Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 102 (1976)
Heft: 32

Rubrik: Limmatspritzer

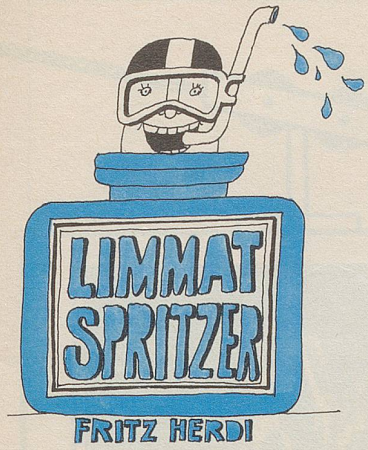
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

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



So is(s)t Zürich

«Häng auch nicht den vollen Rüssel / über Platte, Mus und Schüssel, / dass, fällt dir etwas davon darnider, / dasselbe käm in die Schüssel wider.» So empfahl einer vor Zeiten seinen Mitmenschen in der sogenannten zivilisierten Welt. Das betraf unter andern die Zürcher. Zürichs Stadtpräsidialabteilung hat in den Bodmerhäusern an der Bärengasse (ein Werk des Heimatschutzes, die Häuser wurden, vom Abbruch bedroht, versetzt) eine bis in den September hinein dauernde Ausstellung eingerichtet, die sich «So is(s)t Zürich» nennt. Genauer wäre: So ass Zürich.

In gereimter Zürcher Tischsitte liest man da aus früherer Zeit auch etwa: «In Zähnen grüble nicht mit Eisen oder Stahl.» Oder: «Die Ellenbogen dir (am Tisch) nicht sollen Stützen seyn.» Ferner: «Mit dreyen Fingern nur angreiffe du die Speisen.» Sowie: «Das Angebissen auch nicht duncke wider ein; nicht wie der Aff umgaff, nicht schmatze wie das Schwein.» Ueberdies: «Was du gekostet hast, keim andern lege für, und werffe nichts von dir biss zu der Stubenthür.» Heisst eigentlich: Bist du zur Tür hinaus, kannst du alles fortschmeissen.

Prä-Birchermüesli

Draussen im Freien beim Wohnmuseum wird bei rechtem Wetter über Mittag jeden Tag ein anderes Menu nach altem Zürcher Rezept serviert; das besorgt der Stab des nahen Börse-Restaurants. Es handelt sich nicht um Schlemmereien bis zum Platzen der Magenwände.

Denn man muss doch wissen: Auch der Durchschnittszürcher hat bis ins 19. Jahrhundert ein ganz anderes Verhältnis zum Essen gehabt, als wir es heute haben. Er lebte ständig in Angst vor kommenden Hungersnöten. Er stopfte, wenn Ware da war, in sich hinein, was immer er vertragen konnte. Und frass sich Reservepolster für schlechtere Zeiten an, um dann nicht gleich zu verhungern. Anders gesagt: Es war in Zürich so, wie es heute noch in Entwicklungsländern her- und zugeht.

Man lebte im übrigen, von Festmählern abgesehen, recht bescheiden. Lange Zeit waren Hirse- und Haferbrei die Grundlage der Verpflegung. Man gab dazu, was gerade reif war und zur Verfügung stand. Zum Beispiel Beeren und Früchte. Was das, zusammen mit dem Brei, ergab, ging später vergessen. Doktor Bircher-Benner musste es um 1900 neu entdecken, und er nannte das Gericht «Birchermüesli». Die Lebensmittelproduktion war ziemlich dürftig, mit der Einfuhr haperte es. Und Lebensmittellagern fing erst damit an, dass – nach einer Hungersnot – endlich die Kartoffel als Lebensmittel anerkannt wurde. Vorher hatte es geheissen, sie vergifte den Boden, bringe Fieber. Wer noch um 1770 in Zürich die «Teufelsknollen» anpflanzte, wurde gemieden wie die Pest.

Verfälschter Wein

Es wird Leute geben, die das nicht gern lesen. Aber tatsächlich war wohl das Wasser an sich das wichtigste Getränk in Zürich; in der Limmat floss es sauberer als heute aus dem See, und die Leute waren abgehärteter. Aber an zweiter Stelle stand der Wein. Fast alle südlichen Hänge, auch in unserer Stadt, waren mit Reben bepflanzt. Ueblich war der Weisswein, und er war angeblich oft so sauer, dass er sogar Gusseisen anfrass. Legal war, dass man mit Honig und Zucker den Sauren süsste. Aber man gab auch Leim, Schwefel und Asche dazu. Und fehlte es an Rotwein, so machte man ihn einfach, indem man dem Weissen Kirschensaft oder Holunderextrakt beimischte.

Mögest du, o Zürcher, auch bedenken, dass deine Vorfahren nicht seit Tells oder Adams Zeiten sich zugeprostet haben. Reisläufer brachten um 1500 üble Trinksitten heim in die Heimat. Zum Beispiel führten sie das Zuprosten ein, aus Dutzenden von Verboten bekannt als «zusauffen». Es gab Bussen dafür, und einer jammerte über «zusauffen, gotteslestern, kleiderzerhauen und müssiggahn» der kriegerischen Gesellen. Denken Sie daran, wenn Sie nächstens wieder «Sehr zum Wohl» oder «Prost» sagen!

