



Essays

Nonfiction

1926-03-28

Ostervorbereitungen

L.S.H.

Follow this and additional works at: https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay



Part of the German Literature Commons

Digital Archive Source:

<http://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno?aid=nfp&datum=19260328&seite=13&zoom=33>

BYU ScholarsArchive Citation

L.S.H., "Ostervorbereitungen" (1926). *Essays*. 346.

https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay/346

This Article is brought to you for free and open access by the Nonfiction at BYU ScholarsArchive. It has been accepted for inclusion in Essays by an authorized administrator of BYU ScholarsArchive. For more information, please contact scholarsarchive@byu.edu, ellen_amatangelo@byu.edu.

Ostervorbereitungen.

Eine Stätte gastronomischer Kultur.

Dem nachmittäglichen Rendezvous zweier Freundinnen geht erfahrungsgemäß eine schwierige Debatte voran: Wo treffen wir uns?! Da werden alle in Betracht kommenden Cafés, Konditoreien und Bars in Vorschlag gebracht und wieder verworfen, bis man sich schließlich immer wieder auf *Lehmann* in der Singerstraße einigt. Hier sind alle Bedingungen erfüllt: Vornehmes Milieu, beste Gesellschaft und vor allem – exquisite kulinarische Genüsse. Kein Wunder, daß es zwischen 4 und 6 nicht leicht ist, dort ein freies Plätzchen zu finden! Bei Lehmann bestellt die moderne (will sagen: kluge) Dame für die Bridgepartie und den Empfang Après-Souper die berühmten Eiskrapfen und Eisbomben, die Torten und die Bäckereien, die auch von der besten Köchin und mit den kostbarsten Ingredienzien zu Hause in solcher Erlesenheit nicht hergestellt werden können. Nicht weniger berühmt sind die Lehmannschen pikanten kalten Platten, in deren Zusammenstellung sich die geradezu raffinierte gastronomische Kunst des Chefs dieses Hauses offenbart. Eine kurze telephonische Rücksprache (77-0-27) enthebt die Dame aller Küchensorgen. Besonderes Entzücken werden die mit kandierten Früchten und Bonbons gefüllten Ostereier und in des Wortes ursprünglicher Bedeutung „geschmackvollen“ Osterkörbe mit Lehmann-Kompotten und Jams hervorrufen.

Wer Sorgen hat ...

Bei der Zusammenstellung des Ostergeschenkkorbes ist der liebevollen Phantasie des Spenders ein weiter Spielraum eröffnet. Eines aber ist unerläßlich und obligat: Die Flasche Likör. Mit ihr kann man große Ehre einlegen, sich aber auch bei Unkenntnis der Qualitätsmarke unsterblich blamieren. Eine anerkannte Tatsache ist es, daß man mit den Likören der *Brüder Hobé & Cie.*, Grillparzerstraße 14, die schon durch die charakteristische Form der gewölbten Bouteillen kenntlich sind, unfehlbar das Richtige trifft. Zum wohlassortierten Likörschrank gehören die leichteren und die stärkeren Kaliber. Die ersteren werden durch die exquisiten Sorten: Apricot Brandy, Creme d'Ananas, Cacao, Bananes, Mocca, Vanille repräsentiert, die Herrenliköre durch Grand Seigneur, Grand Mystère, Triple-Sec, Kümmel Cristallisé, Curaçao Orange, welche bei den verwöhntesten Kennern Beifall finden. Zur Extraklasse zählt Brüder Hobés Eier-Brandy und Cherry Brandy, die sich den berühmtesten ausländischen Erzeugnissen ebenbürtig zur Seite stellen können. Die Erzeugnisse dieser Firma werden ausschließlich in runden Flaschen verkauft.

Ein delikates Ostergeschenk.

Zur richtigen Festes- und Feiertagsstimmung gehört, namentlich in Wien, seit jeher der mit Liebe und Sorgfalt zusammengestellte Speisezettel. Ebenso unentbehrlich für den Ostertisch wie die buntfarbigen Eier ist auch der Oster-Schinken. „*Oster-Schinken vom Sauer*“ sind in Wien ebenso selbstverständlich wie traditionell geworden. Er ist von jeher der Feinschmeckerschinken wie er sein soll, zart und mild, aromatisch und saftig, von deliziöser Schmackhaftigkeit. Kenner behaupten, daß sie mit geschlossenen Augen unter mehreren Kostproben den echten Sauer-Schinken herausfinden. Eine Sehenswürdigkeit in diesen Tagen der Ostervorbereitungen ist der Betrieb beim „Schinken-Sauer“ in der Wipplingerstraße. Der Ruf und die Popularität der Firma *E. Sauer*, die außer ihrem Stammgeschäft in der Wipplingerstraße 9 keine Filialen betreibt, sind so groß, daß die Feinschmecker aus allen Bezirken Wiens, ohne Rücksicht auf die Entfernung, dort ihre Einkäufe besorgen. Unübersehbar ist auch die Zahl der Oster-Schinken, die in alle Teile Oesterreichs versendet werden, von denen jeder einzelne den Ruf der Firma Sauer aufs neue bestätigt.

