

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 50 (1977)

Heft: 5

Artikel: Ein Löffel Suppe

Autor: Scarpi, N.O.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518578>

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: 14.03.2025

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

Mit diesen wenigen Ratschlägen hoffe ich, einen kleinen Beitrag an ein nicht immer erfreuliches Thema geleistet zu haben und wünsche allen Verpflegungsfunktionären zu ihrer nächsten Suppenaktion recht viel Erfolg.

Ein Löffel Suppe

Wurde man in der alten, sehr alten Zeit in Deutschland, nämlich vor 1914 zu einem «Löffel Suppe» eingeladen, so musste man sich, wie der Schiffahrer bei Horaz, mit *robur et aes triplex* rüsten, mit Kraft und dreifachem Erz, denn diesem Löffel Suppe pflegte ein Fisch, eine gebratene Gans und zumindest ein «Flamery» zu folgen, der aber durch einen zumeist sehr guten Apfelkuchen mit oder ohne Schlagrahm ersetzt werden konnte.

Die deutsche Küche steht in gastronomischer Sicht nicht eben an der Spitze, sie wird in dieser Beziehung höchstens noch von der englischen übertroffen, und eine «Bierkalterschale», in der Rosinen sich tummelten, gehört nicht gerade zu meinen besten Jugenderinnerungen. Dagegen durchaus erwähnenswert, ja, sogar nachahmenswert sind die kalten Obstsuppen im Sommer. Es muss nicht gerade die Heidelbeersuppe «mit Klößen» sein, aber eine Kirschsuppe etwa ist in Hundstagen eine wahre Wohltat. Einmal verschlug mich das Geschick in die ungarische Stadt Debreczin, nicht weil ich dem Schlager folgte, der da begann: «Komm mit nach Debreczin, solange noch die Rosen blühen», sondern weil ich eine berühmte Puszta besuchen wollte, wo es die herrlichsten Pferde gab, die allerdings just an diesem Tag unsichtbar blieben. Und in der guten Stadt Debreczin, deren Küche höchstes Lob verdient, womit begann dort die Mahlzeit? Mit einer kalten Erdbeersuppe! Die Ungarn, nächst den Franzosen, die konservativsten Esser der Welt, denen man keinen Salat mit Oel anmachen darf, hatten also doch ihre kulinarische Grenze so weit geöffnet, dass die kalte Obstsuppe hereinströmen durfte. Die ungarische Fischsuppe dagegen ist eine

Spezialität des Landes, heisst Halaszle — für die Orthographie kann ich mich nicht verbürgen — und spart nicht mit Paprika.

Im alten Oesterreich, auch im ganz alten, war man ebenfalls mehr oder minder auf Binnenfische angewiesen, und so entsinne ich mich einer ausgezeichneten Fischsuppe mit dem Rogen des Karpfens. Da das Siedfleisch *le plat national* war, gab es sonst meist die entsprechende Rindssuppe, darin nur die Einlagen wechselten, von denen der Leberknödel einen Vorzugsplatz in meiner Erinnerung hat, die ich allerdings auch hierzulande auffrischen kann.

Die Königin der Fischsuppen ist, für meinen nicht unbedingt massgebenden Geschmack, die Bouillabaisse. Ich habe sie am Hafen in Marseille gegessen, in Menton, in Villefranche, in Paris; hin und wieder schwamm ein Hummerstückchen darin, um den Preis zu erhöhen, anderswo schwamm gar nichts darin, sondern auf einem Tellerchen daneben lag eine winzige Rascasse, ohne die der Franzose sich die Bouillabaisse nicht vorstellen kann. Unter uns — weder Hummer noch Rascasse sind gar so unentbehrlich, der Hummer gibt dieser Fülle von Gewürzen keinen Geschmack ab, die Rascasse dagegen sehr viele Gräten. Ohne mich zum Historiker der Bouillabaisse aufzuspielen, glaube ich, dass die Fischer ihre nichtverkaufte Beute zusammentaten, mit Zwiebeln, Knoblauch, Oel, Weisswein, Salz, Pfeffer, Safran und noch allerlei Gewürzen mischten, und so entstand die Bouillabaisse.

