, daß es vierundzwanzig Stunden säuert und abermals vierundzwanzig Stunden bei mäßiger Hitze im eigenen

Wasserdampf backt. Seinen Namen hat es von dem Turm „Pernickel" in Osnabrück, wo in der Hungerzeit der öffentliche Backofen stand. Eine Anzahl von Gelehrten wissen es besser, wie sie glauben: sie führen den Namen auf die alte Vokabel „pumper" zurück, welche, mit dem Wörtchen gesund verbunden, die Bedeutung „kerngesund" hat. Als besonders gesund rühmt ihn auch der Leibarzt Friedrichs des Großen, und er führt die Charakterfestigkeit des Westfalen auf dieses nachtschwarze Brot zurück, auf die letzte „Kostprobe gotischer Nahrung", wie Flaubert es nennt. Wie der Westfale beim Pumpernickel die Schwärze schätzt, so liebt er beim Weißbrot, dem „Stuten", die Weiße. Der Korinthenstuten aus Weizen, Eiern und Milch ist, wie der Name sagt, mit Korinthen gespickt. Das beste Zehn-Uhr-Frühstück für die Leute vom Kohlenpott bis zur Weser, ihr geliebtes „Teinürken", ist der Korinthenstuten mit Butter und Schinken, und ebenso sinnvoll werden im Lande Westfalen die Flitterwochen „Stutenwiäken" genannt.

Derselbe Stuten wird in kleine Stücke zerpflückt und nochmals in den Ofen geschoben. Auf diese Weise entsteht ein formloser Zwieback, „Knabbel" genannt. Man brockt ihn in ein „Kümpken" mit Milchkaffee und ißt ihn mit Zucker bestreut.

Wer noch tiefer in die Geheimnisse der westfälischen Küche vordringen will, muß folgendes wissen: „Iserkoken" sind Waffeln, das „Töttchen" ein Kalbskopfragout (auch eine Sülze!). Der „Pottharst" besteht aus den Schweinekleinteilen, wozu auch das Ringelschwänzchen des Schweines gehört. Eine besondere Delikatesse ist der Buchweizenkuchen, ein Bruder des Kartoffelpuffers. Wie dieser zeichnet er sich in Westfalen durch etliche große Speckorden aus.

Das Stielmus

ist eine weitere Spezialität. Es ist eigentlich eine Rübe, die der Westfale – sehr dicht! – im Frühjahr in den fußbreiten Pfaden zwischen den Beeten ansät. Diese Rüben schießen rasch hoch und treiben alle Kraft und allen Wohlgeschmack in die Blattstiele, die abgestrippt ein zartes Gemüse ergeben. Mit Schweinekamm oder Schweinekinnbacken!

Was trinkt man?

Der Westfale trinkt seit alters her Bier. Sein „Dortmunder" ist weltberühmt. Das klassische rötliche „Altbier" ist freilich nur noch in wenigen Schenken zu finden, bei Pinkus Müller oder im „Bullenkaap" zu Münster, einem der historischen Altbierlokale, benannt nach jenem westfälischen Steinkrug, der Stoff für zwölf Gläser faßt. Dieses weinsaure Altbier ist allerdings nicht jedermanns Sache.

Vor der Einführung des Hopfens wurde eine Art wilden Rosmarins, der „Grut", zur Bereitung des Altbiers verwendet, so daß man es damals „Grusing" oder „Grutenbier" nannte. Der Kardinal Chigi, der päpstliche Abgesandte am Friedenskongreß zu Münster, verurteilte es hart: „Füge noch etwas Schwefel hinzu, und der Höllentrank ist fertig." Das hat derselbe Fabio Chigi gesagt, der die Kost der Westfalen in den wohlgesetzten Hexametern rühmte:

„Kein lukullisches Mahl, mit apollinischen Künsten bereitet, bietet die Tafel; denn Schlemmen und eitle Kniffe der Kochkunst sind im Herzen verhaßt Westfalens tapferem Sohne. Alles Gemüse mengt dieser in deftiger Schüssel zusammen, ist zufriedenen Sinns, kann goldige Butter er streichen auf sein schwärzliches Brot und sonntags den Schinken sich langen..."

Was der Westfale von seinem Roggen nicht zu Pumpernickel verbackt, verwandelt sich unter seinen kundigen Händen zu Branntwein, zu „Steinhäger", zu „Münsterländer Korn". Dieser „aalle Klaare" – das muß man einmal gesehen haben, um es zu glauben – strahlt das helle Blau des Himmels zur Erntezeit aus, wenn er richtig gekühlt auf den Tisch kommt.

Und was raucht man?

Schon seit frühesten Zeiten die Pipe! Der „Kiepenkerl", das berühmteste Denkmal des westfälischen Bauern zu Münster, der in der Kiepe die westfälische Butter und den westfälischen Schinken zum Wochenmarkt brachte, hielt in der Hand die halblange Pfeife und war somit in Erz auch ein Denkmal des westfälischen Rauchers. Der Bombenkrieg hat dieses schöne Standbild vernichtet, nicht aber die Rauchlust! Das, was der Westfale am eigenen Schinken so schätzt: die herzhafte Würze und Milde, das hat ihn in steigendem Maße zum Raucher der „Zuban" gemacht. Treu und charakterfest, wie er es ist, wird er's auch bleiben – morgen so gut wie gestern und heute!

Zuguterletzt: Schmerlecks'chen!

Wer nicht selber aus Ostpreußen stammt, wo man bei aller Kargheit der Rede seit jeher dem Gast sehr üppig die Tafel bestellte, wird fragen: was ist das? Leckerbissen der verschiedensten Art! Mit den allerbesten von ihnen haben uns unsere östlichen Vorratskammern beliefert. Manche finden nur noch auf einem Umweg zu uns, manche „wachsen" anderswo heute. Das Königsberger Marzipan kommt nicht mehr aus Königsberg, sondern aus Wörishofen in Bayern, die Thorner Katharinchen aus Itzehoe, der Stonsdorfer aus der „Stonsdorferei", die sich heute in Hamburg befindet, die Dresdener Stolle aus München, wo Dresdener Bäcker - trotz aller Unterschiede der Sprache heimisch geworden - sie backen. Aber auch alle anderen freundlichen Dinge, an denen wir uns einst delektierten und die uns heute die Speisekarte verschweigt, sind unvergessen geblieben — nicht bloß im guten Gedächtnis des Magens! Wir schmecken sie wieder mit höheren Sinnen, sobald wir sie nennen! Ihr Duft geleitet uns zu den Tischen der Kindheit, er weht uns wie Heimatluft an und läßt uns trotz der Nöte und Wehmut der Stunde voller Stolz der alten Erde gedenken, die sie uns schenkte, und ihrer schönen Gewässer: der Haffs, der Flüsse und Seen, aus denen sie kamen, die Aale, Krebse und Flundern . . .

Auf der politischen Karte mag es so aussehen, als wären jene Provinzen nicht mehr so deutsch wie in den glücklichen Tagen, da man keinen Interzonenpaß brauchte, um von der Maas zur Memel zu reisen. Herz und Gemüt — und auch unser Gaumen — wissen es besser! Morgen so gut wie gestern und heute!

Blatt Nr. 11 und Nr. 12 Aus der oftdeutschen Küche

Das letzte Ruhmesblatt der bunten Reihe „Leibgerichte" unserer schönen Heimat

Wo Speis und Trank nicht wird geacht – sagt auch die Liebe bald Gut Nacht!

Der Ostpreuße liebt „reelle" Gerichte: mit Speck und Butter bereitet, in Sahne gewälzt, von Sahne durchzogen. Die Sahne heißt „Schmand". Sie gehört an alle Salate, erst recht an den Braten. „Schmandschinken" sind Schinkenscheiben (geklopft) in Rahm und in der Pfanne gebraten. Einer der besten Braten jenseits der Weichsel ist Elch. Elchnuss in Schmand! Elchragout in Burgunder!

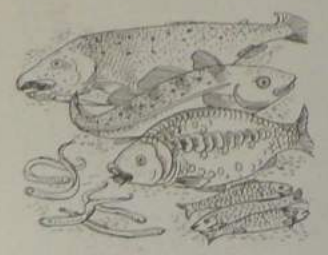
Nicht ganz unverständlicherweise haben jene Gerichte, die man zur Not auch ohne Schmand, ohne Butter und ohne Speck machen kann, über Preußen hinaus die größte Berühmtheit erlangt: der Königsberger Fleck und der Klops. (Bitte dreimal hintereinander „Klaps" und „Mops" sagen!)

Der (die oder das) „Fleck" sind „Kutteln", auf hochdeutsch Kaldaunen; in erster Linie der Magen des Rindes. Er wird – nach seiner gründlichen Wäsche – zweimal gebrüht und in kleine Stücke geschnitten, in Knochenbrühe – mit allem Drum und Dran: Lorbeerblatt, Zwiebel, Möhre, Lauch usw. – gekocht, am besten: acht Stunden. Beim „Königsberger Klops" sind die Sardellen das wichtigste: 50 Gramm auf 1500 Gramm Fleisch (zwei Drittel Rind, ein Drittel Schwein); nach Art der Berliner „Bulette": 3 bis 4 Semmeln dazu. Die Soße ist gelb – von den Eiern! Zitronensaft, Zucker und Kapern – also süßsauer!

Schupniß und Schusterpastete

Dies sind zwei Gerichte, die typisch ostpreußisch sind. Schupniß ist der Schweinskopf (geräuchert), den man mit Erbsenbrei und Sauerkraut ißt. („Snuten und Poten" hingegen soll man in Mecklenburg essen!) Die Schusterpastete ist ein Eintopfgericht, zu dem man Heringshack, Fleisch, Kartoffeln und Zwiebeln in einer Auflaufform schichtet. Es wird im Ofen gebacken. Und natürlich ist Schmand dran!

„Maränen" sind masurische Fische. Man ißt sie gesotten, gebraten, geräuchert; die geräucherte Sorte: gehitzt, mit Rührei vermengt! (Die Pommern verfahren auf die gleiche Weise mit dem geräucherten Hering, dem Bückling, auch Pöckling genannt.) Als beste gelten die Nikolaiker Maränen, die aus dem „Talten Wasser" und dem Spirdingsee kamen. Eine Memeler Spezialität und eine der größten Delikatessen waren die Memel-Neunaugen, die mariniert und geräuchert in Dosen und zierlichen Kistchen in alle Welt gingen.



Dreiviertel aller in Deutschland gegessenen Karpfen kamen in vergangenen Zeiten aus den Provinzen des Ostens; die größten Lachsforellen kamen aus dem Krummen Wasser, einem Nebenflüßchen der Persanthe in Pommern. Pomüchel, eine besondere Dorschart, ist ein typisch Danziger Fisch. (Der „Danziger Lachs" ist zum Trinken!) Zwischen Weichsel und Memel schätzt man den Stint, als Suppe und knusprig gebacken. (Im zweiten Fall: mit Sauerkraut bitte!) Auch „Häckerle" ist Fisch, nämlich Hering! Feingehackt, mit Speck, Zwiebeln und Gurken gemischt, gewürzt mit Essig, Pfeffer und Mostrich! Dies ißt man in Schlesien, zu Pellkartoffeln und Brot.

Spickaal, Spickflundern, Spickgänse

Der „Spick" ist ein Spieß, eine eiserne Stange, auf die man Fisch und Fleisch spießt, um es zu räuchern. Spickaal und Spickflundern gibt es die ganze Küste entlang: von Wismar und Rostock bis Memel und Nimmersatt! Die Spickgans ist pommersch'. Es ist die Brust von der Gans, die gerollt und geräuchert wie ein kleiner Lachsschinken aussieht. („Viel dran ist nicht an der Gans", sagte die pommersche Köchin der Arnims. „Ein bißchen Brust und zwei Keulen!") Von Pommern bis Schlesien hinunter bevölkerten einst ganze Völker von Gänsen die Ufer und Deiche der Oder, Warthe und Weichsel, die Oder selber aber führte Millionen von Krebsen, von denen die meisten die Pariser verzehrten, die sie als die edelsten Krebse aus Deutschland bezogen.

Schwarzsauer

Dies ist ein „furchtloses" Essen, weil es dabei, um es zuzubereiten, nicht ohne Blutvergießen abgeht. Zum Mecklenburger Schweine-Schwarzsauer nimmt man Bauch oder Schulter, kocht das in Stücke geschnittene Fleisch mit Essig, Wurzelwerk u. Gewürzen und dickt die Soße mit Blut. Das pommersche Gänse-Schwarzsauer ist Gänseklein, auf die gleiche Weise bereitet, die Soße mit Pfefferkuchen gewürzt. In beiden Fällen ißt man Kartoffelklöße dazu.

Zu den Schwarzsauer-Gerichten gehört auch der schlesische Karpfen, von dem der Schlesier Beda v. Müller in seinem reizenden Buch „Gesegnete Mahlzeit" berichtet, daß man schon drei Tage vor dem Fest mit der Zubereitung der Soße begann, zu der Braunbier, Pfefferkuchen, Pastinakwurzeln, Nelken, Lorbeerblätter, Zwiebeln und das Blut des Karpfen gehörten, und daß alle Gespräche verstummten, wenn das Ninzerle schließlich am Heiligen Abend den Karpfen in seinem fettig glänzenden Bade auf die Festtafel setzte.

Das schlesische Himmelreich

ist erdgebundener als sein Name! Es besteht aus dreierlei: Rauchfleisch (oder Speck), Mehlklößen und Backobst. Das Fleisch wird gesotten, das Obst in der Brühe, die Klöße gesondert gekocht. Dann wird alles gemischt und gebunden. (Auch ein anderer schlesischer „Dreiklang" schmeckt gut: Hefeklöße, Backobst und gebratener Speck.)

Was dem Schlesier sein Himmelreich ist, ist für den, der in Mecklenburg aufwuchs, die Schweinsbrust gefüllt – mit Apfelstücken und Pflaumen – und Rotkohl.

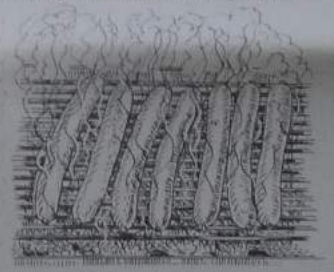
Kartoffelklöße dazu!

