

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

Eine bunte Speisekarte unserer schönen Heimat,
den Freunden der **Zuban** Cigarette gewidmet.

Zum guten Ende sei bemerkt:

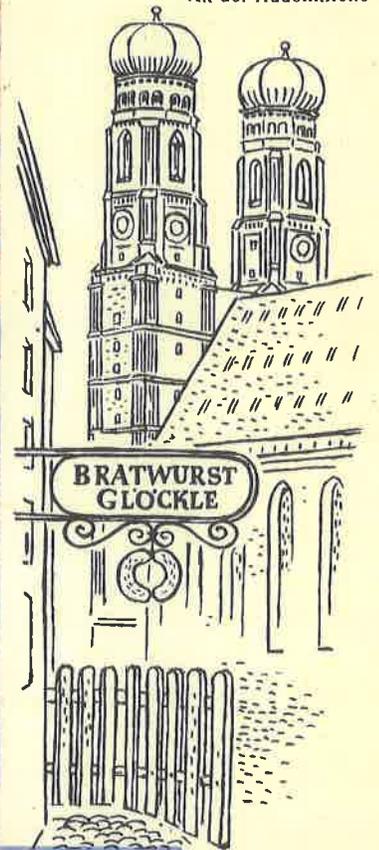
Diese Blätter aus der Zuban Leibgerichte-Serie können natürlich nur einen allgemeinen und zusammenfassenden Überblick über die vielen Spezialitäten der deutschen Landschaften geben. So können sie auch nicht alle jene verdienten Männer aufzählen, die sich, häufig schon in der dritten oder vierten Generation, als Hersteller all den guten Dingen oder als Hoteliers und Gastwirte der Pflege dieser Genüsse widmen. Erinnert sei an den Steinwein, den man auch im Würzburger Hof, wie an den vielen anderen Stätten Würzburger Gastlichkeit, genau so rebenverbunden trinkt wie in den Spitälern, und gleicherweise an die Pflegestätten des Münchener Biers - sozusagen vor unserer Haustür - unter ihnen die Franziskaner und Fuchsenstuben, die älteste Gaststätte unserer Stadt.

Ganz besonders gilt dies auch für alle diejenigen, die heute gewissermaßen im deutschen Exil die alten Spezialitäten von jenseits der Oder und Neiße in alter Güte in anderen Orten herstellen. Die seit 1807 bestehende Firma Johann Becher die Erzeugerin des berühmten Karlsbader Becherbitters beispielsweise, stellt heute ihr bewährtes »Trostwasser« in Kettwig an der Ruhr her. Das echte Königsberger Marzipan kommt heute aus vielen Orten, nicht nur aus Wörishofen, sondern auch aus Berlin (von der Spezialfabrik Günther Motzki in der Wilmersdorfer Straße in Charlottenburg), aus Lengries in Oberbayern (vom Konditormeister Kizinna) und anderen. Wer die richtige Spürnase hat, wird sie selber alle finden!

Ihnen allen, und den vielen Freunden dieser Spezialitäten, prosten wir mit einer bayerischen Urmaß herzlich zu!

ZUBAN CIGARETTENFABRIK
München

An der Frauenkirche



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

Am Weißwurst-Äquator

Wenn man Bayern je nach der Gunst, welche die Würste in diesem Lande genießen, in heiße, gemäßigte und kalte Zonen einteilt, verläuft der Äquator quer durch die Landeshauptstadt München. Das Spitzenerzeugnis aller Wurstmacherei dort ist die Weißwurst, von der man sagt: sie darf das Mittagläuten nicht überleben. Man ißt sie am besten um 10 Uhr beim Spöckmeier in der Rosengasse, in der realen Bierwirtschaft Zum Bayerischen Donisl am Marienplatz oder einer der anderen klassischen Stätten, wo der Münchner mit Ernst und Behagen die „Brotzeit“ macht. Die richtige Beikost ist das „Riemischweckerl“, das „Maurer-Loabi“ oder die Laugenbreze, die der echte Münchner persönlich beim Bäcker aussucht und in der Rocktasche mitbringt.

Zur Weißwurst gehört – morgen wie gestern und heute – die Maß im zünftigen Steinkrug, der einen Liter Bier faßt und aus der Tonerde von Keferloh, der ältesten bajuwarischen Siedlung, hergestellt ist und sich auch zum Wurfgeschöß eignet. Liebespaare halten die Maß gemeinsam am Henkel, und es gehört zur Kavaliersart des Bayern, daß er seine Liebste die frische Maß antrinken läßt. Hingegen gilt in München nicht der Satz, daß man schöne Köpfe nicht anrauchen soll. Nirgendwo sind die Tabakwolken so dicht wie in den „Kellern“, wo der Münchner unter „Ziehgarn“ in erster Linie die geliebte Virginia versteht, die infolge ihrer Länge den Vorteil gewährt, daß man sie auf dem Maßkrug ablegen kann. Sie und die Zuban gehören wie Radi und Breze zum Bier und jener Gemütlichkeit, die die „Bierruhe“ auslöst.