In Italien mixt man auch gute Fischsuppen, aber ohne Safran. Wenn man Pech hat, werden die weissen Ringe des Tintenfischs vorherrschen, die zur Not auch von einem alten Pneu stammen können.

Nun müsste man noch das Loblied des Borschtsch singen, der Suppe aus roten Rüben, die in Russland anders zubereitet wird als in Polen, aber in beiden Fällen gut, nahrhaft, billig ist. Ein Spanienkenner preist mir noch den Gaspacho, der mich über die Pyrenäen locken könnte. Und aus den Seiten der Kochbücher quillt es und sprudelt von Suppen, die zubereitet werden wollen.

Doch die arme Hausfrau hat heutzutage in den allermeisten Fällen keine Köchin, ja, sie selber muss Arbeitsstunden in Büros oder Fabriken erledigen, und da käme die Gastronomie zu kurz.

Keine Sorge! Die Industrie, die lieber Diennerin als Herrin sein sollte, beschert uns Fertiges, und selbst der eingefleischte Oesterreicher früherer Zeiten muss zugeben, dass die Qualität nicht darunter leidet. Erdäpfelpüree, Polenta, Risotto zubereiten, dauert keine Stunden mehr, sondern nur Minuten. Mag auch manchem Italiener der offene Kupferkessel fehlen, in dem die Polenta gerührt werden soll. Vor allem die Suppen dampfen und duften dem hungrigen Haupt der Familie — was er nicht mehr lange sein wird — in die Nase. Die «Würfellust», die der böse Kaspar im «Freischütz» besingt, teile ich, wenn es um Suppen geht, nicht. Den Päckchen aber kann ich nicht widerstehen.

Auf einem einzigen Gestell jenes «Selbstbedienungsladens», in dem eine junge Dame, deren Lob ich gar nicht laut genug singen kann, einem das «Selbstbedienen» freundlich erspart, habe ich dreiundzwanzig solcher Päckchen gezählt, eines sympathischer als das andere, ob es nun die Nudelsuppe mit Huhn wäre oder Gelberbs mit Speck oder die Basler Mehlsuppe oder, besonders geschätzt, Minestrone oder Steinpilz. Und ein Päckchen verspricht sogar gleich elf — oder sind es dreizehn? — Gemüse innig gesellt. Was sich hinter Graziella und Ballerina verbirgt, weiss ich nicht, bin aber bereit, mich sowohl von Graziella wie von der Ballerina verführen zu lassen.

Welch unendliche Vielfalt ergiesst sich doch aus dem Löffel Suppe!

N. O. Scarpi (aus «Nebelspalter»)

*

«Die Suppe ist nicht nur das erste Gericht, sie muss so zubereitet sein, dass sie sofort den richtigen Vorgeschmack des ganzen Werkes gibt, so wie die Ouvertüre einer komischen Oper das Thema des Ganzen ankündigen muss», sagte der grosse Gastronom Grimod de la Reynière. Und das Lieblingsgericht Kaiser Karls des V., in dessen Reich die Sonne nicht unterging, war Erbsensuppe mit Schweinsohren.

Berichtigung

Four Rupp, Mitarbeiter beim Stab der Gruppe für Gneralstabsdienste, macht uns darauf aufmerksam, dass in der Februarnummer unseres Fachorgans (Artikel «Verbesserter ABC-Schutz des Wehrmannes») eine falsche Reglementsnummer publiziert worden ist. Als bekannter Verslischmied schickt er uns die Berichtigung in Versform zu, welche wir der Originalität halber gleich in dieser Form unseren Lesern weitergeben.

Redaktion

E Fourier, mit Name «Schnüffler» Godi
dä isch i Sache Zytigläse gar kei Schlodi;

drum het är g'seh, dass im «Fourier» vom
Hornig

öppis nid ganz g'schribe isch in Ornig.

Uf Syte 69 het är e grobe Fehler g'seh
me het em Reglement vom AC Dienscht di
lätzi Nummer geh.

Das cha natürlich jedem Schriberling passiere
drum wei mir jetz die Nummer korrigiere.

Di lätzi Nummer — 52.34 / I d — di mues'me
überdecke

u richtig — 52.23 / I d — ineflicke.