„Nicht zuletzt", schreibt Dr. ch. Oleander, „wird Friedrich II. von Preußen auch deshalb der Große genannt, weil er systematisch und planvoll in allen Provinzen des von ihm um Schlesien vermehrten Königreichs Preußen die Kartoffel anpflanzen ließ, die die Bauern bis dahin nur als Viehfutter ansahen!" Diese, seine Kartoffel, ist in 200 Jahren der Hauptbestandteil der deutschen Küche geworden, besonders aber der deutschen Küche des Nordens und Ostens. Brühkartoffeln, mit Schweine- oder Rindfleisch gerichtet, gehören in Brandenburg und Pommern zu den allerbeliebtesten Speisen; die Kartoffelsuppe ist schlesisch, durch alle Provinzen aber rollen die Klöße, die aus Kartoffeln gemacht sind: in Schlesien hauptsächlich aus abgekochten Kartoffeln (ihre edelste Sorte: gefüllt mit gewürfeltem Speck und gewürfelten Semmeln), in Thüringen: roh (rund und in Mausform), anderswo, vornehmlich in Sachsen: halb und halb aus gekochten und rohen Kartoffeln.

Wurst wider Wurst

In aller Welt gilt Deutschland als das „Vaterland der Würste", der Deutsche selber spielte in seinen Harlekinaden den Narren „Hans Wurst". Jede Provinz dieses Wurstreichs hat ihre eigenen Würste, die sich miteinander in edlem Wettstreit befinden. Die älteste Bratwurst ist die Thüringer Bratwurst, die Simplicius Simplicissimus zur Zeit des Dreißigjährigen Krieges schon als Nationalgericht der Coburger nennt. „Kastanienbraun, saftig und mit Kümmel gewürzt". Von hier nahm die Bratwurst den Weg über alle Länder und Meere, während im Coburger Land noch immer die „ortsfesten" Bratroste stehen. Sie werden mit Wacholderreisig oder Kiefernzapfen gefeuert; die Roststäbe reibt man mit Speckschwarten ein.

Der gute Ruf der Thüringer Wurstmacherei beschränkt sich nicht allein auf die Bratwurst. Die Thüringer Lande sind die Heimat zahlreicher anderer rühmlicher Würste (der Thüringer Knackwurst zum Beispiel). Die edelste Teewurst ist in Rügenwalde zu Hause. Zu den berühmtesten Schlackwürsten zählt die der Halloren von der Salzwirkerbruderschaft im Thal zu Halle, die diese, im Soldampf geräuchert, zu Neujahr alljährlich dem preußischen König und später dem Kaiser als Neujahrsgabe darbrachten. Auch im Königsberger Neujahrsumzug spielte die Wurst eine Rolle. Die längste dieser Neujahrswürste war die vom Jahre 1601. Sie war tausend und fünf Ellen lang, aus 81 lauteren Schinken gemacht und wurde von den Königsberger Fleischern und Bäckern gemeinsam verzehrt - mit 40 Faß Bier und großen „Strüzeln" und „Kringeln", zu denen 12 Scheffel Weizen verbraucht worden waren.



Ein Wurstgefilde besonderer Art ist das schlesische Wurstparadies, das einem zweiten „schlesischen Himmelreich" gleicht. Neben der Breslauer Wurst genießen die Jauerschen Würste besonderen Ruf, die man am besten im Bolko-Stübel des Jauerschen Ratskellers aß. (Achtung! vorsichtig schneiden! sie spritzen!) Die „Oppelner" sind kleine Brühwürste, die besondere Berühmtheit dadurch erlangten, daß sie mit der Eröffnung der oberschlesischen Eisenbahn im Jahre 1843 als erste „Bahnsteig-Würste" auftraten. Eine Erfindung des Schömberger Fleischermeisters Springer sind die Schömberger Würstchen, in dem harzigen Rauch von Tannenzapfen geräuchert. Edmund Gläser schreibt deshalb von ihnen: „Es ist, als ob der Duft des schlesischen Waldes den leckeren Würstchen entströme." Auf der böhmischen Seite, in Reichenberg, ist die „Tuchmacher-Forelle" zu Hause - wie ihr Name andeutet: Eine springlebendige Bockwurst. Einen besonderen Hinweis verdient - mit einem Gedankensprung an die Nebel, die durch Mecklenburg fließt - die Güstrower Bratwurst in Bier.

Quark und Käse

Beides gibt es in vielen Gestalten. Neben dem Werderkäse aus Danzig, dem Ragniter Käse (aus Ragnit), dem Elbinger Käse, dem Jungchen aus Stolpe, dem Leichenfinger aus Dresden, dem Koppenkäse aus Rübezahls Reich und anderen Topf- und Handkäsen, darf sicherlich der Tilsiter Käse als der König der Käse im ganzen Land gelten. Quarg ist Quark, in Schlesien heißt er schlesischer Kaviar. Das Käsekeulchen und das Butter-Bemmchen mit Käse sind sächsisch. Käsekuchen gibt es fast überall. Eine besondere Delikatesse

ist der masurische Käsezwiebelkuchen. In Mecklenburg schleicht sich der Quark sogar in die Blutwurst! Dort gibt es, wenn Schlachtfest ist, die Topfenblutwurst, worauf man sich das ganze Jahr freut.

Süsse Sachen

Weltbekannt sind drei süße Spezialitäten: Die Thorner Katharinchen, die Dresdener Stolle und das Königsberger Marzipan, „unser süßestes Stilleben", wie Agnes Miegel es nannte. (Im Gegensatz zu den Lübecker Broten wird es, mit Zuckergelee übergossen und mit kandierten Früchten belegt, im Ofen gebacken.) Die besten Kuchenesser sind die Schlesier und Sachsen, für die die Kaffeestunde die gemütlichste Stunde am Tag ist. Die „Eierschecken", die „Warmen Weechen", die „Lerchen" kommen aus Leipzig, die „Fummeln" aus Meißen, der „Prasselkuchen" aus Dresden. Die Lausitz schenkte der Welt die „Babas": Rosinenkuchen, die man am besten mit heißer Weinsoße ißt. (Rosinensoße gibt es in Sachsen zu Rindfleisch und Zunge!) Aus Karlsbad kommen die berühmten Oblaten. Mohnstriezel und Streuselkuchen sind schlesisch. Die Mohnmühle ist das allerwichtigste Instrument der schlesischen Küche. Man braucht sie zu Striezel und Pielen. Ohne beides ist die schlesische Weihnacht nicht schlesisch! Berühmte Pfefferkuchen gab es in Liegnitz, Baumkuchen kamen aus Kottbus und Landsberg.

> *Geraucht wurde ununterschiedlich in allen Provinzen! Vom Schweiger Moltke, der aus Mecklenburg war, im Reichstag jedoch die nördlichste Ecke, den Wahlkreis Memel, vertrat, wird berichtet: Es erhob sich auf einer Abendgesellschaft die Frage, ob wirklich der Mensch vom Affen abstamme. Es wurde hin und her diskutiert. Nur Moltke schwieg. Er rauchte. Schließlich bedrängte man ihn, der Gesellschaft zu sagen, worin er selber den Unterschied sähe, zwischen Affen und Menschen. Da sagte er kurz: „Ein Affe raucht nicht."*

Man trank

in allen Landschaften gern, viel und starke Sachen. Berühmte Stätten trinkfroher Stunden waren in Danzig die Bodenburg in der Frauengasse, in Königsberg das Blutgericht, in Breslau der Schweidnitzer Keller im Rathaus. Aus klimatischen Gründen stand an der Spitze der Rotspon. Die Regel war ein Schnäpschen und ein Bier, im Norden der Grog und allerlei Pünsche, von denen der Memeler „Wasserpunsch" der beliebteste war. (Man nahm KEIN Wasser dazu!) Der Biere gab es vielerlei, auch obergärige, wie das Grätzer in Westpreußen und Posen, ein Bitterbier, dessen Rauchgeschmack durch Räuchern des Weizenmehls entstand; in Sachsen, *neben dem berühmten Wernesgrüner Pilsner, das Riesaer Warmbier, die Leipziger Gose und das Lichtenheimer, das in Holzkrügen verzapft wurde. Danzig hatte das Jopenbier, man mischte es meist mit anderem.*

Eine Aberzahl von Schnäpsen wurde von Ort zu Ort in besonderen Fabriken und Spezialitäten gebrannt oder zu Likören bereitet. Am bekanntesten war der mit Honig versetzte Königsberger Bärenfang und das milde Goldwasser Danzigs. Aus dem Riesengebirge kam der Kräuterlikör, der sich Altvater nannte. Auch der Stonsdorfer Bitter und die „Kroatzbeere" kamen aus Schlesien; aus Thüringen der berühmte Nordhäuser Korn, aus Ostpreußen der Tiegenhöfer Machandel (mit Wacholder eingebrannt), aus Stargard der Mampe, aus Rostock der Kümmel. Vieles von dem, wovon diese Seiten erzählen, gehört der Vergangenheit an. Verloren jedoch kann nie etwas sein, was wir im Gedächtnis bewahren! Wir wünschen, Alfred Lau habe recht, der ostpreußisch „schabbert":

„So war es all frieher / so is es noch jetz / und wenn auch die Jahre verrinnen / so wird es auch bleiben / verlassen sich drauf / in Königsberg, Lyck und Gumbinnen."

Kleiner Bummel durch kölsche Kneipen von gestern und heute

Wer in Köln aus dem Hauptbahnhof tritt, erblickt als erstes nicht etwa den Dom, sondern „Schlenter am Dom", wo er, wenn er in die Keller hinabsteigt, in rühmlichen Fässern und Flaschen die besten Rheinweine findet. Um der Wahrheit die Ehre zu geben, muß freilich gesagt sein, daß mancher Kölner dem Rheinwein ein „lecker Möselche" vorzieht. Die Kölner Kegelvereine unterscheiden sich grundsätzlich dadurch, daß die einen ihre Kegeltouren nach Unkel, Boppard, Aßmannshausen oder Rüdesheim machen, die anderen nach Cochem, Cröv oder Altenahr! Die ersten sind Rheinweintrinker, während die zweiten die Weine der Mosel und die Weine des Ahrtals vorziehen. Zu trinken aber verstehen sie beide! Der Biertrinker braucht deshalb nicht zu befürchten, daß er in Köln keine Biere und keine Mittrinker findet! Schon hundert Schritte vom „Schlenter" entfernt wird er auf den „Bierhimmel" stoßen, dessen Wahlspruch verkündet: „Durst wird durch Bier erst schön!" Hier gibt es unter sieben verschiedenen Bieren natürlich auch „Kölsch".

Köbes, ein Kölsch!

Hier muß der Fremdenführer die erste belehrende Pause einschalten. „Kölsch" nennt man das obergärige Bier, von dem es bei Wedderkop heißt, daß *es die Menschheit in zwei Teile aufspaltet: die einen,*

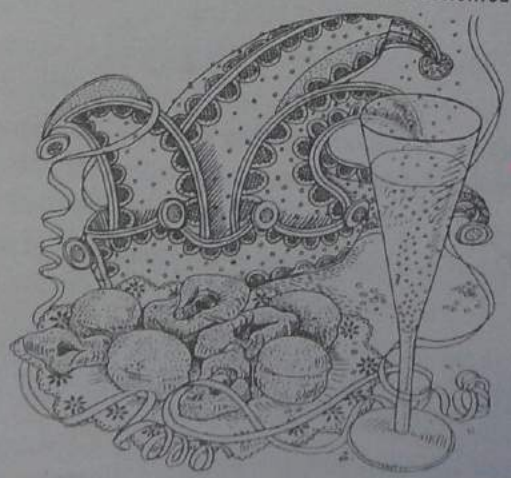
die es scheußlich finden; die anderen, die es (ob seiner verdauungsfördernden Wirkung) nicht mehr auslassen können. Man probiert es am besten in einer der vielen historischen Stätten, die sich lückenlos leider nicht alle aufzählen lassen. Die „Gaffel" am Eigelstein und die Brüder Päffgen in der Friesenstraße sind nur zwei von vielen! Da kann man sich noch heute ein gutes Bild machen, wie es einst in den Kölner Bierschenken aussah, wo der schmale und lange Flur zu dem hinten gelegenen Brauhaus noch die Trinkstube war. Dort lagen und liegen auf den Kufen die Fässer, aus denen der „Zappes" das „Kölsch" in die „Stangen" einfüllt und sie dem „Köbes" in den „Bierkranz", den Gläserkorb, setzt. Auch dies muß man wissen: daß alle Kölner Kellner Jakob heißen und daß man sie „Köbes" ruft (nicht etwa „Herr Ober"!). Sie tragen die Tracht der alten Brauknechte: ein blaues Kamisol mit schwarzen Knöpfen und einer kurzen, ringsherum geschlossenen Schürze, über der am Ledergurt die Geldkatze baumelt. Im „Thekenschaf" aber, in jenem Käfig, wo einst der Brauherr thronte, sitzt jetzt der Herr oder die Herrin des Hauses und überwacht von dort aus durchs Fenster die Zapfer, Kellner und Gäste.

Bubbeln und Müffeln

Auch die Kölnische Mundart bekommt man unverfälscht in diesen Kneipen zu hören, von denen die meisten uralte Kölnische Namen besitzen. „Em Latänche" (Laterne), „Em Krüzge" (Kreuzchen) zum Beispiel. Am „Stapelhäuschen" an der Frankenwerft steht es neben den Schildern „On parle français" und „English spoken" ausdrücklich auch an der Türe geschrieben: „He weed Kölsch gebubbelt". Wer ohne Enttäuschung zu den vielen Kölner Spezialitäten der Speisekarte vordringen will, muß folgendes wissen: der „halve Hahn" ist ein knuspriges Brötchen mit Holländer Käse – „Flöns" ist Blutwurst mit Zwiebeln und Mostrich – „Hämmchen" ist Eisbein – „mit Ätze": mit Erbsenbrei – ein „Bierhappen" ist ein halbes Brötchen mit Tatar oder Mett – ein „Pannekooche met Ferkespeck" ist ein Speck-Eierkuchen – „Rievkooche", der an vielen Straßenecken im Freien gebacken wird, ist ein Kartoffel-Pfannkuchen – „Äppelschlot" ist Kartoffelsalat – „Kappes" ist Weißkohl – „Karmenat" ist ein Schweinskotelett und „Böffstäkk" ein Beefsteak – essen aber heißt „müffele"! Ein Korn heißt „Köömche", Schnaps als Gattungsbezeichnung „Schabbau"! Das Lieblingsgericht des Kölners ist „Himmel und Ähd": Kartoffeln und Äpfel mit „Blottwoosch", an zweiter Stelle: der Rollmops! Und schon sind wir unversehens inmitten der Rollmopssaison:

im Kölner Karneval,

der bekanntlich pünktlich am 11. November jeden Jahres mit einer Herrensitzung beginnt und sich in vielen Sitzungen fortsetzt, bei denen die Büttenredner in die Bütte steigen und den Kölner Humor gleichsam in Bütten ausgießen. Höhepunkt des närrischen Treibens sind die „Weiberfastnacht" am Donnerstag vor Fastnacht und der Rosenmontagszug, die glanzvolle Huldigungsfahrt Seiner Tollität, angeführt vom „Gecken Berntge", dem historischen Volksnarren, mit der Parade der „Funken", die den „Stippeföttche" vorführen, einen Tanz, den die Partner, sich „stippend", mit den Kehrseiten tanzen!

