

29. III. 1916

90

Manche würzen auch das ganze mit einer Prise weißen Pfeffers und mit ein wenig Mustard. Das Gericht wird kochend serviert. Man stellt das Schiffschen auf einen kleinen Dreifuß, unter dem eine Spiritusflamme brennt, und tunkt mit einem Stück Brot das brodelnde Gemisch heraus. Zuerst verbrennt man sich die Zunge, dann aber schmeckt es über alle Maßen köstlich. Die feinen Metzger des Weines mischen sich mit dem derben Ton des Käses in einer höchst wirkungsvollen, man möchte fast sagen, aufregenden Harmonie. Ich warne Neugierige, denen die Fondue beim ersten Versuch allzu gut schmecken sollte. Der glühende Käse kann einem ganz mächtig zu Kopf steigen, und man kann von einem solchen echt Walliser Gericht einen ganz respektablen Käserausch bekommen. Wie wäre es aber, wenn die Fondue einmal als Schlußgericht einer Wiener Tafel austauschen würde? Ihre Ersehnung wäre gewiß ein Erfolg. Auf silbernen Miniaturviritustöchern würden die indenen Köpfechen stehen mit dem brodelnden, blasenwerfenden Gemisch, und eine Runde von Klammern würde um den Tisch herum tanzen und der scharfe Charme der Fondue würde selbst die ermüdeten Gaumenerven noch einmal erwecken und ergötzen.

Daß Käse- und Milchspeisen in einem Lande der Dirten eine große Rolle spielen, ist begreiflich. Ansonsten ist die Schweiz nicht sehr reich an spezifischen Nationalgerichten. Sie liegt kufmarisch zwischen Bayern und Stalien und hat von beiden Nachbarn das Beste gelernt. Süddeutschland und Westschland reichen sich in der Schweizer Küche die Hand. Die Lust an Knödeln und Nocken kam aus dem angrenzenden Osterreich, die Polenta rückte aus dem Süden siegreich vor. Der ärgste Feind einer Nationalität aber war der International-

durch diesen stolzen Namen aber nicht zu dem Glanz verleiten lassen, daß dies eine breite und hornehme Straße sei. Die Römergasse, die von der Linmat in die Gegend des Großmünsters hinaufführt, ist ein schmales Gäßlein in dem zwei Menschen nicht nebeneinander gehen können. So ein recht, echtes Gäßlein aus dem mittelalterlichen Zürich. Und dort, wo es sich ein bißchen weitet und der Schatten des Münsters über die Häuser fällt, ist ein schmales, niederes Lokal, nicht größer wie die gute Stube eines besseren Bürgerhauses, und das nennt sich das Café Baudois, auch Café Dézaley genannt. Wenn man dort auch nicht echt zürcherisch essen kann, so doch mindestens echt waadländisch. Und weil das ein ganz besonderer Genuß ist, so ist das kleine Lokal immer gesteckt voll, und man trifft hier nicht nur dauerhafte und erprobte Weinbesitzer, sondern auch die allerbeste Zürcher Gesellschaft, die einmal an einer echten Fondue sich erbauen will.

Die Fondue aber, meine Damen und Herren, ist eine der genialsten Erfindungen des Menschengeistes. Daß sie noch nicht über die Grenzen des Schweizerlandes gedungen ist, bildet für mich ein unlösbares Rätsel. Man nimmt ein halbes Pfund vom besten fetten Emmentalerkäse und zerschneidet ihn in kleine Scheiben. Dann reibt man ein irdenes Schiffschen mit etwas Knoblauch aus, legt die Käsescheiben hinein, fügt ein nutzgroßes Stückchen Butter hinzu und gießt zwei Deziliter eines guten, spritzigen Weißweines darauf. Man stellt das Schiffschen auf ein sanftes Feuer und rührt beständig um, bis der Käse geschmolzen ist und der Wein zu brodeln beginnt. Dann fügt man einen halben Kaffee-Löffel Kartoffelmehl oder Maismehl und einige Löffel Bierchwasser zu und rührt fleißig weiter.

## Schweizer Nationalgerichte.

Vor einigen Tagen besuchte mich ein Freund und stellte das Ansuchen an mich, ihm die internationale Hotelkost zu ersparen und ihn mit Schweizer Nationalgerichten bekannt zu machen. Das ist nun eine schwierige Aufgabe. Denn was in der Schweiz ein guter Gasthof ist, das legt den größten Stolz darein, jene Weltgerichte zu führen, die, um es schlanke zu sagen, allen Reisenden, die viel in der Welt herumkommen, schließlich zum Hals herauswachsen und wenn sie noch so gut sind. Es sollte einmal ein Bund der wirklich esfreudigen Menschen gegründet werden, der überall die Nationalgerichte bevorzugten Menüs Befreiung vom internationalen Menü gebietetisch verlangen würde. Man soll nicht im Osten und Westen, im Süden und Norden genau dieselben Speisen vorgelegt bekommen, sondern man soll sich in fremden Ländern auch an fremden Gerichten ergötzen dürfen. Man spricht heute ungeheuer viel vom Recht der Nationalitäten. Ich beantrage dieses Recht auch für die Küche. Die nationale Küche, die wohlwollenden Gegensatz zur Speisefolge, die schon jeder auswendig kennt, welsch eine Erlösung, welsch ein Labial wäre das!

Das waren denn auch die Gründe, die meinen Freund veranlaßten, von mir zu verlangen, ich möge ihn in ein echt schweizerisches Lokal führen. Und so ging ich denn mit ihm in die Römergasse. Der gütige Leser möge sich