Nr. 1 Blatt München aus der Sammlung >Leibgerichte<

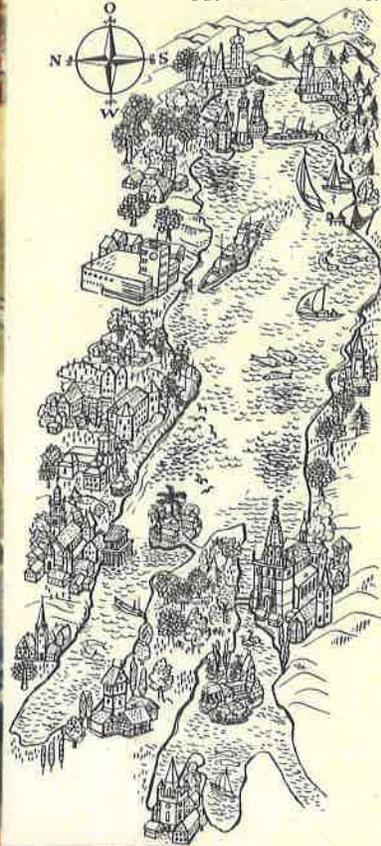
Wer diese Blätter sammelt, gewinnt eine weite Übersicht über die bunte Speisekarte unserer schönen Heimat!

Morgen
so gut wie
gestern und
heute!





Das Schwäbische Meer



Essen und Trinken und Rauchen
hält Leib und Seele zusammen!

Felchen, Seewein und Sauser

Der Blaufelch gehört zu den Fischen, die sechs Leben leben. Im ersten Jahr ist er der „Heuerling“, im zweiten der „Stubenfisch“, im dritten der „Gangfisch“, der wie ein Hering gesalzen und geräuchert wird, im vierten Jahr heißt er „Renke“, im fünften „Halbfelch“, um im sechsten schließlich als fertiger „Blaufelch“, freudig mit Petersilie geschmückt, auf Euren Tellern zu landen. Am besten isst man ihn dort, wo man ihn fängt: am Schwäbischen Meer, angesichts der abendlich beschienenen Firnen des Säntis, die, von der Abendsonne gerötet, dem rosigen Fleisch der „Rötele“ gleichen, eines anderen leckeren Bodenseefisches. Der Kenner trinkt einen „Seewein“ dazu: einen Hagnauer oder Meersburger, dessen Rebhänge bis in den See hinein reichen. Sachverständig hat Norbert Jacques ihn belauscht: Wenn im Oktober der Neue auf Fässer gefüllt wird, gibt er sich schlaflos dem Lied des Gärrens hin. Ein glucksendes Trällern, ein kleines Gedonner des Reifenwollens geht Tage und Nächte hindurch. Der Wein „sausert“, heißt es am Bodensee - und da schlagen die Herzen der Winzer, Wirte und Weintrinker höher . . . Graugrün, aufgewühlt und dick zischt er in die Gläser, so daß man ihn „beißt“, wie man hier sagt. Noch hat er jenen sehr aparten, würzigen „Wildgeschmack“, welcher den alemannischen Zungen so behagt wie die Schweizer Stumpen und die würzige Note der Zuban, die seit jeher die smokenden „Seeleute“ lieben und schätzen: droben im Norden wie hier unten am „Schwäbischen Meer“.

Morgen
so gut wie
gestern und
heute!



Nr. 2 Blatt Bodensee aus der Sammlung >Leibgerichte<

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

Use

ackfleisch und
ummenschanz
er närrisch zu
ihrem alten
chlachten vom
tzigen Dunsch-
Stadt der Welt
en soviel Fast-
im Mittelalter
noch das Wort
e „Fas-Nacht“
ißt es in einer
! Jahre alt ist,
oder Jungfrau
nzichtig anzu-
oder Jung-
sie diese ding
würden“. Doch
jchsigen Über-
tause ist. Die
, mit tierischen
n im Nacken
ren närrischen
nit ihren „Kar-
alle Überlinger
tzen sind.
isch“, und so
emannen am
mit fröhlichen
sind die Maul-
zur Karnevals-
ßser der Küfer

des Sees, be-
nzer Konzils,
ig währenden
die „Gropen-
die „Gropen“
lafür, daß die
der Panzer-
denseses, aber

iben mit „Pfi-
t schmausend
agen nicht zu
ine dazu, die

an zum guten
sich seit jeher
ls Münchnerin
et, da Bayern
in den Boden-
uhalten zum
iten Ufern.