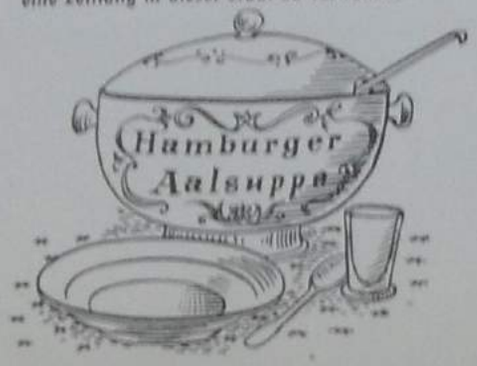


Fluchen und Rauchen

Eins darf man in Köln beileibe nicht vergessen: Muscheln zu essen, was man am besten im „Bieresel" tut, dem Muschel-Spezial-Lokal, das die Tradition des Bierbrauers Badorf in der Breiten Straße fortsetzt, der dort schon 1414 seine obergärigen Biere ausschenkte. Hier hatten einst die „Funken", die Stadtsoldaten, die wie die Henkersknechte als unehrlich galten und keinen Zutritt zu den „Weetschaffen" hatten, ihren eigenen Stammtisch! In der „Herrenstube" saßen derweil die ehrlichen Herren, von denen die, welche „jet pingelig" waren, ihre eigenen Gläser mitbrachten. Dort, in der Herrenstube, lagen auch auf einem Gestell lange irdene Pfeifen zur Verfügung der Gäste. Wer eine benutzte, brach ein Stück des Pfeifenrohrs ab, wenn er sie ausgeraucht hatte. Feinere Leute kamen mit ihren eigenen Pfeifen, behutsam in Futteralen verpackt. Schon 1628 war das Rauchen in Köln so stark in Mode gekommen, daß der Rat zur Erhöhung seines Etats eine Pfeifensteuer beschloß. Feindselig trat nur der Fürst von Jülich-Berg den Rauchern entgegen, der 1649 den Stadtrat um ein Gutachten bat, wie man das „Trinken des Tabaks aus Pfeifen" wegen der damit verbundenen Lebensgefahr zum allgemeinen Besten eindämmen könne. Der Rat wandte ein unfehlbares Mittel an, die Sache versanden zu lassen: Er setzte zur Lösung des Problems einen Ausschuß ein, von dem man nie wieder etwas hörte. Erst 1680 ließ sich der regierende Erzbischof dazu überreden, für das Rauchen in Scheunen, Ställen und Speichern dieselbe Geldbuße wie für's Schelten, Schmähen und Fluchen festzusetzen: ein bis fünf Gulden! Mit dieser Strafe jedoch hat er das Rauchen nicht ausrotten können. Und so raucht man noch heute in Köln! Als eine „Virgin Extrafein", morgen so gut wie gestern und heute: die Zuban!

Beter ´ne Lus in´n Kohl as gor keen Fett!

sagt man in Hamburg, wo man mit Fett in der Küche nicht zimperlich umgeht. Martin Carl Banzer, einst Direktor des Frankfurter Kochkunstmuseums und Präsident des Internationalen Verbandes der Köche – ein Mann also, der es wissen muß – hat die großen Worte geschrieben: „Die Hamburger Küche ist so vielseitig gut, daß es sich lohnt, allein ihretwegen eine Zeitlang in dieser Stadt zu verweilen."



Um gleich einen deftigen, kräftigen Anfang zu machen, sollte der Quiddje – der Fremde, der nicht von Hamburg ist – zuallererst die Hamburger Aalsuppe essen, die man am besten nach den Angaben Riedels, des berühmten Küchenchefs des Ratsweinkellers aufsetzt, indem man junge Erbsen, Spargel, Wurzeln, Porree und Sellerie in große Würfel schneidet, sie mit Aalkraut, Thymian, Majoran in einem kräftigen Schinkenfond kocht, Backobst dazutut, mit *Essig und Johannisbeergelee abschmeckt, mit Kartoffelmehl abzieht und mit Petersilie grünt. „Und wo bleibt der Aal?" wird man fragen. Der kommt zuletzt hinein – mit kleinen Schwemmklößchen, bitte!*

Nicht minder berühmt ist eine andere Hamburger Suppe: die Stuhrensuppe. Sie wird – mit viel Kerbel – von Stuhren gemacht, den kleinen Schwestern des Barsches.

In Klammern: die besten Sprotten kommen aus Kiel, die besten Hummer von Helgoland, ganz vorzügliche Lachse werden von der Elbe und der Weser geliefert! Den ersten Weserlachs, der den Fischern ins Garn ging, bekam in den alten Zeiten alljährlich der Kaiser, den zweiten der König von England.

Hamburger National

ist ein Stück vom Schweinsrücken oder der Schweinsrippe, mit Steckrüben – und Kartoffelscheiben lagenweise im Schmortopf gekocht, gepfeffert, gesalzen, mit Zucker ein wenig gesüßt und schließlich mit Schinken- oder Gänsefett auf fettige Weise verbessert. Das „Rundstück warm" ist ein Hamburger Brötchen, aufgeschnitten, milde geröstet, mit einer Bratenscheibe belegt und heißem Bratenjus übergossen. Es heißt „Rundstück", weil es – oval ist! Das „Hamburger Beefsteak" wird aus der Keule oder Hüfte geschnitten und, englisch gebraten, mit goldgelb gerösteten Zwiebeln gegessen, das „Hamburger Rauchfleisch" mit Braunkohl oder mit Meerrettichsoße. „Hamburger Plockfinken" sind gewürfelte Wurzeln, mit Kartoffeln und Rauchfleisch gekocht, und „Türkische Erbsen" nennt man in Hamburg junge Brechbohnen, die mit Bergamotten und Speck gekocht werden.

Bremer Brauch

Huhn auf Reis – hier mit Curry gekocht, dort mit Krebsschwänzen, Spargel und kleinen Klößen aus Kalbfleisch in dottergelber Soße serviert – ist ebenso bremisch wie „hamborgsch". In Bremen war es jenes traditionelle Essen zum Abendempfang des neugewählten Senats, an dessen Schluß die Gäste sich die Taschen mit Rauchwaren vollstopfen durften. Oft ging auch eine Weinflasche mit!

Nicht minder zu rühmen ist die uralte Bremer „Schaffer-Mahlzeit", die vor Frühlingsanfang, wenn die Häfen aufgehen, die Kauf- und Seeleute Bremens mit ihrem Bürgermeister und dessen Senatoren gemeinsam einnahmen und auch heute wieder einnehmen. Dabei gibt es Jahr um Jahr dasselbe Gericht: Rauchfleisch und Braunkohl!

Der allerberühmteste Ort für Schmausen und Trinken in Bremen ist seit 500 Jahren der Keller im Rathaus. Wie in alten Zeiten sitzt man da noch heute unmittelbar vor den Fässern. Rat und Kaufleute haben ihre

eigenen Séparés, die sogenannten „Priölken", die ein schwerer lederner Vorhang von dem Faßkeller trennt. Die allerältesten Weine lagern im „Rosenkeller", der seinen Namen von der Rose im Gewölbe hat. Was man hier „sub rosa" spricht, soll verschwiegen bleiben! Der wahrscheinlich älteste Wein ist ein Rüdesheimer aus dem Schwedenjahr 1624, von dem zuletzt 1871 die Reichstagsmitglieder tranken, als sie Bremen, das nun zum Reich gehörte, besuchten. Schon damals war dieser Wein unverkäuflich. Man bekam ihn nur mit List: auf Attest eines Bremer Stadtarztes – in besonders traurigen Fällen: wenn alle anderen Medizinen versagten!

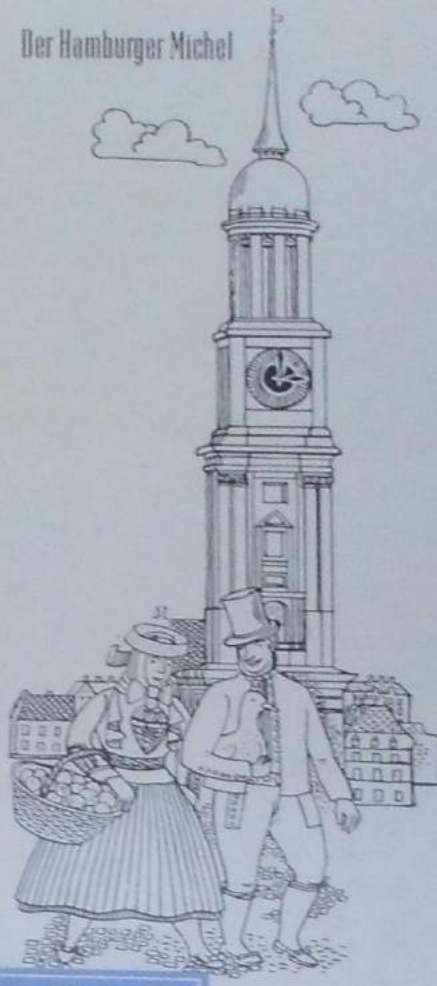
Lübecker Brot

Wehmütig wandern von hier die Gedanken in ein anderes Schmaushaus einer anderen seeumgürteten Stadt: in das einst dem Bäckermeister Schabbel gehörige „Schabbelhaus" Lübecks, das in den Bombennächten des zweiten Weltkrieges verbrannte. Seine gemütliche Diele, wo einst die flackernden Kerzen so festlich die Schoppenstuben erhellten, gehört der Vergangenheit an. Geblieben aber ist der heimliche Zauber der Stadt, die so besonders gut duftet, wenn es Weihnachtszeit ist: nach „Braunen Kuchen" und dem „Lübecker Brot", dessen Teig kein gewöhnlicher ist – es ist Marzipan, das hier in Lübeck die alte Brotform bewahrte, die ihm den Namen „Marci panis", nämlich Markusbrot, eintrug.

Noch geht dann und wann durch die stehengebliebenen Gassen einer der alten Paukentrompeter, kundige Wegweiser zu den allergemütlichsten Kneipen, wo man das Seemannsgarn spinnt und „Labskaus", „Bunte Finken" und das „Sjömannsbiff" ißt. Landratten mögen hier lernen, daß „Labskaus" gut durchwachsenes, gepökeltes und gekochtes Ochsenfleisch ist, grob gehackt, mit gestampften Kartoffeln und Zwiebeln vermischt. „Bunte Finken" sind Vögel aus Bremen: weiße Bohnen mit Schweinebauch (ein halbes Kilo Bohnen auf ein ganzes Kilo Bauch) und mit grünen Bohnen, die man dem Salzfaß entnimmt, Wurzeln, Lauch und weißen Rüben gemischt. Das „Sjömannsbiff" schließlich ist schwedischer Herkunft: Rindfleisch von Kluft oder Hüfte, in Scheiben geschnitten, kurz auf der Pfanne gebraten und dann Schicht um Schicht mit rohen Kartoffeln und leicht gedünsteten Zwiebeln im Schmortopf geschmort.

Der Grog

Überall, wo diese Gerichte den Magen und das Herz der alten Seebären stärken, trinkt man als Sommer- und Wintergetränk den dampfenden Grog, den man nach Inspektor Bräsigs Rezept am besten dadurch verlängert, daß man mit „een lütten Schuß Rum" von Zeit zu Zeit die Gläser nachfüllt. „Steuerbord" heißt der aus Arrak bereitete Grog, dem man ein Glas Burgunderwein zufügt. Zum „Klabautermann" nehme man eine Flasche Portwein, bringe sie mit sechs Stücken Zucker zum Kochen, füge eine halbe Flasche Arrak hinzu und erhitze diese köstliche Mischung noch einmal – ohne sie sieden zu lassen! Dann schmeckt sie – der Zubanraucher hat es erraten – morgen so gut wie gestern und heute!



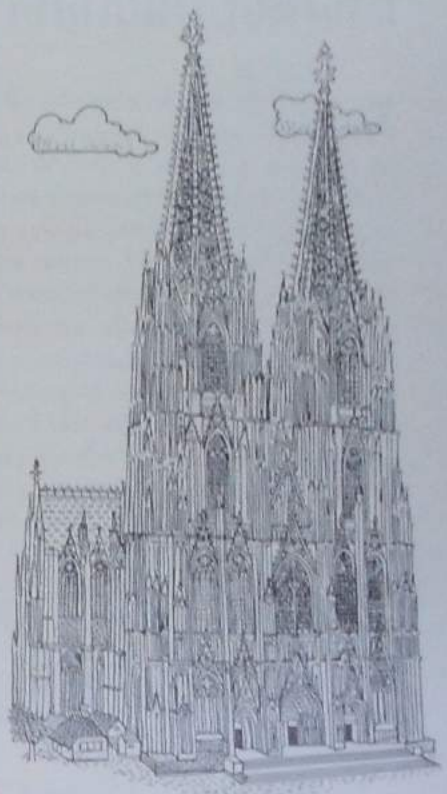
Essen Trinken und Rauchen – das hält Leib und Seele zusammen!

Vierländer Ente und Rotspon

In den „Vierlanden", der alten Landherrenschaft Bergedorf, in die sich einst die Hansestädte Hamburg und Lübeck brüderlich teilten, wächst beides: die Vierländer Ente und der Vierländer Rotkohl. Kenner zarter Entenbrüste und -keulen schwören darauf, daß es keine besseren gibt! Auch die „Hamburger Stubenküken", die man – nicht größer als eben erst flügge gewordene Tauben – zur Osterzeit ißt, kommen aus diesem reichen und fruchtbaren Land, das der Hansestadt Hamburg „genau vor der Tür" liegt und neben Geflügel, Obst und Gemüse auch immer die ersten Maiglöckchen liefert. Die Vierländer Bauern, die noch heute an festlichen Tagen den alten „Bauernfrack" tragen: mit brandroter Weste und silbernen Knöpfen, und als Hut einen „Steifen" – können sich keine besseren Nachbarn wünschen, als es die Hamburger sind, die viel verzehren, weil sie mit Herzenslust essen – so wie sie auch mit Herzenslust trinken und mit Herzenslust rauchen! Nach dem Hamburger Grundsatz „Es sollen auch andere leben", trinkt man in Hamburg gern „Rotspon" zur Ente, den man neidlos aus Lübeck und Bremen bezieht, den Städten mit den schönsten Speichern, die natürlich den Weinimporteuren gehören. Hamburg dagegen ist stolz auf die riesigen Speicheranlagen im Hafen, wo die Orient- und Virginiatabake ausreifen, aus denen dann im Süden, in den Münchener Cigarettenfabriken des „ehemals K. Bayr. Hoflieferanten G. Zuban", die Zuban-Cigaretten entstehen – „morgen so gut wie gestern und heute" und immer ein würdiger Nachtisch, nicht nur nach der Ente!

