

Kokkonst 1910-1913 - samling av trycksaker - 3

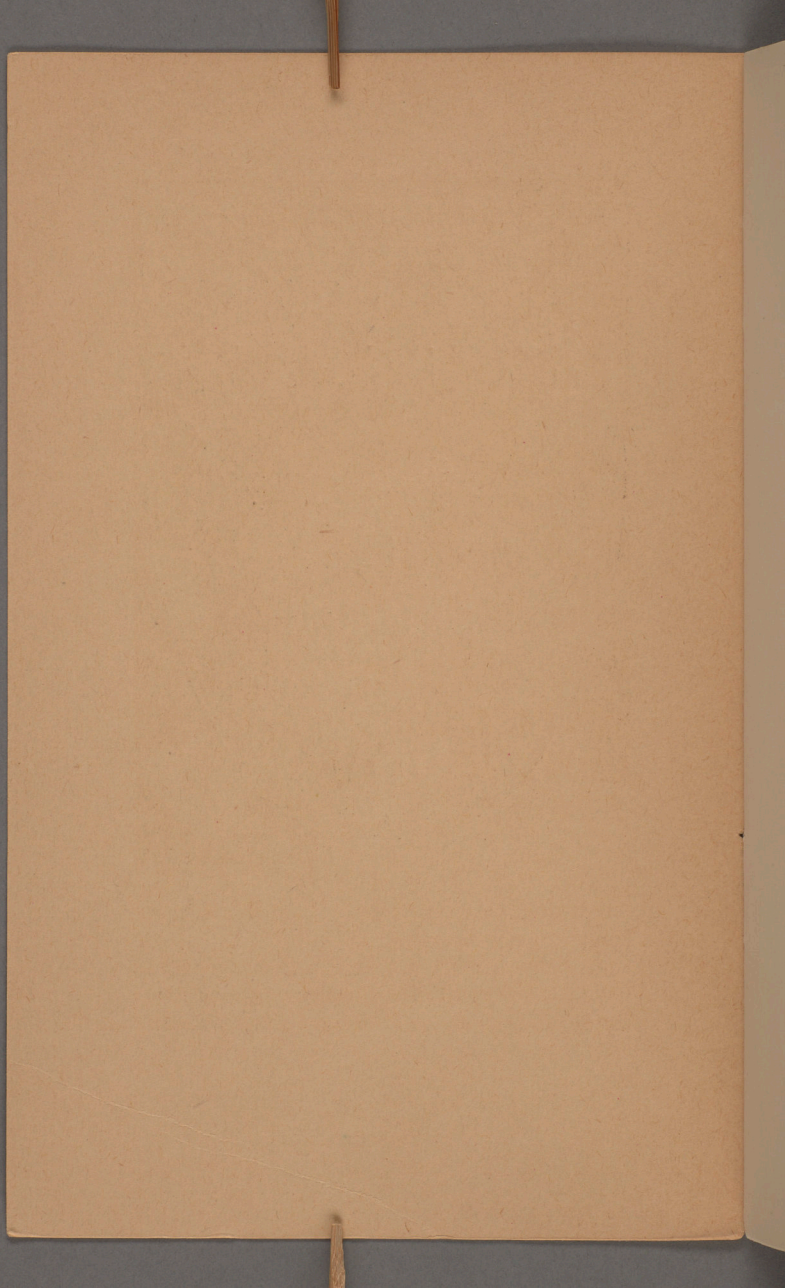
Vardagstryck



National Library
of Sweden

1910







Wie man in Schweden Vortisch speisst

Schwedischer Vortisch! Diese Worte haben fürwahr einen nationalen Klang.

Als Schweden — in Parenthese: ein herrliches Land mit einer gastfreien Bevölkerung — einst von einem Dichter mit dem Epitet »Smörgåsländet«

(das Land der Vorspeisen) beeñrt wurde, war es nicht ohne Grund, dass er den Nagel auf den Kopf traf. Selbst der wärmste schwedische Patriot erkennt bereitwillig an, dass er und seine Landsleute in manchem von Ausländern überflügelt werden können; doch wenn es gilt *Vortisch zu essen*, kann er sich mit berechtigtem Stolz vor die Brust schlagen und fragen: »Kann wohl in diesem Punkte ein Fremder uns den Rang streitig machen?« Kaum glaublich! Und gerade dieses ist's, was wir nun in dem schwedischen Restaurant auf der Wienerausstellung probieren wollen.

Es passiert, dass in Schweden reisende Ausländer sich nicht wenig über den Gebrauch dieses Vortisches wundern und es für eine absolute Verkehrtheit halten, sich vor der eigentlichen Mahlzeit satt zu essen. Nachdem sie aber einige Male dabei gewesen sind, ändern sie im Allgemeinen ihre Ansicht und gestehen gern, dass die Erfindung dieser Vorgerichte eine der besseren Früchte der menschlichen Kultur ist.

