

heute war nämlich eine Verwechslung mit Krebsen auf Lütticher Art möglich.

Dasselbe ist der Fall für Bo'neschlupp, die eine Verwandte in dem Potage Corneille, so genannt nach einem Städtchen in der Normandie, hat. Unsern Kuddelfleck findet man in alten französischen Kochbüchern mit einigen Abänderungen der Sauce als Gras double à la Lyonnaise. Jedoch kommt das Gericht in der Gegend von Lyon kaum noch in Frage.

Solche Platten wollen wir einem internationalen Preisrichterkollegium vorsetzen, um sie damit als luxemburgische Spezialitäten in der Welt bekannt zu machen.

Wir: Und Sie halten solch einen Siegeszug für möglich?

Sch.: Für unsere Krebsen auf luxemburgische Art unbedingt. Es ist ein Gericht, das sich mancher Feinschmecker, wenn er es einmal kennt, bestimmt nicht in späten Abendstunden entgehen lassen wird, denn es ist ja ein ganz vorzügliches Mittel für den Durst.

Wir: Krebse werden also sonstwo anders zubereitet?

Sch.: Frankreich nimmt zur Zubereitung der Krebse meist den court-bouillon, wie man hiezulande den Salm kocht. Außerdem bereitet man sie à la Bordelaise im Rotwein mit Schalotten. Vielfach serviert man auch die Krebse à l'Américaine, weil die Platte billiger ist als Hummer.

Wir: Und was gibt es sonst noch für ausgesprochene luxemburgische Gerichte?

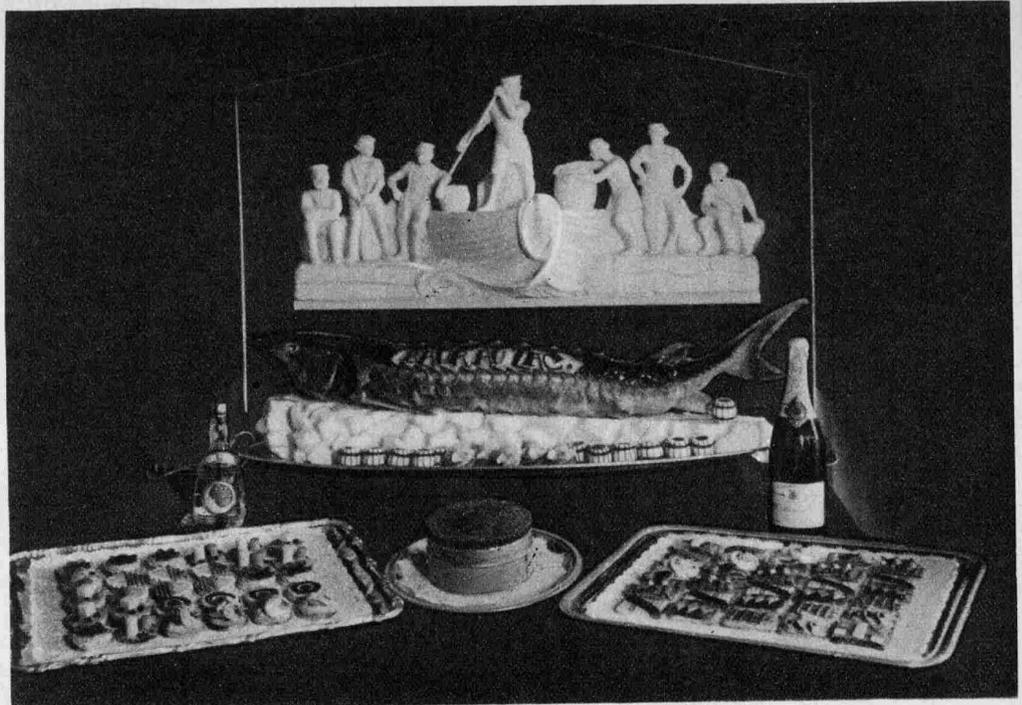
Sch.: Es gibt noch andere, Jud mit Gartenbohnen etwa. Meistens sind sie aber nicht als internationale Platten zu empfehlen, wie z. B. unsere Treipen, die doch mehr ein volkstümliches Gericht sind. Wie auch unser Gehäck, das wohl eines unserer ältesten Volksgerichte ist, verwandt mit Spartas schwarzer Suppe.