Nr. 10 Blatt Hamburg aus der Sammlung ›Leibgerichte‹

Wer diese Blätter sammelt, gewinnt eine weite Übersicht über die bunte, reichhaltige Speisekarte unserer schönen Heimat!



Der Dom zu Köln am Rhein

Essen, Trinken und Rauchen – das hält Leib und Seele zusammen!

Beim rheinischen Wein...

Als König der Fische hat seit jeher der Rheinsalm, der Lachs des Rheines, gegolten, der sich die meiste Zeit in den nördlichen Meeren aufhält, zur Laichzeit jedoch, im Wonnemond Mai, die rheinischen Niederwasser aufsucht. In Köln war er im vorigen Jahrhundert, bevor das Dampfschiff seine Hochzeiten störte, ein so alltägliches Essen, daß sich die Dienstboten in ihren Verträgen schriftlich zusichern ließen, nicht mehr als zweimal wöchentlich Rheinsalm essen zu müssen. Inzwischen ist er wieder zur Delikatesse geworden, wobei die Köche bezüglich der Güte einen vierfachen Unterschied machen: Zwischen dem fetten Weißlachs, dem mageren (minderen) Graulachs, dem Kupferlachs und dem Rotlachs. Dazu kommt als fünfter der Sälmling, der keusche Junglachs, der noch nicht das salzige Meerwasser schmeckte und als Fischkind des Rheines nur das süße Wasser dieses Stromes kennt. Der schwerste, an den man sich in Köln zu erinnern vermag, wog 88 Pfund. Er wurde damals im „Walfisch" gegessen, wo man noch heute dem Salm und allen anderen Fischen, dem Rheinaal, dem Zander, der Barbe, den Mümmen und Breesen in kupfernen Kesseln und Pfannen die höchsten Ehren der Kochkunst erweist. Wo immer aber der König der Fische auf der Tafel erscheint, sollte es niemals trocken zugehen! Er liebt es, gefeiert zu werden! Mit dem „Wein aller Weine", dem Rheinwein, von dem die rheinischen Lieder verraten, wie man ihn trinkt: am besten zu zweit, mit einem rheinischen Mädchen – nach dem Wahlspruch der Zuban: morgen so gut wie gestern und heute!

Nr. 9 Blatt Köln aus der Sammlung ›Leibgerichte‹

Wer diese Blätter sammelt, gewinnt eine weite Übersicht über die bunte, reichhaltige Speisekarte unserer schönen Heimat!

Zuguterletzt: Schmerlecks'chen!

Wer nicht selber aus Ostpreußen stammt, wo man bei aller Kargheit der Rede seit jeher dem Gast sehr üppig die Tafel bestellte, wird fragen: was ist das? Leckerbissen der verschiedensten Art! Mit den allerbesten von ihnen haben uns unsere östlichen Vorratskammern beliefert. Manche finden nur noch auf einem Umweg zu uns, manche „wachsen" anderswo heute. Das Königsberger Marzipan kommt nicht mehr aus Königsberg, sondern aus Wörishofen in Bayern, die Thorner Katharinchen aus Itzehoe, der Stonsdorfer aus der „Stonsdorferei", die sich heute in Hamburg befindet, die Dresdener Stolle aus München, wo Dresdener Bäcker - trotz aller Unterschiede der Sprache heimisch geworden - sie backen. Aber auch alle anderen freundlichen Dinge, an denen wir uns einst delektierten und die uns heute die Speisekarte verschweigt, sind unvergessen geblieben – nicht bloß im guten Gedächtnis des Magens! Wir schmecken sie wieder mit höheren Sinnen, sobald wir sie nennen! Ihr Duft geleitet uns zu den Tischen der Kindheit, er weht uns wie Heimatluft an und läßt uns trotz der Nöte und Wehmut der Stunde voller Stolz der alten Erde gedenken, die sie uns schenkte, und ihrer schönen Gewässer: der Haffs, der Flüsse und Seen, aus denen sie kamen, die Aale, Krebse und Flundern . . .

Auf der politischen Karte mag es so aussehen, als wären jene Provinzen nicht mehr so deutsch wie in den glücklichen Tagen, da man keinen Interzonenpaß brauchte, um von der Maas zur Memel zu reisen. Herz und Gemüt – und auch unser Gaumen – wissen es besser! Morgen so gut wie gestern und heute!

Blatt Nr. 11 und Nr. 12 Aus der ostdeutschen Küche

Das letzte Ruhmesblatt der bunten Reihe „Leibgerichte" unserer schönen Heimat

Lamberiikirche und ›Kiepenkerl‹
zu Münster i.W.

Essen und Trinken und Rauchen
hält Leib und Seele zusammen!

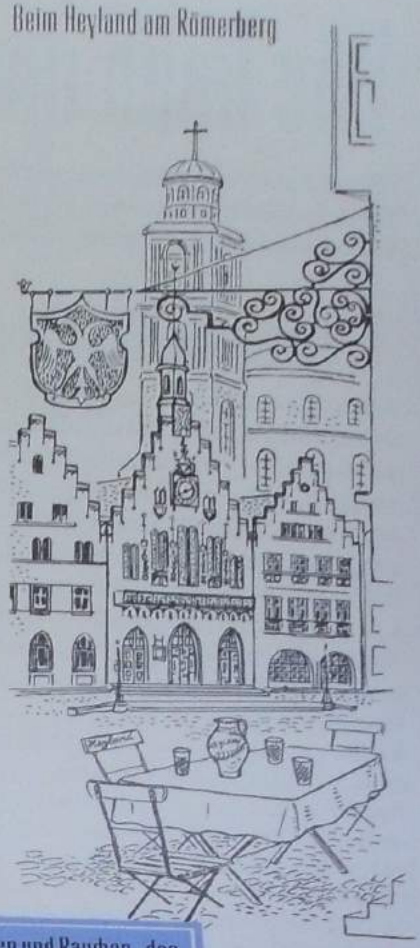
Im Kohlenpott: Graute Baunen

Dort, wo an Stelle der vorgeschichtlichen Eichenwälder die Fördertürme in den Himmel ragen und die Lohe der Hochöfen wie ein riesiges Herdfeuer im Nachtdunkel glüht, wächst jene Bohne, die anderswo verächtlich »Saubohne« heißt. Der Westfale nennt sie voller Stolz darüber, daß sie im Land der roten Erde so prächtig gedeiht, die »graute Baune«. Er liebt die schwarzweiße Blüte dieser »dicken Bohne« zärtlicher als das Veilchen - und ißt sie »met Speck«, und zwar mit dem durchwachsenen Bauchspeck, den der Westfale mit derselben Liebe, Geduld und Sorgfalt zu pökeln und zu räuchern versteht wie das Prunkstück des Schweines: den Schinken!

»Dicke Bohnen mit Speck« ist das Leibgericht des Westfalen, das ihm morgen so gut schmeckt wie gestern und heute! Seit 550 Jahren wird es zu Münster am zweiten Montag des Juli von arm und reich gegessen - und zwar zur Erinnerung daran, daß die Pest überstanden war. Zur Feier der Wiederherstellung des ehrwürdigen, von Bomben zerschlagenen Doms der Stadt Paderborn tischten die Stadtväter dieses Gericht als großes Festessen auf. Und sie versäumten auch nicht, neben jeden Teller eine Kruke mit Münsterländer Korn, mit »Wiedertäuferwasser« zu stellen. Denn dies gehöre - so erklärte der Regierende Bürgermeister den erschrockenen Kirchenfürsten an der Festtafel - »zur Komposition!« Und wenn es damals schon wieder Zuban Cigaretten gegeben hätte, dann hätte er sie auch aufgetischt, dessen kann man gewiß sein, weil die gute Zuban dazugehört - als Dritte im Bunde!

Nr.3 Blatt Westfalen aus der Sammlung ›Leibgerichte‹

Wer diese Blätter sammelt, gewinnt eine weite Übersicht über die bunte Speisekarte unserer schönen Heimat!



Essen Trinken und Rauchen - das hält Leib und Seele zusammen!

Rippche un Äppelwoi

Den „Äppelwoi" trinkt der Frankfurter gewissermaßen erst seit gestern: Seit hundert Jahren! Im September den „Süßen", den unvergorenen und lauteren Apfelsaft, im Oktober den „Rauscher" und vom November an das ganze Jahr lang unentwegt den „Alten", der so herzensfroh und leicht und leutselig macht!

Wen nach dem dritten Glas „Äppelwoi" die Lust zu einem Imbiß anwandelt, der tut weise daran, ein „Klein Solber" zu essen, vom Schnäuzchen oder Füßchen des Schweines, oder ein „Leiterchen" vom Wirbel des Nackens, das schon zu dem Leibgericht des Frankfurters überleitet: zum Rippchen mit Kraut! Der Metzger opfert dafür „die Seele des Schweines", das Kotelettenstück! Es ist gelinde gepökelt und überhaupt nicht geräuchert, anders also bereitet als jener „Kasseler Rippespeer", der seinen Erfinder, den Fleischermeister Kassel, weithin berühmt gemacht hat! Um die zehnte und elfte Abendstunde ist es da, wo der Frankfurter diese „ruchlosen" Rippchen vertilgt, um so verräucherter. Blaue Schleier hängen allenthalben über den Holztischen der Weinstuben, Tabakwolken, an deren Dichte man die Gemütlichkeit jenes „Schwätzens" ermißt, welches die Bewohner dieser alten Stadt so lieben, die auf der Drehscheibe zwischen Nord und Süd liegt, beim „gut Esse un Trinke un Rauche" jedoch den Gewohnheiten der südlichen Nachbarn zuneigt, so daß die Zuban aus München in Frankfurt ebenso viele und treue Freunde hat wie dort, wo die Weißwurst den Maßkrug umkränzt.

Nr. 4 Blatt Frankfurt aus der Sammlung ›Leibgerichte‹

Wer diese Blätter sammelt, gewinnt eine weite Übersicht über die bunte Speisekarte unserer schönen Heimat!

Hätt'n mir kei Wei im Keller drunt'–no wär'n mir Frank'n halb so g'sund.

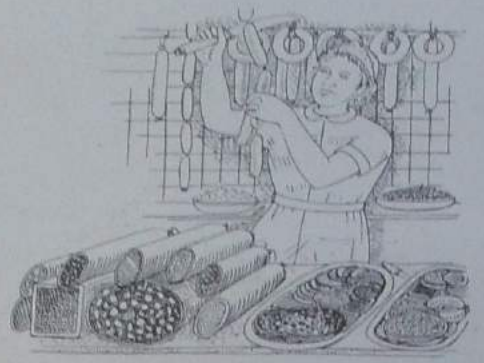
Seit altersher bekommt man in Würzburg den besten Wein in den Spitälern zu trinken: Im „Bürgerspital zum Heiligen Geist", vom Bürger Teuffel und anderen Würzburger Bürgern anno 1319 in der Hauger Vorstadt gestiftet und im „Juliusspital", das Julius Echter den armen, alten und bresthaften Leuten als Krankenhaus und Altersheim baute – mit herrlichen Kellern für den tröstenden Wein! Gustav Adolf, der schwedische Sieger, verteidigte sie, die Keller und Weine, gegen die eigenen Soldaten, als er in dem Stiftungsbrief las, welche Strafen des Himmels der Stifter denen angedroht hatte, die seine Gründung jemals anrühren würden. Ebenda trinkt man noch heute die „Würzburger Harfe" und den „Iphöfer Julius Echter Berg" direkt an der Quelle und mit dem erhebenden Gefühl, daß nach wie vor jeder Tropfen, der Stiftungssatzung gemäß, einem Armen und Kranken zufließt.

Kette und Stachel

Fast ebenso alt wie das Bürgerspital ist das Weinhaus „Zur Kette" in jener Gasse, welche einst die geistlichen Herren durch eine eiserne Kette von den übrigen Straßen absperren ließen. Noch älter ist das Weinhaus „Zum Stachel", das Florian Geyer zu Zeiten der Bauernkriege als Hauptquartier wählte und dort einen gestachelten Spieß, einen „Morgenstern", als Zeichen seiner geharnischten Würde zum Fenster hinaushängen ließ, während seine Soldaten den Satz „Wir wolln vor künftgen Werken mit edlem Wein uns sterken" mit Kreide auf die dunklen Weinfässer schrieben.

Die Bäcks und der Blatz

Besondere Aufmerksamkeit verdienen in Würzburg die „Bäcks", von denen der „Maulaffenbäck", der alte „Augustiner Bäck" in der Maulhardgasse, der berühmteste ist. Die „Bäcks" sind Bäcker, die auf Grund ihrer Erkenntnis, daß Brot und Wein sich auf's beste vertragen, auch einen Weinausschank haben, dabei aber ihr eigentliches Handwerk keineswegs vernachlässigen und neben den schönsten Semmeln wie Dickweck, Bretze und Hörndl als knusprige Spezialität das



Würzburger Kipfel, ein „rauhes" Brötchen, backen! Ihr originellstes Erzeugnis ist der Würzburger „Blatz", ein Mürbeteig, welcher die Form eines Pfannekuchens und die Dünne einer Oblate besitzt und sich besonders gut zum Frankenwein knabbert.

Wer zum Wein einen kräftigen, deftigen Zubiß verlangt, hält sich am besten an die fränkische Speckwurst oder an eine Scheibe „Gelegten". Dies ist ein Preß-Sack, bei dem die Füllung nicht einfach durcheinandergewürfelt, sondern kunstvoll „gelegt" wird, sodaß eine Scheibe davon wie eine edle Intarsie aus Speckmarmor aussieht.