Dieser Vortisch ist, in dem Sinne wie er hier gemeint, eine für Schweden eigene Anrichtung, man könnte geradezu sagen, eine national schwedische Institution, denn oft genug bildet er sozusagen den Hauptbestandteil einer echt schwedischen Mahlzeit. Ja, es gibt sogar Herren, die sagen: »Bekommen wir keinen Vortisch, dann können wir auch das übrige Essen entbehren.«

Sexa ist ein verhältnismässig neues Wort für eine Mahlzeit, die aus dem Vortisch heraus-

gewachsen ist. Ein Sexa, immer *au prix fixe* serviert, besteht aus einem Vortisch nebst ein paar warmen leichteren Speisen und mitunter auch Dessert.

Die eigenen Ahnen des Vortisches erstrecken sich bis ins graue Altertum hinein. Er bildet eine grossartige Entwicklung der primitiven Gewohnheit, die Mahlzeit mit einem Schnaps mit Imbiss einzuleiten. — Der Schnaps ist fortdauernd unzertrennlich von dem echten Vortisch. Er nimmt bei festlichen Gelegenheiten in bürgerlichen Kreisen einen hohen privilegierten Platz ein, zumal er unter besonderen Zeremonien hinuntergegossen wird. Wenn der erste Schnaps genommen werden soll, geschieht dies nämlich unter Absingung von folgendem unisonem Trinklied: »Helan går! Den som inte Helan tar, han ej heller Halfvan får, Helan går sjung hopp, falleralala«, welches in der Übertragung etwa so lautet: Der Erste geht und der welcher nicht den Ersten trinkt auch nicht dann den Zweiten krieget. Der Erste geht, singet hopp falleralala etc.

Und welch sonniges Lächeln erhellt die Züge aller männlichen Gäste, wenn der lebenswürdige Wirt verkündet, dass angerichtet ist. Mit einer gewissen würdigen Ruhe schreitet man in das Esszimmer hinein und naht sich dem vielversprechenden Vortisch. Man versieht sich mit den nötigen Werkzeugen — Teller und Gabel — und fasst das Werk mit Freuden an. Nachdem man sich ein Butterbrot gemacht hat, wirft man einen prüfend

den Blick über all das Kaltaufgeschnittene und Kleinwarme, womit der Vortisch reichlichermassen versehen ist, und wenn man seinen Entschluss gefasst, tauchen die Gabeln bald hier bald da in die gefüllten Tellerchen und Schüsselchen nieder, um den Inhalt auf den eigenen Teller zu verpflanzen. Man isst und spricht, und bald hat sich um den Vortisch herum eine heitere Geselligkeit entwickelt.

Selbstverständlich geht es in den öffentlichen Restaurationen etwas anders zu. Da singt man z. B. nicht zum Schnaps, eine gemütliche Stimmung entwickelt sich aber auch hier gern um den gemeinsamen Vortisch. Wir wollen doch auch nicht unterlassen zu erwähnen, dass es eine grosse Anzahl guter Leute gibt, die sich den Vortisch auch *ohne* den traditionellen Schnaps wohl-schmecken lassen.

Übrigens ist vor einiger Zeit in Stockholm ein heftiger Streit gegen den gemeinschaftlichen Vortisch in den Restaurationen geführt worden. Einige derselben, besonders die mit französischer Küche, haben denn auch denselben abgeschafft, stattdessen aber jedem einzelnen Gast auf seinem Tische Vortisch serviert, und es sind ihrer viele, die diese Art des Vortisches vorziehen.

Der grosse gemeinschaftliche Vortisch aber steht fortwährend in hohem Kurse. Es ist, wie schon vorher erwähnt, eine nationale Institution und als solche unsterblich. Es gibt Restaurationen, die in den Tagen des Streites damit aufhörten, aber

später denselben wieder eingeführt haben zur Genugtuung der meisten Gäste.

Ein echter schwedischer Vortisch von dem grossen Gemeinschaftstypus bietet zum mindesten ein halbes Hundert verschiedener Anrichtungen. Wir gestatten uns, hier eine kleine Auslese von dem, was vorkommt, zu machen. Die für jeden schwedischen Vortisch unentbehrlichen Bestandteile sind: Butter und Brot, mariniertes Häring und Käse. Diese Ingredienzen bilden sozusagen den Grundstein, auf welchem das ganze köstliche Gebäude aufgebaut wird.

An Fischen kommt, ausser Häring und Anchovis, in erster Linie *Strömming* vor, eine kleine Häringsart, die sich in der Ostsee längs der schwedischen Küste in reichlicher Menge vorfindet und für die Bewohner daselbst einen grossen Erwerbszweig ausmacht. Der Strömming ist das Chamäleon des schwedischen Vortisches, denn er wird in allen erdenklichen Formen serviert: kalt und warm, gekocht, gebacken, geräuchert, »grafvad« und zuguterletzt, doch nicht in öffentlichen Speisesälen, in einem auf besondere Weise zubereiteten sauren Zustande, eigentümlich für Nordschweden. Es ist doch unmöglich, hier all die Variationen — doch nicht zu vergessen Strömming in »gesegneten Umständen«, d. h. Strömming mit einem Anchovis im Bauch gebacken —, worin sich der Strömming offenbart, anzuführen. Das Beste ist, Sie kommen selbst nach Stockholm, der so wunderbar schöngelegenen Hauptstadt Schwedens, gleich schön

im Winter wie im Sommer, und überzeugen sich davon. In jedem Stockholmer Restaurant wird das ganze Jahr hindurch täglich der berühmte Vaxholmer Strömming serviert, der es wohl wert ist, seine Bekanntschaft zu machen.