Uebrigens, es fällt jedem Ausländer auf, wie stark der Verbrauch an Schweinefleisch in unserem Lande ist, auch während des Sommers, wo man sonstwo außer rohem Schinken kein Schweinefleisch ißt.



Pfirsiche

J. Biewer, Schiffingen



„Les Bateliers de la Volga“

(Sculpture en pain sucre)

Esturgeon de la Volga

Les oeufs d'Esturgeon

Les Zakonsky Volgarienne

Champagne

Vodka

Wir: Verlangt die ausländische Kundschaft im allgemeinen die Küche, die Spezialitäten des Landes, oder zieht sie die internationale Hotelküche vor?

Sch.: Für die Sommertouristen kommen unsere Nationalgerichte kaum in Frage. Dagegen sind wir sogar gezwungen, unsere Küche für die Holländer auf holländisch umzustimmen. Der Holländer ißt z. B. keinen Kalbskopf.

Im allgemeinen müssen die Hotels ihre Speisekarte so einrichten, daß ihr Essen den verschiedenen Nationen gut schmeckt. Deshalb wird fast überall die französische Küche gemacht mit gewissen Abweichungen, denn die Küche ist immer dem Regionalismus unterworfen, sogar in unserem kleinen Ländchen. Selbst eine öslinger Bauersfrau kocht ja anders als eine Hausfrau der Erzgegend.

Wir: Also wäre es unnütz zu verlangen, eine besondere «Nationalküche» zu verwirklichen?

Sch.: Nach dem, was ich Ihnen gesagt habe, für unsere Hotelindustrie ja. Was wir tun können, ist eben, die internationale Anerkennung und Kodifizierung gewisser Nationalgerichte zu erreichen.

Wir: Noch eine Frage, die eigentlich nicht hierher gehört, die mir aber auf dem Herzen liegt: man hört und liest von den Tafelfreuden unserer Väter, von Menüs, vor deren Länge wir heute sprachlos stehen. Heute haben wir doch durchgängig das, was Sie das Zweiplattensystem nennen. Bedeutet das, daß wir heute die gute Küche weniger schätzen?

Sch.: Die moderne Zeit stellt eben solche Ansprüche an die Menschen, daß sie zu Festlichkeiten, die stundenlang dauern, keine Zeit mehr haben.

Wir: Gewiß, aber ist das Ihrer Ansicht nach zu bedauern?

Sch.: Ja.

Wir: Hm — nun ja, Sie sind Kochkünstler. Schließlich würden uns die Maler auch übel nehmen, wenn wir keine Bilder mehr an unsere Wände hängen würden. E. M.

(Unsere Bilder zeigen Zierstücke für die Tafel).

Am Rauchen erkennt man die Nationalität

Ein französischer Journalist hat vor kurzem interessante Bemerkungen darüber gemacht, wie sich das Temperament eines Volkes in seiner Art zu rauchen ausdrückt. Der phlegmatische Holländer raucht wie ein Automat. Er raucht so, als wäre er am Rande des Grabes und wollte sich, vor Eintritt in die Ewigkeit, ganz in eine Rauchwolke einhüllen. Der Russe ist vom Tabak besessen. Er ist der Prototyp des nervösen Rauchers, dem es nur schmeckt, wenn er möglichst gesundheitsschädlich durch die Lunge raucht. Der Romane ist ein Gesellschaftsraucher. Er raucht nur wenig, wenn er allein ist, sobald er aber unter Menschen kommt, ist es für ihn eine Ehrensache, eine Zigarette nach der anderen anzuzünden, wobei er jede Zigarette nur bis zur Hälfte raucht. Der scheinbar so vernünftige Engländer ist im Grunde ein Träumer. Deswegen raucht er auch parfümierten Tabak. Heute sind alle Männer und Frauen dem Einfluss des Tabaks unterlegen, dass sie jeden Morgen mit einem Raucherkatarrh aufwachen. Dieser Katarrh, sagt der geistreiche Beobachter, kann, ebenso wie ein Katzenjammer nach übermäßigem Alkoholgenuss, nur durch Alkohol geheilt werden kann, nur durch neuerliches Rauchen behoben werden.