Die Bocksbeutelflasche

Allen Frankenweinen – vom Würzburger „Stein" bis zum Escherndorfer „Lump" und Sommeracher „Katzenkopf" – ist die typische Frankenflasche gemeinsam: die Bocksbeutelflasche. Daß einst die Mönche, die als erste Winzer am Main den Weinbau betrieben, ihren Labetrunk in einem richtigen Bocksbeutel unter der Kutte verbargen, ist ein altes boshaftes Märchen, das freilich immer wieder die Zecher in Würzburg aufs Neue auftischen. Fest steht, daß die ersten Bocksbeutelflaschen in den Glashütten des waldreichen Spessart hergestellt wurden. Sie hatten eine rubinrote Farbe. Grün sind sie erst später geworden.

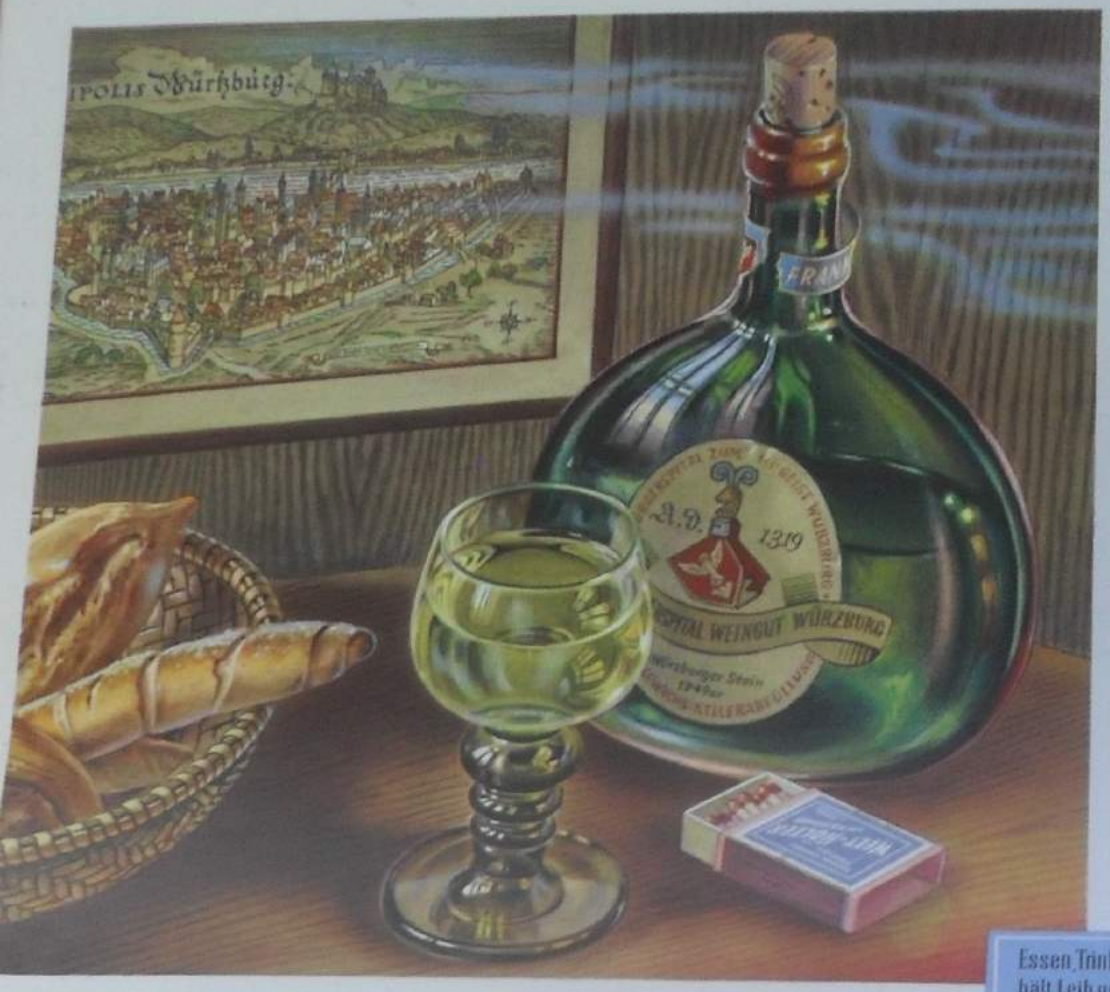
In Sud und in Sahne...

Wo der Wein in so hohem Ansehen steht wie in Würzburg und wo es eine alte Stadtsitte war, daß zur Zeit der Traubenlese die Universität die Türen ihrer Lehrsäle schloß, da wendet man der Zubereitung des Fisches, der überall seine Vorliebe zeigt bei einem munteren Weinchen gegessen zu werden, besondere Sorgfalt zu. Köstliche Aale liefert der Main, während rund zweitausend Teichwirtschaften um Würzburg herum Karpfen und Schleie mit Sorgfalt und Liebe schon seit altersher züchten. Auch diese „Tümpelkarpfen" darf man zu den Mainfischen rechnen, weil sie sich, wenn die Teiche ausgefischt sind, ein Weilchen zur „Wässerung" in den Mainfluten tummeln – wenn auch nur hinter Gittern!

Der Würzburger liebt sie auf zweierlei Weise: Gebacken mit Kartoffelsalat oder „in Sud", der neben allem Wurzelwerk besonders viel Zwiebeln enthält, so daß der Karpfen, wenn er serviert wird, fast wie ein Fisch auf Sauerkraut aussieht. Dieser „Sud" wird als kräftiges Süpplein mit dem Löffel gegessen. Dem Michael Löwen, einem der weisesten Kanzler der Fürstbischofstadt, der 1340 das „Buch der guten Speise" verfaßt hat, rühmt man es nach, diesen Fischsud durch ein Lorbeerblatt und eine Beigabe indischen Pfeffers, den man damals noch mit Goldkörnern aufwog, verbessert zu haben. Hase, Reh und Wildschwein hingegen empfahl er in Rotwein zu legen, bei prasselndem Feuer zu braten und die Brandwunden, die notgedrungen das Wild beim Braten erleidet, durch Sahne zu lindern ...

›Der Opulenz im Schoße...‹

Der Charakter Würzburgs ist, wie Immermann ausruft, der allerfröhlichste! „Sie sitzen wirklich der Opulenz im Schoße! Kornfelder im Überfluß und daher ein Brot, so klar und kräftig, wie man es selten trifft; reichlicher Wiesenwachs für das Vieh und folglich Butter süß wie Nuß; unendliche Weinberge und der Main von Fischen wimmelnd!" Kaum eine andere Stadt hat deshalb soviel Rühmer gefunden wie Würzburg, darin der Dichter Walther von der Vogelweide im Lusam-Gärtlein die letzte Heimstätte fand, die Balthasar Neumann und Tilman Riemenschneider mit ihren herrlichen Bauten und Bildwerken schmückten, aus der der Dichter Dauthendey kam, wo Kleist als Studiosus Klingstedt studierte und Röntgen die Röntgenstrahlen entdeckte! „Des Abends sitzen alle Stände untereinander vermischt in kleinen räucherigen Kneipen, Regierungsräte, Professoren und ganz geringe Leute an einer Tafel!" So war es damals, zu Immermanns Zeiten, so ist es auch heute! Trotz bitterster Not, die Stadt und Menschen erfuhren, ist nach den Worten des Wandspruchs im Juliusspital der Steinwein ein Glättstein des Trübsinns und ein Wetzstein des Stumpfsinns geblieben, und wo an geselligen Tischen in fröhlichen Wolken der Tabakrauch aufsteigt, ist stets auch „viel Zuban" dabei – „morgen so gut wie gestern und heute"!



Sankt Kilian, der Schutzpatron der fränkischen Winzer

Essen, Trinken und Rauchen – das hält Leib und Seele zusammen!

Steinwein und Meefischli

Man ißt diese „Fischli" knusprig gebraten, mit Haut und Haar sozusagen – und mit Zeigefinger und Daumen, niemals mit Messer und Gabel! Nicht länger als der Ringfinger sollen sie sein; die „Fischbäuerin", die auch einen vorzüglichen Steinwein im Weinkeller hat, läßt als Höchstmaß sogar nur den kleinen Finger des Heiligen Kilian gelten, des Schutzpatrons der fränkischen Winzer, der zu Würzburg mit erhobenem Finger auf der alten Mainbrücke steht. Die Meefischli sind die Sardinen des Mains: junge Weißfische, Barben, Dickköpfe und Rotaugen; als allerbeste gelten die „Bockfischli" und die „Okelei". Der Steinwein, den man dazu trinkt, schmeckt nach den Urgesteinen, auf denen er wächst: nach Muschelkalk und Buntsandstein, deren glühendes Wesen er unverkennbar dem beseligten Zecher mitteilt. Goethe hat es gewußt; ihm war der Würzburger Wein der liebste von allen. „Ich bin verdrüßlich, wenn mir mein gewohnter Lieblingstrank abgeht", schreibt er an Christiane und bittet, durch eilende Boten einige Flaschen zu schicken.

Auch wenn das weinfrohe Würzburg von der Feuersbrunst am 16. März 45 schlimm heimgesucht wurde, so hat es doch in manchen glücklichen Winkeln den Zauber der alten Zeiten bewahrt, da die Herrscher der Stadt von Julius Echter bis zum Fürstbischof Adam Friedrich von Seinsheim wohlbedacht planend und üppig bauend ebenso weise regierten, wie sie weise zu essen, zu trinken und auch zu rauchen verstanden, wie dies die Herren und Damen auf Tiepolos weltberühmten Gemälden im Treppenhaus der Residenz ganz offensichtlich beweisen.

Nr. 8 Blatt Würzburg aus der Sammlung ›Leibgerichte‹

Wer diese Blätter sammelt, gewinnt eine weite Übersicht über die bunte Speisekarte unserer schönen Heimat!

›Liaber meh esse als z'wenig trenke!‹

Die Knöpfle

Wenn man den Spatzenteig (1 Pfund Mehl, 2 Eßlöffel Grieß, 1 Teelöffel Butter, 2 bis 5 Eier, 1 Tasse Wasser) so fest anrührt, daß man ihn durch ein Salatsieb drücken kann, entstehen Spatzen, die „Knöpfle" genannt werden. Die berühmtesten neben den Schweden-, Geigen- und Leberknöpfle sind die Aalener, die in Aalen selbst „Weckknöpfle" heißen, weil sie aus Weckmehl gemacht sind, während die Geigenknöpfle ihren Namen von der blonden Semmel, der „Geige", herleiten. Der Fremde muß dabei wissen, daß es in Schwaben neben katholischen Wecken auch evangelische gibt. In Gmünd beispielsweise, wo sich die Sitten des Oberlandes mit denen des Unterlandes mischen, holt die Magd streng paritätisch zum Kaffee auch heute noch zu je drei katholischen drei evangelische Wecken vom Bäcker.

Der Gaisburger Marsch

Auch beim „Gaisburger Marsch" geht es nicht ohne Spatzen! Für ihn werden rohe Kartoffeln in Schnitzel geschnitten und mit Salz und feingeschnittenem Lauch in Rindfleischbrühe gekocht, bis sie halbgar sind. Dann werden Spatzen in die Kartoffeln geschüttet, mit ihnen fertig gekocht, dann überschmälzt, mit Wurst dekoriert und mit Schnittlauch bestreut – so *kommt der Marsch – ein Schwabengericht „mit Musik" – auf den Tisch!*

Das Zwiebeldünnet

hat schon Wieland gerühmt, als er noch in Biberach an der Riß wohlbestallter, aber schlecht bezahlter Kanzleivorsteher war und als solcher den Shakespeare verdeutschte! Für dieses Gericht wird ein handgroßes Stück Weißbrotteig zu einem messerdünnen Fladen ausgerollt und mit drei gequirlten Eiern gleichmäßig bestrichen. Dann braucht man drei gehäufte Teller feingeschnittener Rohrzwiebeln, wie man sie um Biberach und Ravensburg sachkundig züchtet – wobei es den Gärtnern auf die Zwiebelschäfte und nicht auf die Größe der Zwiebel ankommt! Nachdem man diese Rohrzwiebeln über den Brotteig gestreut hat, wie der Sämann den Samen über den Acker, schreitet man zur Nachsaat mit gewürfeltem Speck, um schließlich den Fladen mit Kräuterkäse und Kümmel zu würzen und, mit Butterflöckchen besetzt, in den Ofen zu schieben.

Vom Filderkraut

Fast ebenso wichtig wie die Schüssel mit Spatzen ist die Schüssel mit Kraut. Der schwäbische Maler Johann Baptist Pflug hat das Kraut als die „Loibspois" der Schwaben, zugleich aber auch als ein treffliches Mittel wider die Würmer gepriesen. In seinen „Erinnerungen aus der Zopf- und Räuberzeit" schreibt er: „Wir essen es gesotten, gebraten, geröstet und nicht selten roh".

In Oberschwaben baut man das runde, in Niederschwaben das spitzige Kraut. Das beste, mit „spitzigem Häuptle", gedeiht auf den „Fildern", dem fruchtbaren Hochland bei Stuttgart. Ebenso üppig wie dort wuchert's im Sprachschatz des Schwaben. „Iß Kraut" sagt der Bauer zur Magd „dann sitzt dir der Rock wohl". Und Ludwig Uhland, selber ein Schwabe, hat die Verse geschrieben: „Wenn solch ein Fleischchen weiß und mild / im Kraute liegt, das ist ein Bild / wie Venus in den Rosen!"

Zweierlei Zeichen

Wo Ihr an einem Wirtshaus eine Schweinsblase ausgehängt findet, da kehret ein und laßt Euch die „Metzelsuppe" servieren! Ihr findet das ganze Schlachtfest in ihr: Kesselspeck, Wellfleisch, „Susack und Leberzinken" – Blut- und Leberwurst! Dort aber, wo Ihr den grünen Tannenboschen ausgesteckt seht, solltet Ihr in die Gaststube treten, um von dem Wein der Schwaben zu kosten, den man draußen kaum kennt, weil sie ihn lieber selber austrinken. Prinz Eugen, dem die Reutlinger eine Kanne ihres Weines als Ehrentrunk reichten, hat zwar die harten Worte gesprochen, er wolle lieber ein zweites Mal Belgrad erobern, als einen zweiten Schluck Reutlinger trinken; die Fugger jedoch, denen man eine gute Weinzunge nachrühmen kann, ließen zu einer ihrer Familienhochzeiten fünf ganze Fuder „Heppächer" kommen. Und der Kleinheppacher „Hofkammerwein", das

Stettener „Brotwasser" und der „Greiner" – dies sind auch heute noch die rühmlichsten Remstaler Weine! Ein echter Schwabe und deshalb bei allen Schwaben beliebt ist der „Schiller", der „schillert", weil er aus blauen und weißen Trauben in die gleiche Bütte gesammelt und zusammen gekeltert worden ist. Von den vielen Geschichten, die in Schwaben die Weine erzählen, ist die schönste die historische Sage von den Weinsberger Weibern, denen König Konrad der Dritte vor achthundert Jahren freien Abzug aus dem belagerten Weinsberg gewährte, und zwar samt soviel Habe, wie die Weiber auf dem Rücken zu tragen vermochten – schlau und stark, wie sie waren, luden sie sich daraufhin ihre Männer huckepack auf!

