

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 117 (1991)
Heft: 28

Artikel: Für 3 Personen brauchen wir folgende Zutaten [...]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-615197>

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: 01.04.2025

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

Für 3 Personen brauchen wir folgende Zutaten:

- 1 Flasche algerischen Dattelwein
- 1 Flasche Engadiner Zwiebelschnaps
- 4 Drosseleier
- 2-3 kleine, geschälte Mandeln
- 2 Huflattichblättchen
- 100g gehacktes Elchfilet
- 500g Jodelklemmer (aus dem Rhein)
- 200g Butter
- 6 Williamsbirnen
- 4 Bouillonwürfel
- 1 lauwarmer Fenchel
- 1 Hamster namens Traugottli

Zuerst geben wir die Butter in eine vorge-wärmte Bratpfanne, bis sie schön ange-bräunt ist.

Die 2-3 Mandeln unter ständigem Rühren dazugeben.

Nach etwa anderthalb Stunden die ange-kohlten Mandeln mit Dattelwein übergies-sen und, sobald sich der Dampf gelegt hat, den Fenchel und die Drosseleier beifügen. Wenn sich der Fenchel leicht braun verfärbt hat, sofort das Elchfilet und die Dros-seleier hinzugeben und die Pfanne bei ca. 350 Grad in den Ofen schieben und abdek-ken.

Nach ca. 3 Stunden die Pfanne wieder auf den Herd stellen. Die Masse in der Pfanne wird etwas trocken wirken. Keine Angst, wir geben die Flasche Zwiebelschnaps (ich empfehle die Marke «Rottweilers Rentner-glück») zum Ablöschen in die Pfanne. Zu diesem Zeitpunkt wird ein seltsamer Ge-ruch Ihre Küche erfüllen. Darum haben Sie Ihren Hamster dabei. Falls der Hamster ohnmächtig wird, verlassen Sie bitte die Küche auf der Stelle. Sie haben etwas falsch gemacht und befinden sich in Lebensgefahr (von vorne anfangen). Falls der Hamster nur leicht glasige Äuglein bekommt und seltsam vor sich hinlächelt, liegen Sie goldrichtig. Sofort die Williamsbirnen und den Jodel-klemmer (vorher natürlich abgeschuppt) hinzugeben und mit den Huflattichblät-chen zudecken. Die vier Bouillonwürfel in einer Kaffeetasse heissem Wasser zergehen lassen und ab und zu über den Fisch giessen. Sobald der Fisch dunkelbraun angelauten ist, heiss ab Pfanne servieren.

Dieses Rezept wurde vor etwa 150 Jahren im berühmten Legionärsgefängnis Trem-bloire in Algerien vom Bataillonskoch Gu-stave «Le Fou Dérange» Balmont kreiert. Es gilt heute noch mitunter als Grund, warum die Desertationsraten seither um ca. 98 % ge-sunken sind. Mein Vater hat mir dieses Re-zept auf dem Sterbebett anvertraut mit den Worten: «Nur zur Selbstverteidigung ... mein Schatz ...» Alors: Bon Appétit!

Die Welt wird mit Titeln gekitzelt

VON FRITZ HERDI

Noch nie hat es so viele Päpste gegeben wie im 20. Jahrhundert. Vom Kräuterpapst André Kertesz über Jasspapst Göpf Egg und Ländlerpapst Wysel Gyr bis zum Tierpapst Grzimek und zum Jazzpapst J.E. Berendt, zum Esspapst Girardet in Crissier, zum «Bauchrednerpapst Kliby, den samt Caroline Papst Johannes Paul II» empfangen hat.

Da war auch Pop-Papst Andy Warhol, der angeblich einen Fettfleck in der Hose nicht entfernen liess, weil er ihn in ein Kunstwerk einzufügen gedachte. Picasso hingegen formulierte indirekt: «Meine Mutter sagte, wenn ich Geistlicher werde, bringe ich es bis zum Papst. Wenn ich Soldat werde, bringe ich es bis zum General. Sie hat's nicht übel getroffen: Ich wollte Maler werden, und jetzt bin ich Picasso.»

«Der Mensch fängt erst beim Baron an», schrieb Nestroy. Tja, im Sport gar erst, namenspielerisch, bei der Gräfin, der Steffi. Sie wurde dann noch zur Wimbledon-Königin befördert. Von den «Medienfürsten», denen wir auch den König Pelé, den Pop-König Prince, den in Bern weit mehr als Felber gefeierten «König Ogi», die Folklore-Prinzes-sin Möneli, die Jodel-Königin Maja (kommt einem gopferdeckel echli schpanisch vor) verdanken.

Professor = Vorname

Nun, in der Musik hat man sich ja längst an Titel gewöhnt. Vom «Dr. Jazz» Mezz Mezzrow, dessen Autobiographie mit dem Satz «Am Anfang schuf ich Himmel und Erde» beginnt, über den Count Basie, den Duke Ellington, den «King of Swing» Benny Goodman, den Rock-King Elvis. Seine schlechten Nachahmer werden in Schülerkreisen feierlich zu «Kings uf em Häfi» zu-rückgestutzt.

Natürlich haben wir gar den «Kaiser Franz» namens Beckenbauer. Und einen Gefeierten, der's «vom Seifen- und Töff-mantelhändler zum 600-Millionen-Jahres-umsatz-Konfektions-Zar» gebracht hat. Da

fällt der Kulenkampff als «Dinosaurier der TV-Unterhaltung 1987» schon ein bisschen ab, desgleichen der Baugigant Trump. Als hingegen Boris Becker gegen den Australier Peter Doohan verlor, titelte eine Gazette: «Seine Majestät wurde von einem Kängu-ruh rausgeworfen.»

Titel, Titel, Titel! US-Bühnenautor Neil Simon hielt nichts von seinem «Dr. h.c.» und verglich: «Würden Sie Ihren neuen Merce-des einem Mechaniker honoris causa anver-trauen?» Professor? Hm, meinte Fritz Eck-hardt, das sei «in Österreich so was wie ein Vorname».

Durchlauchte Exzellenz

Münchens eitler «Theaterzar» Possart ant-wortete auf die Frage einer Novizin, wie sie ihn ansprechen solle: «Nur keinen Firlefanzt! Sagen Sie einfach: Eure Exzellenz, Herr Ge-neralintendant, Geheimer Rat Ernst Ritter von Possart, Träger des Bayerischen Kro-nenordens.»

Und als Metternich nach der Schlacht bei Leipzig in den Fürstenstand erhoben wurde, fragte sein Kammerdiener am nächsten Morgen: «Werden Eure Durchlaucht heute denselben Anzug anziehen, den Eure Exzel-lenz gestern getragen haben?»

Der Kunde als König ... lassen wir's! Denn wer ist auf diesem Gebiet noch für die Monarchie? Hingegen bleiben noch die Di-vas von der Garbo bis zur Taylor zu streifen, wörtlich die «Göttlichen». Was auf Umwe-gen an einen Hofbericht aus der Kaiserzeit erinnert, da sich jeder titellose Österreicher als Halbnackter fühlte: «Nach der Parade begab sich das Allerhöchste Paar in die Stephanskirche, um dem Höchsten zu danken.»

Mundus titulis titillatur: Die Welt wird mit Titeln gekitzelt. Vielleicht bringt's der Verfasser dieses Artikels wenigstens einmal zum «Dr. honoris causa.»