

29. III. 1916

91

Schweizer-Nationalgericht

Stamms der Hotels, der Churgeiz eines jeden läßtig bleiben und nicht hringen. Zum Beispiel nennt man die Käseboll im Osten gebackenen Maronit Brässüc. Die frischen Maronen werden gleich nach dem Einzammeln, ohne vorher gehäutet zu werden, in den Backofen geworfen, gleich nach dem Brot backen, damit der Ofen nicht so heiß sei. Wenn man die Käse richtig einhält, springen nur wenige. Sie braten eigentlich in der feuchten Wärme des naßen Zuges, daß sie bedeckt. Und sie müssen, um recht schmackhaft zu sein, hell-gelb werden. Man kann sie erkalten in Täte füllen und an einem lustigen, kühlen Ort den ganzen Winter aufzunehmen. Sie bleiben immer saftig und weich. Im Engadin ist man übrigens auch gebraute Maroni mit Salz, Senf und frischer Butter. Man sieht also aus diesen paar Beispielen, daß auch das Maronibraten seine besonderen Feinheiten hat und daß es auch darin eine Kunst gibt, von der sich ein Wiener Maronibräuter nicht träumen läßt.

Sch erwähnte bereits die große Rolle, die die Mehlspeisen in der Schweizer Küche spielen. Sie charakteristisch für diese Mehlspeisen aber ist, daß sie nicht immer des Broters bedürfen und daß gerade der in der Schweiz beliebte und populärste Kuchen nicht süß ist. Dieser Kuchen, den man überall trifft und der in jedem Dorf wirtshaus trefflich zubereitet wird, heißt Hefeteig. Es ist bald ein Brotteig, bald ein Kartoffleteig, mit Rahm, mit Reis, mit Quark, mit Zwiebeln (hochbeliebt), mit Käse, mit Eiern, mit Kraut, mit Spinat. Wird er süß hergestellt, so dienen zur Füllung alle möglichen Dörfertaten. Ganz besonders kariboll weiß die Schweizer Hausfrau mit den Birnen umzugehen. Sie bereitet eine gute Birnmasse aus gehörnten, etwas matten Zügen, die man durch die

Steckhachtmühle treibt. Man wirkt die Masse mit Salz, Pfeffer, Salzen, Lorbeer und Unis, fügt dann ein Gläschen gutes Sirschausser und so viel von Birnenkrup hinzu, daß die Masse gut streichbar wird. Das ist nun die Füllung für den Birnboden. Nach ein Birnbrot herausstellen ist eine hochgepriesene Kunst der Schweizerin. Birnbrot und Birnwaden werden in allen Landshäfen geliebt und gegessen, hauptsächlich im Kanton Glarus.

Das sind natürlich nur kleine Broden aus dem tuinerischen Folklore der Schweiz, aber sie weisen einige kennzeichnende Eigenarten auf. Die etwas mühsame Herkunft der Bähe, das Blätzen und Salzen des Döfles sind typisch für ein herbes, hartes, ganz und gar nicht berreichliches Brot. In dieser Stichung gibt es aber in der Schweizer Küche manche Abweichung, die man sich auch jenseits seiner Grenzen zu Herzen nehmen könnte. Und ein Rezept fand ich im Südtiroler Kochbuch, das wohl verdient, in der ganzen Welt bekannt zu werden. Es heißt: Prodottes Mittel, die Männer bei guter Laune zu erhalten (ebd. bündnerisch): Rimm 6 Pfund Geduld, 4 Pfund Nachtsicht und 1 Pfund Borsticht, mische dies unter Aufschüttung von einem Liter kaltem Wassers wohl durcheinander und lasse es so lange stehen, bis es zu einem Teige geworden ist. Sobald du gelegentlich unter fleißigem Schaffen als Gewürz soviel gute Laune bei, daß die Männer davon durchdrungen ist. Bade sie im Badofen der Siebe gut und dauerhaft und gib deinem Mann bei nötiger Gelegenheit ein Stückchen davon, mit Freiheit und Weizheit bestreut, zu genießen.

Prodatum est, sagt die Bündnerin, und lonti sei es zur Nachahmung bestens empfohlen.

H u d o l f S o t h a u .