Durft und Wurft

Nach dem schwäbischen Grundsatz „liaber meh esse als z'wenig trenke" ißt man zum Wein gern ein Briesle, Leberle, Nierle, Knöchle, Ripple oder Züngle. Aber auch an Würsten bietet die Speisekarte eine reiche Auswahl. Die beliebteste ist wohl die „Schützenwurst", die anno 1867 zur Feier des Schützenfestes von den Stuttgarter Metzgern erfunden und zur Lieblingswurst des letzten regierenden Königs wurde, der sie als besonderen Gnadenbeweis seinen besten Freunden und verdienten Ministern vorsetzen ließ.

Daß auch die sieben Schwaben tüchtige Wurstesser waren und im Bären zu Ravensburg sieben Ellen Würste zum Frühstück verzehrten, berichtet die Chronik genau so getreulich wie von jenem Ereignis, das selten in Schwaben vorgekommen sein mag, sich 1484 aber zu Stetten zugetragen hat. Damals war der Riesling so zeitig gereift, daß die Fässer noch mit altem Wein gefüllt waren, als die neue Ernte untergebracht werden mußte. Der Schloßherr auf Stetten rief die Bauern ins Schloß und befahl ihnen kurzerhand, die Fässer in einer Nacht leer zu trinken. Dazu aber gab es, wie es sich in Schwaben gehört, „Weckknöpfle, schwere Platten voll, und Sauerbraten mit viel und würzig gepfefferter Brühe ..."

Und hätte es damals schon die „Zuban" gegeben, so würde wahrscheinlich der großzügige Gastgeber auch noch ein paar hundert Päckle von ihr als Nachtisch zum Festschmaus hinzugelegt haben!

Essen Trinken und Rauchen – das hält Leib und Seele zusammen!

Spätzle und Möschtle...

Überall in der Welt, wo Schwaben leben und lieben – im „Schwobaland" selbst wie hinter'm Kaspischen Meer – steht auf der Mittagstafel die Schüssel mit den Spatzen, zärtlich „Spätzle" genannt. „Spatzen machen gescheit" sagt der Schwabe und hat den Spatzen als Vogel der Weisheit sogar zum Dachschmuck des Ulmer Münsters erhoben. Wie kunstgerecht jene Spätzle zubereitet werden, möge man daran erkennen, daß zum Handwerkszeug der schwäbischen Küche zwei anderswo unbekannte Spezial-Instrumente gehören: das Spatzenbrett und der Schaber, mit dem die Schwäbin die Spatzen ins siedende Salzwasser schabt. Auf hundert verschiedene Arten ißt man die Spätzle: in Brühe, mit Eiern geröstet, geschmälzt, zum Salat, zu Linsen, Pilzen und Kraut, sauer mit Essig und Zwiebeln, zur Wurst und erst recht zum Feiertagsbraten! Wohl bestellt ist aber die Mittagstafel erst dann, wenn auch das „Möschtle" nicht fehlt, der Krug mit Most, der aus Äpfeln und Birnen gemacht wird.

Zu den Freuden des Lebens hat seit jeher in Schwaben neben dem Essen und Trinken auch immer als „dritte Freude" das Rauchen gezählt. Schon Friedrich von Schiller, zu Marbach in Schwaben geboren, schätzte den Tabak als ein „göttliches Labsal". Heinrich von Voß, der den Dichter an seinem Krankenlager besuchte, berichtet, wie dieser ihn bat, die Nacht hindurch bei ihm die Pfeife zu rauchen, wobei er sich so setzen mußte, daß Schiller den Rauch, den „Geschmack der Gesundheit", in vollen Zügen zu kosten bekam. Es tat ihm so wohl wie der Anblick der dampfenden Schüssel mit Spatzen, der im Sinne des Wahlspruchs der Zuban „morgen so gut wie gestern und heute" jeden Schwaben zu jeder Stunde ergötzt.

Nr. 7 Blatt Schwaben aus der Sammlung ›Leibgerichte‹

Wer diese Blätter sammelt, gewinnt eine weite Übersicht über die bunte Speisekarte unserer schönen Heimat!

...noch mehr Bratwurftgeſchichten und Nürnberger Allerlei

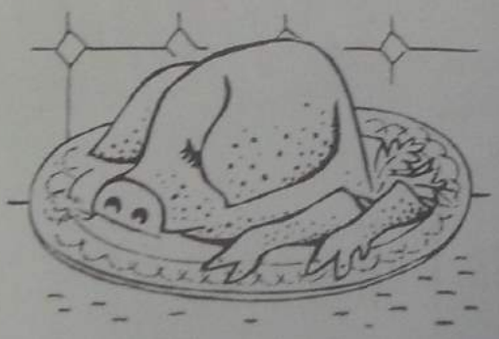
Daß die Nürnberger auch größere Würste herstellen können, haben sie mit ihrer „Stadtwurst" bewiesen. Aus purem Schwein wird sie gemacht, gepfeffert, gesalzen und mit Majoran und Muskatnuß gewürzt. Die zwischengroßen „Bauernseufzer" sind immer geräuchert – aber eben nur ein Seufzerchen lang! Die größte Wurst – eine Riesenapotheose der vielgeliebten Bratwurst gewissermaßen – wurde Anno 1658 gestopft, zur Feier des Karnevals von Nürnberger Metzgern auf dem Hauptmarkt gebraten und in Scheiben an die Armen verteilt. 648 Ellen war sie lang, 5 Zentner und 7 Kilo schwer! 12 Träger beförderten sie mit 49 Fuß langen Gabeln zur Stätte der Vertilgung – wer es nicht glaubt, der kann die Maße heute noch auf dem Kupferstich Lukas Schnitzers im Germanischen Museum (im Maßstab 1 : 100) nachprüfen!

O alte Würſtel-Herrlichkeit!

Der Urherd aller Nürnberger Rostbratereien war wahrscheinlich das fromm an die Rückwand der Moritzkapelle gebaute „Bratwurstglöcklein", die älteste, schon im Jahre 1344 urkundlich erwähnte „Garküche auf Sankt Sebalds Kirchhof", die ein Opfer der Bombennächte wurde wie das „Goldene Posthorn", das dem Glöcklein gerade gegenüber lag – das Stammlokal Hans Sachsens, Peter Vischers, Albrecht Dürers und Veit Stoßens und: zugleich die Ankunfts- und Abgangsstation der 1504 von Franz von Taxis eingerichteten Post zwischen Brüssel und Wien. Dahingesunken ist auch die einst berühmte Fürstenherberge im „Bayerischen Hof" und Goethes alte Absteige „Das rote Roß", das mit seinen Fenstern auf den Weinmarkt blickte, und viele andere historische Stätten von schier unersetzlichem Werte ...

Schweinerüssel, Ochsenmaul

Immerhin – es gibt auch heute schon wieder eine stattliche Anzahl gemütlicher Schenken, deren Speisekarten erzählen, was der Nürnberger liebt: Knöchel, Kesselfleisch, Herz vom Rost, Speckwurst, Rüssel, Ohrbäckel und Schlußbein – alles vom Schwein und alles mit Kraut! Vom Ochsen dagegen: „den Maulsalat"! Eine besondere Spezialität ist der „Gwärg". Was das ist, erklärt am besten die „Hoiglerin" auf dem Nürnberger Obstmarkt, eine der Frauen aus



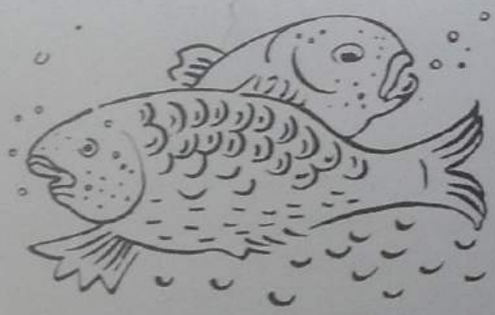
dem obstreichen Hügelland, bei der man übrigens im Herbst den Grundstoff zu einer delikaten Marmelade bekommt: das Stiftenmark aus Hagebutten. „Gwärg" ist, so erklärt sie, ein „Durcheinander", beim Maulsalat speziell ein Durcheinander aus dem in Scheiben geschnittenen Maul mit Scheiben von Stadtwurst, von Zwiebeln und hartgesottenen Eiern in Essig und Öl!

Ein anderes Nürnberger Leibgericht ist „Schwemmkniedla und Päiterla". „Kniedla" sind Knödel, „Päiterla" ist Petersilie, und ein „Päiterslasbou" ist ein Lausbub aus den lieblichen Gefilden des Knoblauchlandes im Norden der Stadt, wo die beste Petersilie und die aufgewecktesten Buben herkommen.

Zwei Dinge versteht man in Nürnberg, wo man seit jeher die schönsten Rauschgoldengel herstellt – sie wurden in Nürnberg erfunden wie (angeblich!) der „Nürnberger Trichter", mit dem man auch dem Dümmsten eine Portion Weisheit einfüllen kann – besonders gut zuzubereiten: Karpfen und Kuchen!

Neue Karpfen

Die Nürnberger Karpfen kommen nicht aus der Pegnitz, die Schiller einst murmeln hörte: „Ganz hypochondrisch bin ich vor langer Weile geworden, und ich fließe nur fort, weil es so hergebracht ist" – sondern aus dem Aischgrund bei Neustadt, wo die Fischbauern die Karpfen schon seit Jahrhunderten hegen



und pflegen. Der Fisch hat sein richtiges Gewicht (an drei und einhalb Pfund), wenn er 3 Jahre alt geworden ist. Im Herbst, wenn es die „Neuen" gibt, beginnt die Hochsaison der Nürnberger Fischbratküche. Gespalten und schwimmend in siedendem Fett, werden die Karpfen so lange gebacken, bis Flossen und Kiemen zum leckersten Knusperwerk werden.

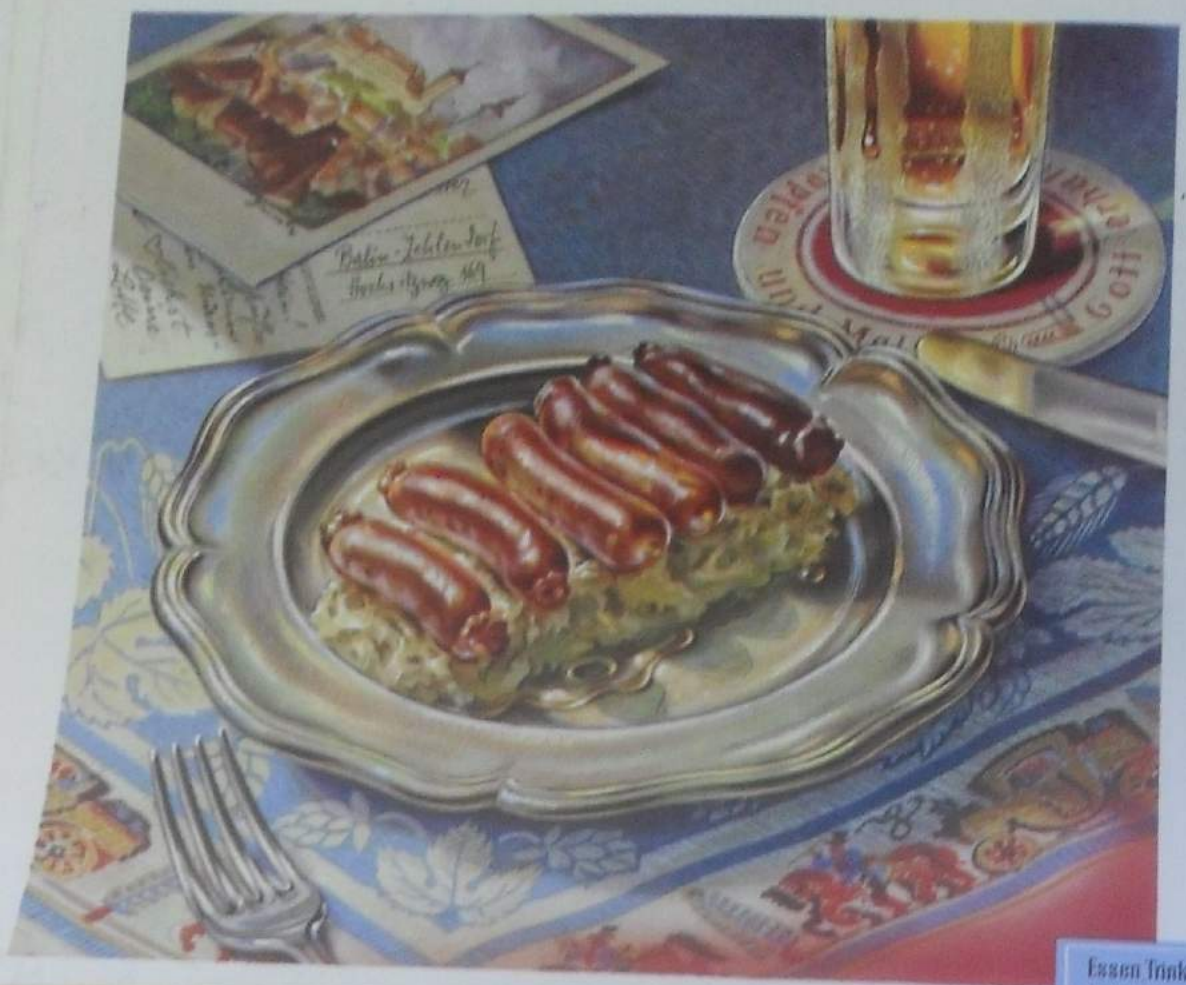
Süße Künſte

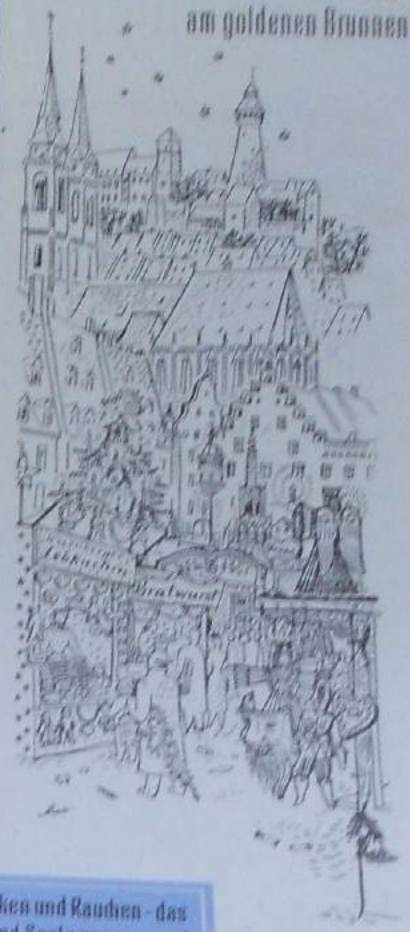
Die Lebkuchen sind eine Erfindung der Nürnberger Mönche, die stets einen reichausgestatteten Gewürzkeller hatten. Später wurden sie von den Pfefferkuchenbäckern gebacken, die sich 1645 von den „gemeinen" Bäckern losgesagt hatten, um sich stolz als „Lebküchner" in einer eigenen Zunft zusammenzuschließen. Den Honig für ihr süßes Gewerbe lieferte der Reichswald zu Feucht-Altdorf, in alten Zeiten „des Kaisers und Reiches Bienengarten" genannt. Schon im August (denn er muß lagern) wird der Teig für die Weihnachtslebkuchen geknetet. Die allerfeinsten sind die runden „Elisen", die geringsten die „Rimpflkees", aus denen die Nürnberger Hausfrau die Lebkuchensoße bereitet. Die Kuchenformen der Lebküchner – die „Modeln" – sind kleine Kunstwerke (und als solche auch im Museum zu finden), würdig der zu Nürnberg geschaffenen großen Kunst, wie sie

sich spielerisch schön in dem Tugendbrunnen des Meisters Benedikt Wurzelbauer vor der Lorenzkirche ausdrückt, wo Liebe, Großmut, Glaube, Hoffnung, Tapferkeit und Geduld ihre Lauterkeit durch quellfrisches Wasser beweisen, das in reizenden Spielen den tugendreichen Brüsten entquillt.