L. S.-H.

E **Ostervorbereitungen.**

Eine Stätte gastronomischer Kultur.

Dem nachmittäglichen Rendezvous zweier Freundinnen geht erfahrungsgemäß eine schwierige Debatte voran: Wo treffen wir uns?! Da werden alle in Betracht kommenden Cafés, Konditoreien und Bars in Vorschlag gebracht und wieder verworfen, bis man sich schließlich immer wieder auf Lehmann in der Singerstraße einigt. Hier sind alle Bedingungen erfüllt: Bornehmes Milieu, beste Gesellschaft und vor allem — exquisite kulinarische Genüsse. Kein Wunder, daß es zwischen 4 und 6 nicht leicht ist, dort ein freies Plätzchen zu finden! Bei Lehmann bestellt die moderne (will sagen: kluge) Dame für die Bridgепartie und den Empfang Après-Souper die berühmten Eiskrapfen und Eisbomben, die Torten und die Bäckereien, die auch von der besten Köchin und mit den kostbarsten Ingredienzien zu Hause in solcher Erlesenheit nicht hergestellt werden können. Nicht weniger berühmt sind die Lehmannschen pikanten kalten Platten, in deren Zusammenstellung sich die geradezu raffinierte gastronomische Kunst des Chefs dieses Hauses offenbart. Eine kurze telephonische Rücksprache (77-0-27) enthebt die Dame aller Küchen Sorgen. Besonders Entzücken werden die mit kandierten Früchten und

Bonbons gefüllten Ostereier und die in des Wortes ursprünglicher Bedeutung „geschmackvollen“ Osterkörbe mit Lehmann-Kompotten und Jams hervorrufen.

Wer Sorgen hat . . .

Bei der Zusammenstellung des Ostergeschenkkorbes ist der liebevollen Phantasie des Spenders ein weiter Spielraum eröffnet. Eines aber ist unerlässlich und obligat: Die Flasche Likör. Mit ihr kann man große Ehre einlegen, sich aber auch bei Unkenntnis der Qualitätsmarke unsterblich blamieren. Eine anerkannte Tatsache ist es, daß man mit den Likören der **Brüder Hobé & Cie.**, Grillparzerstraße 14, die schon durch die charakteristische Form der gewölbten Bouteillen kenntlich sind, unfehlbar das Richtige trifft. Zum wohl assortierten Likörschrank gehören die leichteren und die stärkeren Kaliber. Die ersteren werden durch die exquisiten Sorten: Apricot Brandy, Creme d'Ananas, Cacao, Bananes, Mokka, Vanille repräsentiert, die Herrenliköre durch Grand Seigneur, Grand Mystère, Triple-Sec, Kümmel Cristallisé, Curaçao Orange, welche bei den verwöhntesten Kennern Beifall finden. Zur Extra-Klasse zählt Brüder Hobés Eier-Brandy und Cherry Brandy, die sich den berühmtesten ausländischen Erzeugnissen ebenbürtig zur Seite stellen können. Die Erzeugnisse dieser Firma werden ausschließlich in runden Flaschen verkauft.

Ein delikates Ostergeheim.

Zur richtigen Festes- und Feiertagsstimmung gehört, namentlich in Wien, seit jeher der mit Liebe und Sorgfalt zusammengestellte Speisezettel. Ebenso unentbehrlich für den Osterreich wie die buntfarbigen Eier ist auch der Oster-Schinken. „Oster-Schinken vom Sauer“ sind in Wien ebenso selbstverständlich wie traditionell geworden. Er ist von jeher der Feinschmeckerschinken wie er sein soll, zart und mild, aromatisch und saftig, von deliziöser Schmackhaftigkeit. Kenner behaupten, daß sie mit geschlossenen Augen unter mehreren Kostproben den echten Sauer-Schinken herausfinden. Eine Sehenswürdigkeit in diesen Tagen der Ostervorbereitungen ist der Betrieb beim „Schinken-Sauer“ in der Wipplingerstraße. Der Ruf und die Popularität der Firma E. Sauer, die außer ihrem Stammgeschäft in der Wipplingerstraße 9 keine Filialen betreibt, sind so groß, daß die Feinschmecker aus allen Bezirken Wiens, ohne Rücksicht auf die Entfernung, dort ihre Einkäufe besorgen. Unübersehbar ist auch die Zahl der Oster-Schinken, die in alle Teile Oesterreichs versendet werden, von denen jeder einzelne den Ruf der Firma Sauer aufs neue bestätigt.