Beliebt waren «Claret» und «Hippokras», gesüsste Gewürzweine. Gegen Einfuhr von besseren Weinen wehrte sich die Wein-Lobby in Zürich wie der Leibhaftige. Die Stadt übernahm dann das Importmonopol und liess im Haus «zum Elsässer» den eingeführten Wein ausschenken. Aus dem Elsass kam damals des Zürchers Lieblingswein. Im übrigen hiess es mahnend: «Die Trunckenheit habent einen Igel im Bauch, der sticht, wann er nit im Wein schwimmt.» Und manch einer «güügelte» nach heutigen Begriffen ganz ordentlich. Nur den ganz miesen, sauren Wein verwendete man nach zuverlässigen Quellen zur Härtung des Mörtels.

Aber, wie Zürichs Stadtpräsident zu vermelden weiss, im Barfüsserkloster lebten 1513 noch sieben Mönche; sie haben nicht nur mehr als 50 000 Quadratmeter Rebland besessen, sondern schätzungsweise pro Kopf und Tag ungefähr einen Liter Wein getrunken.

Silber und Porzellan

Natürlich lebten Bauern, Bürger und Adlige nicht im gleichen Rahmen. An Zunftfesten soll jeder im Durchschnitt zeitweise sechs Pfund Fleisch in zwei Etappen gegessen haben. Ueberdies stand ein Aufwärter bereit, gab jedem zwei Blatt Packpapier zum Heimnehmen von Ware, die er mit dem besten Willen nicht mehr herunterbrachte. Denn Würste und Fisch waren in den genannten sechs Pfund Fleisch nicht mitgerechnet.

Und der Stadtbürger war nach Möglichkeit lange Zeit sein eigener Bauer. Mit Kühen, Geissen, Hühnern, die sich auf den Gassen tummelten. Mit einem Krautgärtlein, weshalb er von den Adligen auch «Kraut- und Rübenfresser» gescholten wurde. Wer aber nur bauerte, war oft, nach allen Abgaben, karg dran. Zu Ostern gab es für viele Bauern nur ein einziges Hühnerei. Eier und Butter waren eine Art Kleingeldwährung; damit bezahlte man den Zehnten. Der Hirte strich sich nicht Butter aufs Brot, sondern zum Beispiel Kaffeesatz.

Bürgermeister Hans Waldmann, bevor er geköpft wurde, besass 79 Stück Silbergeschirr. Soviel hatte kaum jemand sonst. Porzellanbesitz sollte, obschon Zürich in den Kilchberger Manufakturen «Schooren» eigenes Porzellan herstellte, den Bürgern verboten werden. Wer Porzellan besass, sollte 50 Pfund Busse bezahlen oder «je nach Beschaffenheit des Verbrechens noch ernstlicher abgestrafft» werden.

Dies und das

Dann noch: Die Behörden mischten sich in alles, gaben laufend Mandate heraus, verboten alles mögliche, schrieben sogar die Polizeistunde für daheim privat vor. Die Menus in den Gaststätten bestanden lange Zeit vorwiegend aus Brot, Käse und Wein. Das «unzeitige Zmörglen» wurde gebüsst. Blümchentee und dergleichen aber half gegen alle Gebresten, galt sogar als Vorbeugemittel gegen Herz- und Hirnschlag. Amseln, Spechte und Buchfinken galten lange als Lekkerbissen, wurden mit Netzen und Leimruten gefangen, auch wenn die Obrigkeit dagegen war. Käsehändler aus entlegenen Alpentälern lieferten Material für das im 15. Jahrhundert beliebte «Zigersüpli». Besteck kannte man lange nicht. Zuerst den Löffel, wegen der Breie. Meistens war er aus Holz, und der Gast brachte ihn häufig selber mit. Man ass vorher mit den Fingern.

Und alte Darstellungen zeigen Schlägereien in den Trinkstuben schon im Mittelalter, obschon der Rat bei Häufung ein Lokal über Nacht schliessen liess. Dort mag jener Schlemmer verkehrt haben, von dem der Troubadour Dr. Hans-Peter Treichler mit «Ich will mein Guot verprassen» und «Drei Würfel und ein Karten, das ist mein Wappen frei» singt: ein Schlemmerlied von etwa 1520, das damals, hätte es die Hitparade schon gegeben, wohl lange an der Spitze gestanden hätte.

berner oberland
Preisgünstige
HERBSTFERIEN

Pauschalangebot «Wanderferien»
1 Woche ab Fr. 285.– (Hotel)
1 Woche ab Fr. 170.– (Ferienwohnung)
Unterkunft / Ausflüge / Hallenbad
Auskunft / Prospekte:
Verkehrsbüro, 3812 Wilderswil
Telefon 036 / 22 84 55

I.W.HARPER
KENTUCKY
STRAIGHT BOURBON
WHISKEY
Vertrieb: Berger Bloch AG, 3000 Bern 5