Plätſchernde Brunnen, ſchäumende Biere!

Trotz der Freude an plätschernden Brunnen ist der Nürnberger nicht zum Wassertrinken geboren. Schon 1643 haben die Räte der Stadt im Spital zum Heiligen Geist ihr eigenes Starkbier – „anmutig süß, fett, trüb und braun von Farbe"! – gebraut. Aus diesem alten Bräuhaus ist mit dem Ende der freien Reichsherrlichkeit ein „Königliches Bräuhaus" geworden, das 50 Jahre später in die sachverständigen Hände der freiherrlichen Familie Tucher kam, die dort das „Rotbier" erzeugten. Die erste Fracht, die auf der Ludwigsbahn, der Jungfernbahn zwischen Nürnberg und Fürth, expediert worden ist, waren zwei Fässer solchen Nürnberger Bieres. Es kostete eine Gebühr von 6 Kreuzern, und der Fürther Wirt vom „Gasthaus zur Eisenbahn" mußte sich schriftlich verpflichten, die Fässer nach der Ankunft des Zuges unverzüglich abzurollen. Nicht weniger gestreng als die „bahnamtlichen" Herren waren die seit Jahrhunderten tätigen „Kieser", die Bierbeschauer, welche die Qualität der Biere mit dem Hosenboden prüften, indem sie es auf die Holzbänke gossen und sich selber daraufsetzten. „Klebte" die Hose, so war dies ein Zeichen dafür, daß es gutes Bier war! Fünf Starkbiere stärken heute in Nürnberg die Männer, denen ihre „Brotzeit", zu der natürlich die „Broatwurst" gehört, fast so heilig ist wie dem Münchner. Auch als Raucher sind beide sich einig und rauchen die „bayerische Leibcigarette", die ZUBAN, die „droben", in den Gefilden der Pegnitz so gut schmeckt wie „drunten", am Strande der Isar – und morgen so gut wie gestern und heute!





Der Weihnachtsmarkt am goldenen Brunnen

Essen Trinken und Rauchen - das hält Leib und Seele zusammen!

Nürnberger Tand

Wie mit dem „Nürnberger Tand", der durch's ganze Land geht, ist's mit der Nürnberger Bratwurst, die ja auch wie ein niedliches Spielzeug aussieht – so niedlich, daß sich der Fremde ein bißchen gefoppt fühlt, bevor ihn der Kenner belehrt, daß man sie nicht paarweise verzehrt, sondern dutzendweis!.Karl Prottengeier, der Wirt des Rollnergartens in Nürnberg, führte sieben Jahre lang ein Tagebuch, worin er den Wurstverzehr seiner Gäste notierte. Dabei stellte er fest, daß sie durchschnittlich „üblicher Weise" pro Nase alljährlich zweitausenddreihundert Würstel vertilgten.

„Auf Kraut" werden sie gereicht, oder mit dem echten „Kren", dem Baiersdorfer Meerrettich, und würdiger Weise auf einem zinnernen Teller, der im alten „Bratwurstherzle" herzförmig war und gerade für ein Dutzend Würste Platz bot. Hier in der Herzlegaststube, zwischen Fleischerladen und Küche, wo ein halbes Jahrtausend lang die Wurstesser dichtgedrängt saßen und schmausten, stand in schön verzierter Schrift zu lesen: „Hier wird das Best' im ganzen Haus getan!" Woraus erhellt, daß man seit jeher in Nürnberg das Essen und Trinken, ja – und das Rauchen! – zu jenen guten Dingen zählt, welche dieses Leben besonders lebenswert machen. Ein Dutzend Bratwürste und zwei „Seidla", zwei halbe Liter Nürnberger Starkbier, das liebt der Nürnberger – anders hierin als der Münchner, der sich zur „Maß", dem ganzen Liter, bekennt – gleich ihm aber bedacht ist auf das große Format bei der Wahl seiner Cigarette, die in Nürnberg wie in München „unsere Zuban" heißt!

Nr. 6 Blatt Nürnberg aus der Sammlung ›Leibgerichte‹

Wer diese Blätter sammelt, gewinnt eine weite Übersicht über die bunte Speisekarte unserer schönen Heimat!

Es gibt noch mehr jute Jaben...!

Die Bulette

In alten Zeiten gab es mehr „Budiken" in Berlin als Lindenbäume auf den Straßen – auf hundert Einwohner je eine! Heute gibt es nur noch halb so viel, aber in allen und in jeder steht heute noch der Glasschrank mit den „Buletten", jenen kalten Klopsen aus Hackfleisch, Bratenresten und aufgeweichten alten „Schrippen", die so berlinerisch sind wie das kleine Helle (die Molle!) und die Cigarette, die man hinterher raucht – die dicke „Juno" oder die lange „Zuban"! Voll Stolz erinnert sich der Berliner beim Bulettenessen daran, daß er einst acht- oder neuntausend Réfugiés großzügig Gastrecht gewährte – was sie ihm damit entgalten, daß sie (im besten Einvernehmen zwischen „Jean Potage" und „Hans Wurst"!) die legierte Suppe, das Weißbrot und die niedlichste aller Würste, das „Saucis'chen", einführten. Monsieur Bracomier war der erste Fabrikant dieser berühmten Würstchen, und Madame Foucaut konnte sich rühmen, mit ihren Leberwürsten drei preußischen Königen höchst schätzenswerte Dienste geleistet zu haben.

Kartoffelpuffer

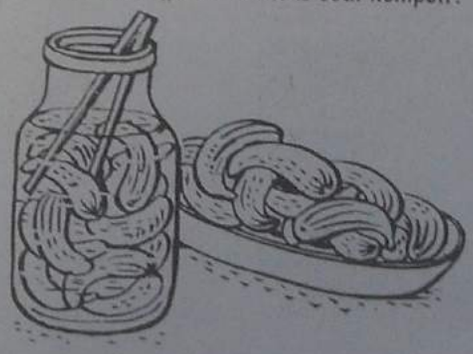
Die Mark, die „Streusandbüchse" des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation, gehört zu den ältesten europäischen Zuchtgebieten der Kartoffel, und die

Märker um Berlin herum zu den Pionieren des Kartoffelbaus. Deshalb gibt es auch nirgendwo bessere „Kartoffelpuffer" als in Berlin. Da macht man sie kompromißlos aus rohen Kartoffeln, würzt sie mit Salz und geriebenen Zwiebeln, schlägt ein paar Eier hinein und brät sie in Schmalz, daß es nur so prasselt! Um sie „janz jemütlich" zu essen, knöpft der Berliner den Kragenknopf auf und krempelt die Hemdärmel hoch. Dazu trinkt er schwarzen Kaffee.

Die Weiße

Sonst aber bedarf er, um mit Behagen zu prepeln, jener kühlen Magenstärkung, welche „die Molle" ihm spendet. Freilich, das ist erst hundert Jahre so! Vorher gab der Berliner seiner „Weißen" den Vorzug. Die „Weiße mit Jefühl" war die mit Himbeersaft, in die „mit Strippe" gehörte ein Schuß Kümmel hinein.
Noch in den sechziger Jahren wunderte sich der Baron Beisele auf einer Rundfahrt durch Deutschland, die er mit dem Hofrat Eisele machte, daß die Berliner ihr Bier nicht kurzerhand hinter die Binde gossen, sondern stundenlang vor einer Schale Weißbier („halb Gischt, halb nischt") zu hocken und zu warten vermochten, daß der Schaum sich zu setzen beliebte. Nichts kennzeichnet die besonnene Art des Berliners so gut, wie sein Verhalten diesem Tafelgetränk gegenüber, das

die Schenkkunst eines ganzen Mannes erfordert und Damenbedienung ausschließt, vom Trinker selber jedoch tiefen Ernst und männliche Stärke verlangt! Mußte doch das alte Weißbierglas, eine gewichtige runde Wanne, mit beiden Händen zum Mund geführt und kunstvoll gekippt werden!
Die Revolution von 1848 hat diesem Bier sehr geschadet. Die Demokraten wollten damals ihre liberale Gesinnung durch den Genuß eines „fremden" (bayrischen) Bieres beweisen und sich auf diese Weise von jenen konservativen Weißbiertrinkern, welche beim „Clausing" in der Zimmerstraße oder in der „Geheimratskneipe" saßen, demonstrativ absetzen. Der aktivste Revolutionär dieser Art war der alte Siechen, der Besitzer der düsteren Kneipe „Die Ewige Lampe", der übrigens „nebst Familie" der verantwortliche Redakteur des unter demselben Namen erscheinenden humoristischen Volksblattes war.
Wer sich ein Bild der weltberühmten Berliner „Bouillonkeller" machen will, vom „Strammen Hund" am Oranienburger Tor, berühmt wegen der Erbsensuppe mit Schweinsohr und Schnauze, wo Damen nach 11 Uhr nachts keinen Zutritt mehr hatten, bis zum „Hammelkopp-Keller", studiert sie am besten in den Blättern Heinrich Zilles, der besonders gern den „Nußbaum" aufsuchte, wo die Männer von den Werderschen Äppelkähnen, die Hamburger Stürmanns, Hofsänger und Fuhrleute, Händler mit Knöpfen, Schnürsenkeln und Hosenträgern, die „Veilchenjräfin", „Liese mit's Jlasooje" und der „Löwe des Ostens" verkehrten.
Zu den Berliner Spezialitäten sind gewiß auch die sauren Gurken zu zählen. Die Gurke zum Rinderbraten – diese Kombination ist zuerst dem Speisewirt Franck eingefallen, dessen klassische Antwort auf die Frage der Gäste: „Na und wo bleibt's Kompott?" oft zitiert worden ist: „Saure Jurke is ooch Kompott!"



Die Teltower Rüben

Schon lange vor Goethe, der sie regelmäßig bezog, werden die kleinen „Teltauischen Rüben" von Johann Georg Bethmann im Diarium seiner Reise nach Berlin rühmlich erwähnt. „Die Märker und die Teltower Rüben sind nicht voneinander zu trennen", sagt Mayer und geht sogar so weit, zu behaupten: „Wer in Kleist's Prinzen von Homburg nicht den märkischen Erdgeschmack findet, welcher demjenigen der Teltower Rüben verwandt ist, hat Kleist nicht verstanden."
Nebenbei gesagt: Die Teltower Rübe soll tabakbraun auf den Tisch kommen. Man tut deshalb zwei Eßlöffel voll Zucker mit ein paar Tropfen Wasser in die Pfanne hinein und füllt noch ein bißchen Wasser nach, sobald der Zucker gebräunt ist, um darin die Rüben mit einem Klacks Butter zu schmoren.

Aal jrün

Nicht allein der Reichtum der Berliner Gewässer an allerlei guten Fischen – bestimmt auch die Freude an dem wie „J" gesprochenen „G" – hat den Berliner veranlaßt, „Aal jrün mit Jurkensalat" zu seinen Leibgerichten zu zählen, zu den „juten Jaben", deren beliebteste allerdings die mit Äpfeln und Zwiebeln gebratene „Jans" ist. Nach geheiligtem Brauch wird Vater'n am Sonntag die Leber zum Frühstück geopfert – während „die Jöhren zukieken"! Ihnen selbst kommt um so mehr das „Jänseschmalz" zu – „uff de Schmalzstulle"!

Den Karpfen ißt der Berliner vorzugsweise „in Bier". Beim Schlachten des Fisches wird dazu das Blut in Essig aufgefangen, der Fisch gespalten, in Stücke geschnitten, und in einer Kasserolle mit Butter, einem Lorbeerblatt und zwei mit Nelken besteckten Zwiebeln mit Salz, Zitrone, Pfefferkörnern und Pfefferkuchen kurz geschmort, in Bier abgelöscht und eine Viertelstunde gekocht. Zum Schluß wird das Blut, mit Zucker gequirlt, an die Sauce gerührt.
Ganz ausgeschlossen ist, daß der Berliner den letzten Abend des Jahres ohne Karpfen begeht und die wehmutschwangere Silvesterstunde ohne die schwimmend in Schmalz gebackenen Pfannkuchen feiert, die überall, da es eigentlich gar keine Pfannkuchen sind, „Berliner" Pfannkuchen heißen.
„Na, denn Prost!" sagt er dann und denkt sich dabei: „Vor fünf Jahren, da haben wir noch „Avus Südseite" geraucht - und heute gibt's schon längst wieder die gute Zuban! Alles Gute kommt wieder, und Berlin wird wieder, was es einmal war."