Rettich und Radieschen, Sardellen und Sardinen nebst allerlei kaltem Aufschnitt mit oder ohne Gurken und Pickles, doch in der Regel mit Jus garniert, sind auch beständige Gäste auf dem Vortisch.

Hochgeschätzte Spezialitäten bilden getrocknete Hammelkeule aus Gotland und geräuchertes Renntierfleisch aus Lappland.

Verschiedene Sorten Fische, teils gebacken, teils als mayonaise und à la daube, insbesondere Lachs und Aal, sind auch stets vorrätig. Schwein, Huhn und Hummer werden ebenfalls à la daube zubereitet serviert. Sehr goutiert sind Krebschwänze und Garnelen.

Aus kalten Eiern, oft im Verein mit Häring oder Anchovis, werden schmackhafte und bekömmliche Gerichte hergestellt, wovon sich das geehrte Publikum übrigens in dem schwedischen Restaurant auf der Wiener Ausstellung überzeugen kann.

Potcheese fehlt fast nie auf einem schwedischen Vortisch, und es ist der Stolz jeder tüchtigen Hausfrau, die Käsereste nach ihrer eigenen unübertrefflichen Art bestens zu verwerten.

Auch gibt es sowohl russischen als schwedischen Kaviar, Letzteren doch stets in gesalzenem Zustande. Neuerdings hat sich auch an der schwe-

dischen Westküste eine grossartige Industrie zum Konservieren von Fischen und Fischrognen entwickelt.

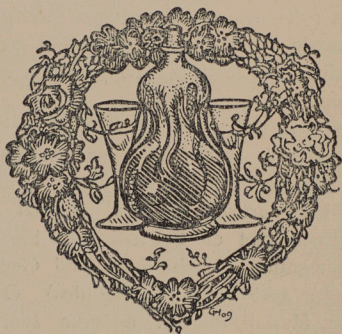
Hier noch eine Anzahl sonstiger Gerichte, die vorkommen können: Geräucherte Gänsebrust, Pastetchen verschiedener Art, kaltes Geflügel mit kalter Sauce, Oliven, Salate (besonders Häringssalat), Tomaten, mehrere Wurstsorten, kalte gekochte Schweinepfötchen, Schweine- und Kalbs- sülze mit roten Rüben, Neunaugen (erst gebacken und dann wie Hering eingelegt), kalter, geräucherter gekochter Schweinskopf, Rippenspeer und noch viele mehr.

Dies sei von den kalten Speisen gesagt, die doch in einer grossartigen Weise von den vielen warmen Vorspeisen, die zu einem wirklich representablen Vortisch gehören, ergänzt werden. Unter diesen gibt es Fleisch- und Fischklösse, Hering au gratin, Geschmortes und Gedämpftes (Spezialität: gestobenes Kalbsgehirn), Omelettes und eine Mannigfaltigkeit anderer Eierspeisen, Pilze, gestoben und gebraten, Ragouts usw. Es ist fürwahr eine unglaublich reiche Phantasie, die den herrlichen schwedischen Vortisch geschaffen hat!

Der Strömming spielt unter den warmen Gerichten des Vortisches eine ebenso dominierende und mannigfache Rolle als unter den Kalten. Dies betrifft auch zum grossen Teil den Hering, welches Verhältnis die Veranlassung zu folgendem im Norden vielgebrauchten Sprichwort gegeben

hat: »Ich kenne dich schon wieder, du Galgen-
vogel (Häring), obgleich du im Paletot auftrittst».

Häring im Paletot ist Häring im Pergament-
papier gebacken, ein altes schwedisches National-
gericht, welches besonders geschätzt wird beim —
Katzenjammer.



Reisen Sie nach Stockholm!

Wien

Wien

Berlin

Berlin

Sassnitz

Sassnitz

Trelleborg

Trelleborg

Stockholm

Stockholm

Hotel Kronprinsen

STOCKHOLM



• Central • Erstklassig •
Häusliche Gemütlichkeit
mit allem modernen
Komfort.



Reisende, die Stockholm,
Schnvedens so wunderbar
schöngelegene Hauptstadt,
besuchen, dürfen nicht ver-
säumen, im Hotel Kron-
prinsen, das auch eine ganz
vorzügliche Küche führt, ab-
zusteigen.

Carl Löfvander
Inhaber.

Reisen Sie nach Stockholm!

