[s.n.]

Autor(en): **Stauber, Jules**

Objekttyp: **Illustration**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **103 (1977)**

Heft 21

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Wolfgang Altendorf

Henkersmahlzeit

Als Monsieur Jean Pierre Dufferin, des Pferdediebstahls beschuldigt und vom Richter der Stadt Chibougamau im nördlichen Kanada verurteilt, gehängt werden sollte, erbot man sich, ihm sein Leibgericht, was immer es sei, als Henkersmahlzeit zu servieren.

Monsieur Jean Pierre Dufferin wünschte sich

als Vorspeise:

ŒUFS DE MOUETTES AUX MORILLES A LA CREME

als Zwischengericht:

TRUITE AU VIN DE LA MOSELLE ET ANETH,
POMMES VAPEUR

als Hauptgericht:

SUPREME DE PINTADEAU AUX MORILLES,
NOUILLES AU BEURRE; CŒURS DE LAITUES
A LA CHATELAINE

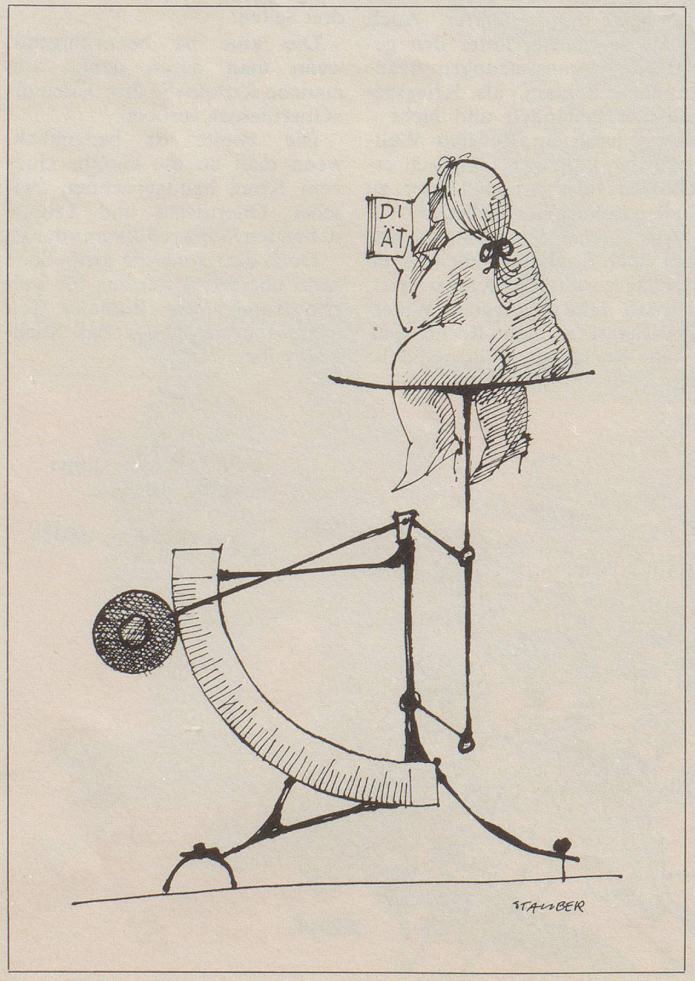
als Nachtisch:

CREPES FLAMBEES AUX FILETS D'ORANGES

dazu:

CLOS VOUGEOT JAHRGANG 1864

Man begnadigte ihn.



Wolfgang Altendorf

Das Hochzeitsmenü meines Urgrossvaters am 12. Februar 1817

Zuvor, um die Zunge zu schärfen:
Allerfeinste Hasenpastete, Wildbret vom Herrn Bürgermeister eigenhändig geschossen – hat zweimal vorbeigezielet.

Danach, um auf den Geschmack zu kommen:
Fasanensuppe nach dem Rezepte der hochverehrlichten Brautmutter, schoss den Fasanen nicht selbst, überliess solches der kundigen Hand des Herrn Hofjägermeisters.

Schliesslich, damit man auch was in den Magen bekommt:
Rücken vom Lamm, aufs zärtlichste hergerichtet. Lammfromm möge stets der Bräutigam alle Wünsche des Bräutleins erfüllen, auf dass der Segen über dem Hause waltet.
Rinderfilet für solche, die Lamm nicht mögen,
und Frischlingsbraten, damit auch der Letzte nicht ungesättigt bleibe.

Endlich – vielerlei Beilagen dazu, wie ja die Ehe sich nur würzet, so man mancherlei unternimmt und seinen Spass hat auch an den kleinen Dingen des Lebens.

Zum Schlusse – Eis mit vielen Früchten, obwohl es draussen ohnehin Winter, aber die Jugend verlangt's. Für gesetzte Alter jedoch Käse aus aller Herren Länder, dazu zu trinken, was man mag. Wohl bekomm's!