›Der Nußbaum‹
Heinrich Zilles
Stammkneipe

Essen Trinken und Rauchen - das hält Leib und Seele zusammen!

'n Eisbein und 'ne Molle...

Dies ist, das weiß man bis nach Honolulu hin, das Leibgericht des Berliners - seit altersher! Es wird ganz einfach in Wasser gekocht, und deshalb ist dem Berliner manchmal nachgesagt worden, er verstände nichts von der höheren Kochkunst. Das ist ein Irrtum. Er versteht eine ganze Menge davon (siehe Rückseite), nur ist er sehr duldsam dabei gegen auswärtige Küchen und Köche. Deshalb aß und ißt man ja auch so gut „schwäbisch" und „italienisch" und „chinesisch" in Berlin.

Aber wie dem auch sei - der richtige Berliner stöhnt vor Wollust, wenn er das Wort „Eisbein" bloß hört, und wenn es auf den Tisch gestellt wird, dann gehen ihm die Augen über. Es ist sein traditionelles Donnerstagessen. Gelehrte haben glaubhaft zu machen versucht, daß dies eine kultische Handlung zu Ehren des Donnergottes sei, weshalb der Berliner übrigens auch so zähe daran festhalte, zu seinem Eisbein (außer Sauerkohl) ein „Püreh" aus Erbsen zu essen.

Man weiß nicht, wer das Eisbein mit Sauerkohl und Erbsenpüree erfunden hat. Die Schlesier sagen: Wir haben es aus Breslau mitgebracht! Aber man weiß, daß es immer wieder gut schmeckt: morgen so gut wie gestern und heute - auch „außerhalb", worunter der Berliner die ganze „Provinz" einschließlich München und Paris versteht! Überall wird es in vollen Zügen genossen, wie der immer wieder mundende Vortisch und Nachtisch: Die Zuban! ...

Nr.5 Blatt Berlin aus der Sammlung ›Leibgerichte‹

Wer diese Blätter sammelt, gewinnt eine weite Übersicht über die bunte Speisekarte unserer schönen Heimat!

Verkäufer vor dem Röntgenschirm

Welche Eigenschaften kennzeichnen eine ideale Verkaufskraft im Uhren- und Schmuckgeschäft?

Ist es allein das gründliche Fachwissen? Keinesfalls, sonst würde der tüchtige Uhrmachermeister vom Werktisch gleichzeitig der erfolgreichste Verkäufer sein. In der Praxis ist es selten der Fall. Im Gegenteil, unsere liebenswerten Damen sind hier gleichberechtigte, meist sogar überlegene Könner. Es sind also noch andere Voraussetzungen erwünscht als nur umfassende Warenkenntnis.

Echte Partnerschaft

Wie ist am Ladentisch der erste Eindruck auf den Kunden? Wer als Verkaufskraft Vertrauen und Sympathie ausstrahlt, bringt sofort das Eis zum Schmelzen und schafft eine angenehme Kaufatmosphäre. Sich in die Gedankenwelt der Kunden individuell einfühlen und stets die richtigen Worte finden, ist eine weitere Verkäuferaufgabe. In unserer Branche ist ein schematisches Schallplattengespräch und Aufdringlichkeit unerwünscht. Persönlich und menschlich angenehme Kontakte sind eine günstige Voraussetzung. Denken wir doch daran: Der Kunde ist kein Objekt, er ist Fleisch und Blut. Selten kauft er allein nach logischen Vernunftsgründen, er wählt meist nach dem Gefühl, und viele persönliche Kaufmotive sprechen mit. Eine gute Mitarbeiterin verkauft nicht einen goldenen Turmalinring, sondern Freude, Schönheit, Eleganz, Mode, Ansehen, Geltung, neue Linie und Charme.

Und . . . noch etwas: Eine natürliche, deutliche Sprache ist angenehme Begleitmusik, sie beeindruckt und gehört zur gewinnenden Verkaufskraft. Sicheres Auftreten, stete Dienstbereitschaft und eine immer freundliche und optimistische Stimmung. Ein Trauerkloß wird am Ladentisch niemals besondere Leistungen aufweisen. Für die Uhren- und Schmuckmodelle soll dieVerkäuferin aufrichtige Begeisterung zeigen. Selbstverständlich auch für die angebotenen Marken und die eigene Firma. Das angenehme Betriebsklima im Geschäft spielt hier eine Hauptrolle.

Eine gute Verkäuferin hält sich wie ein Sportler ständig durch Training in Form. Sie informiert sich durch Lesen der Fachpresse und Kataloge, sie erweitert die Menschenkenntnis, sie blickt in Modezeitungen und besucht Ausstellungen. Alles bietet Diskussionsmaterial für das Verkaufsgespräch. Kurzum: Sie geht mit offenen Augen durch die Welt und lernt überall Neues. Die Unterhaltung mit dem Kunden wird interessant und lebensnah.

Die Kontakt-Pflege

Wir fragten einen norddeutschen Juwelier, welche Eigenschaften er bei seinen Verkaufskräften besonders schätzt. Die Antwort war: »Ein zuverlässiger Charakter, heiter, natürlich und lebensbejahend, eine echte Persönlichkeit mit Lust, Liebe und Schwung zur Mitarbeit. Ich habe bei meinen drei Verkaufsdamen immer auf ein gepflegtes, aber nicht mondänes Aussehen geachtet und auf sprechende Hände. Unsere wertvollen Kulturwaren gewinnen, sie leben durch geschickte, begehrenswerte Vorführung mit gepflegten Händen. Jede Verkaufskraft soll die Interessen meines Geschäftes durch sympathisches Auftreten wahrnehmen. Selbstverständlich sind Kenntnisse in der Edelsteinkunde genauso notwendig wie über die Schmuckmode, die Qualitätsunterschiede bei Uhren und andere Fachdinge. Je mehr man über seine Ware weiß, desto besser!

Entscheidender Pluspunkt ist ein umfangreicher Wortschatz. Bei anspruchsvollen Kunden gewinnt das Gespräch durch treffende Worte an Überzeugungskraft. Dagegen braucht keine Verkäuferin »allwissend« zu sein, um über alle technischen Spezialfragen erschöpfende Auskunft zu geben. Der Chef oder ein Werkstattmitarbeiter kann diese Detailfragen den dafür besonders interessierten Kunden besser erläutern. Aber das sind Ausnahmefälle; meistens spielt das vorteilhafte, modische Aussehen der Uhr und die Marke auf dem Zifferblatt die wichtigste Rolle.«

Die Meinung eines Chefs

Ein Uhrmacher mit einer aufwärtsstrebenden Filiale beurteilt so die Situation: »Meinen Verkäuferinnen sage ich immer wieder: Das Auswählen am Ladentisch soll für den Kunden ein kleines Freudenfest sein. Uhren und Schmuck kauft er seltener in seinem Leben als andere Gebrauchsgüter. Es sind Kostbarkeiten. Jede Verkaufskraft sollte sich mehr Mühe geben. Nicht abfertigen nach dem Automatenschema und der Routine. Knüpfen wir Verbindung durch Liebenswürdigkeit, Geduld und Anpassungsvermögen. Auch taktvolles Benehmen gehört dazu. Der arrogante, schnippische Ton wirkt abstoßend. Sogenannte Tricks sind nicht gefragt. Man muß schon drei Arten von Bildung besitzen: Einbildung, Ausbildung und . . . Herzensbildung.

Und noch eins halte ich für wichtig: Anschauliche Argumente sollte man dem Kunden nur in einem natürlichen, angenehmen Sprachton und Tempo übermitteln, angepaßt dem jeweiligen Partner. Die Sprache ist das Kleid der Persönlichkeit . . . . . auch am Ladentisch.«

Diesem »lupenreinen« Verkäufer-Röntgenbild der beiden Fachleute ist wenig hinzuzufügen. Der Kunde ist unser größter Aktivposten in der Bilanz. Nur zuverlässigen Verkaufskräften wird man ihn anvertrauen, die Freude und Spaß an ihrer verantwortungsvollen Tätigkeit haben und Fürsprecher unserer Firma sind. Ist es nicht eine dankbare Aufgabe, die Wünsche nach einem edlen Schmuck, einer modischen Uhr oder einem stilgerechten Silber-Besteck zu erfüllen?

Wir merken uns: Zum erfolgreichen persönlichen Kundenkontakt am Ladentisch muß die beratende Verkaufskraft über hohe menschliche und fachliche Eigenschaften verfügen und sich ständig fortbilden.

Fachkunde am Ladentisch

Beilage zur Deutschen Uhrmacher-Zeitschrift

Schliffarten der Farbsteine

Das Schleifen von Farbsteinen geht an Schleifrädern oder Schleifscheiben vor sich. Je nach der Härte sind diese aus Karborund, Stein, Bronze, Kupfer oder Blei. Schmirgelpulver dient häufig als Schleifmittel, während zum Polieren auf Kupfer-, Blei-, Zinn- oder Holzscheiben meist Öl mit Bims oder Tripel und Polierrot dienen.

Manche Steine wie Achat, Moosachat, Jaspis, Nephrit, Rosenquarz, Bergkristall u.a. kommen in großen Stücken vor, so daß es möglich ist, auch große Formen, z.B. Vasen, Platten, große Kugeln usw. aus ihnen herzustellen. Andere wie Amethyst, Chrysopras, Malachit, Lapis Lazuli, Rauchquarz, Citrin, Tigeraugenstein u.a.m. ermöglichen durch die Größe ihrer Rohsteine das Schleifen mittelgroßer Formen, während Aquamarin, Beryll, Mondstein, Opal-Matrix, Edeltopas, Türkis-Matrix, Turmalin u.a. mittelgroße Formen viel seltener erlauben und meist nur zu kleineren Stücken verarbeitet werden. Chrysolith, Edelopal, Feueropal, Chrysoberyll, Rubin, Saphir, Spinell, Zirkon u.a. kommen nur ganz ausnahmsweise in Stücken vor, die man als mittelgroß bezeichnen könnte. Diese Steinarten liefern nur kleine Stücke zu Schmuck und dergleichen.

Durchsichtige Steine werden in der Mehrzahl mit Facettenschliff geschliffen. Es gibt davon verschiedene Arten.

Der Brillantschliff ist auch für zahlreiche Farbsteine das gegebene.

Der Smaragdschliff wird vorzugsweise beim Smaragd, aber auch bei vielen anderen Steinen angewandt. Hier sind die Facetten in der Mehrzahl langgezogen und folgen genau der Form des Steines.

Der Treppenschliff hat viele treppenförmig an- und absteigende Facetten.

Der indische Schliff ist ein vollkommen unregelmäßig angelegter Facettenschliff, der fast nur bei Rubinen und Saphiren vorkommt. Er richtet sich nur nach der Form des Steines, in dem Bestreben, diesem möglichst viel Gewicht zu lassen und dabei die ungleichmäßig verteilten Farbflecke durch Lichtreflexion auf den ganzen Stein zu verteilen.

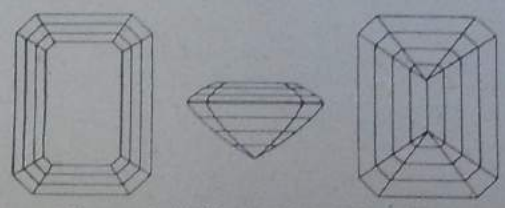
Die verschiedenen Facettenschliffe werden auch mitunter kombiniert und jeweils der betreffenden Steinform, rund oder oval, rechteckig, tropfenförmig usw. angepaßt.

Der Mugelschliff (Cabochon) hat keine Facetten und kommt für durchscheinende, undurchsichtige oder opalisierende Steine in Frage. Das Oberteil ist stark gewölbt, das Unterteil flach oder ganz leicht gewölbt.

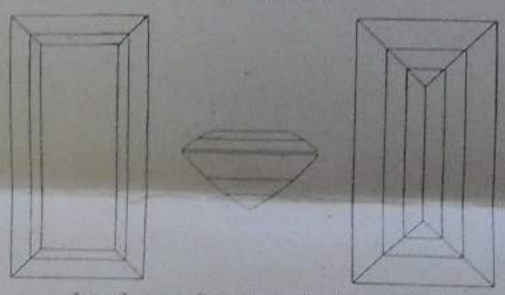
Der Biseauschliff ist für Siegelsteine gebräuchlich und zeigt eine große Tafel mit einer großen Randfacette. Durchsichtige Siegelsteine schleift man gern oben leicht mugelig und rückwärts mit Facetten.

Es gibt dann noch Pampillen oder Pendeloques (Tropfen), Kugeln, die in facettiertem Zustand Krellen genannt werden, Navetten (schiffchenförmig), Oliven, Walzen und viele andere ähnliche Formen.

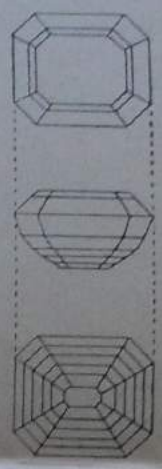
Kalibrierte Steine sind ganz kleine, genau gleich groß geschliffene, eckige Steinchen, die man in größerer Anzahl aneinander anschließend als dekorative Linie faßt.



Smaragdschliff (achteckig) in Vorder-, Seiten- und Rückansicht



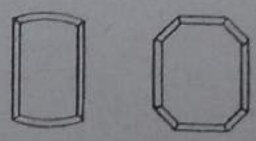
Langkarree, Baguette oder Senale in Vorder-, Seiten- und Rückansicht



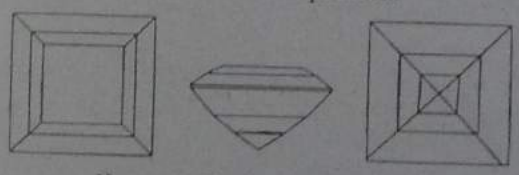
Treppenschliff

Markise

Pendeloque oder Tropfenform

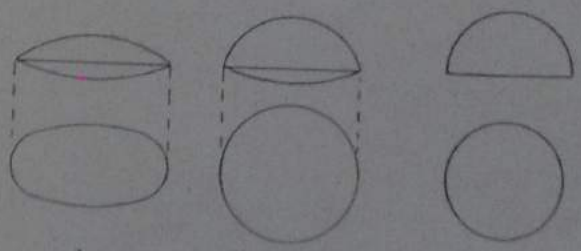


Siegelsteine (Biseauschliff)



Karree in Vorder-, Seiten- u. Rückansicht

Olive



1 2 3

Mugeliger oder Cabochonschliff

1. Oberfläche flach gewölbt 2. Grundfläche eben oder flach gewölbt 3. Halbkugelform