

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 95 (1969)
Heft: 23

Artikel: "Wir haben's herrlich weit gebracht!"
Autor: Wessum, Jan van
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-508840>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

«Wir haben's herrlich weit gebracht!»

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

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

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

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

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

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

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

matverbundenen Gourmands hervorruft.

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

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

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

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



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