Lambertikirche und »Kiepenkerk«
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«

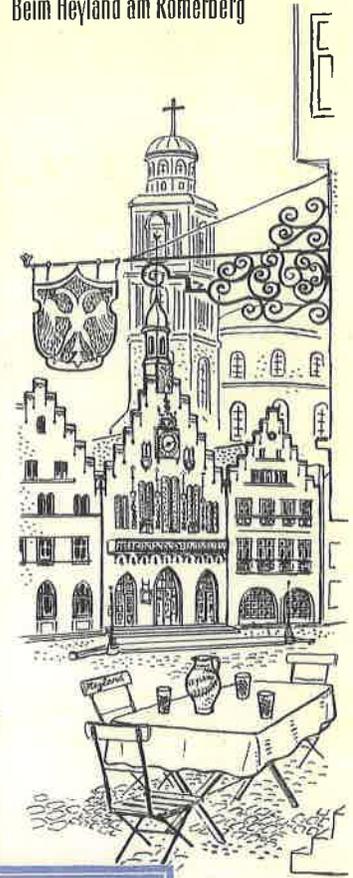
Wer diese Blätter sammelt, gewinnt eine weite Übersicht über die bunte Speisekarte unserer schönen Heimat!

Morgen
so gut wie
gestern und
heute!





Beim Heyland am Römerberg



Essen Trinken und Rauchen - das
hilft 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 laueren 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 Schnüzchen 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.

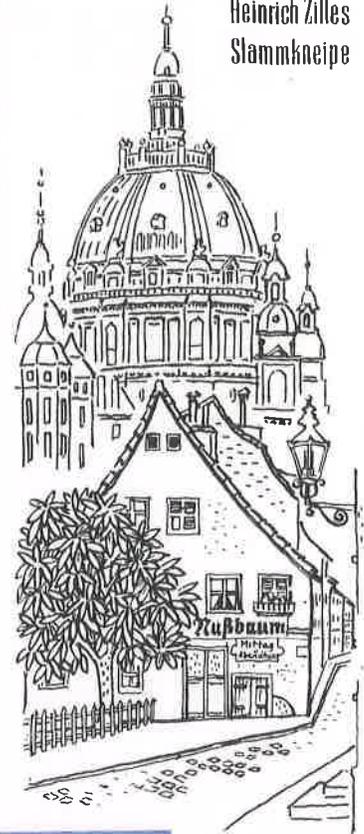
Morgen
so gut wie
gestern und
heute!



Nr. 4 Blatt Frankfurt aus der Sammlung >Leibgerichte<

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

»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 verstünde 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 mündende 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!

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 Prottegeier, 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 Bayersdorfer 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!

Morgen
so gut wie
gestern und
heute!



Nr. 6 Blatt Nürnberg aus der Sammlung >Leibgerichte<

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



Blick auf Stuttgart

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.

Morgen
so gut wie
gestern und
heute!



Nr. 7 Blatt Schwaben aus der Sammlung >Leibgerichte<

Wer diese Blätter sammelt, gewinnt eine wertvolle Übersicht über die bunte Spisekarte unserer schönen Heimat!



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!

Morgen
so gut wie
gestern und
heute!





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!

Morgen
so gut wie
gestern und
heute!

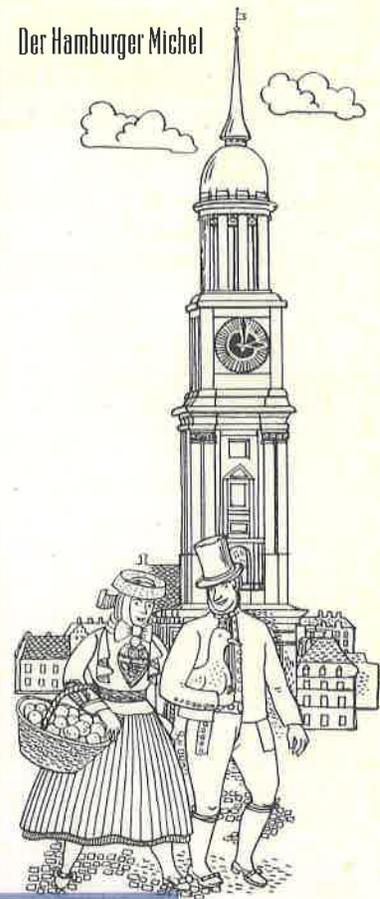


Nr. 9 Blatt Köln aus der Sammlung >Leibgerichte<

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



Der Hamburger Michel



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

Vierländer Ente und Rotkohl

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 „Rotkohl“ 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!

Morgen
so gut wie
gestern und
heute!



Nr. 10 Blatt Hamburg aus der Sammlung >Leibgerichte<

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

Ben



Ostpreußen

Ostpreußen

Ostpreußen



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 Katharinen 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 delectierten 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 Fludern . . .

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