War es "Entsetzen, mit dem man Spott treibt" oder war es einfach vergnüglicher Nonsens?

Autor(en): **Schenk, F. / Meier, Peter / Schwarz, Hilde**

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 49

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-620217

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

War es ‹Entsetzen, mit dem man Spott treibt› oder war es einfach vergnüglicher Nonsens?

Heilsame Genesung möglich

Sehr geehrte Redaktion,

ohne Zweifel werden die «Fachgelehrten» in Sachen Jägerlatein und zugehöriger angewandter Methodik am Titelblatt Fehr Nr. 44 und den Seiten 12 und 13 ihre helle Freude und Genugtuung gehabt haben. Diese Geschmacksrichtung hat denn auch ihren qualitativ angemessenen Standort auf der Schaubühne der gottebenbildlichen menschlichen Rasse, die sich einmal mehr ein bezeichnendes Denk-«mahl» setzt. Wo es um die «Kunst» geht, ein blutiges Handwerk, das auf der gastronomischen Tafel seine Kulmination feiert, zu verulken und damit den Tatbestand der kalten Aggression in die abschirmende Lächerlichkeit zu verdrängen, da kommt mir der Satz vom «Entsetzen, mit dem man Spott treibt».

Dem Schreiberling möchte ich empfehlen, einmal dem jämmerlichen Verenden, dem furchtbaren langen Todeskampf eines in der Falle gefangenen Murmeltieres stundenlang beizuwohnen oder das Todesröcheln eines langsam sterbenden edlen Hirschgeschöpfes, die angstvoll suchenden Blicke mit zu erdulden. Der makabre Versuch, die schmerzlichen Realitäten in armselig beschämender Weise der Verzerrung preiszugeben, würde wohl kaum mehr Gelüste haben, sich erneut auf den Blättern des Nebelspalters niederzuschlagen. Eine satirische Zeitschrift, die sich ihrer Funktion bewusst ist, müsste den Unterschied von Qualität und bitterer Geschmacklosigkeit noch einzuschätzen wissen, ansonst soll ihr der herbstliche Blätterfall veranschaulichen, was hier auf natürlichste Weise zu geschehen hätte. Nun bleibt mir immer noch die Hoffnung, dass auch in einer Re-

daktionsstube einmal versehentlich eine Milch übergeht und sich der üble Duft als Phänomen warnender Erinnerung in den cerebralen Windungen eingräbt, um eben solche Wiedererfahrung zu verhindern. Unter solchen Prämissen ist eine heilsame Genesung ohne Zweifel möglich und garantiert auch ein vorzügliches Gedeihen für die fernere Zukunft. *Dr. F. Schenk, Biel*

Weitere Menü-Vorschläge

Sehr geehrter Herr Redaktor,

mit einigem Vergnügen habe ich im Nebelspalter Nr. 44 die neuesten Wildrezepte von René Fehr gelesen und diese Idee auch verwirklicht. Allerdings nicht in Form einer Speise, sondern als Arbeit für meine Sechstklässler.

So haben sich meine 18 Schüler (8 Knaben, 10 Mädchen) nach einem Schema (Fehrsche Vorlage) ebenfalls an die Ausarbeitung derartiger Produkte gedankenschwerster Ueberlegungen gemacht – und beachtenswerte Erfolge erzielt.

Ich erlaube mir, Ihnen diese Arbeiten zuzusenden – verbunden mit der leisen Hoffnung auf die Veröffentlichung der einen oder anderen Gedankenblüte.

Peter Meier, Ennenda

Nachfolgend zwei Beispiele:

Seealgen mit Tannennadeln
für 3 Personen

Zutaten: 2 kg grün-gelbe Seealgen, 250 g Butter oder Margarine, 3 g Zucker, 5 Kisten Tannennadeln, 5 l Rahm, 2 Trauben, 1 Pack Pommes Chips, 600 g.

Man schnetzelt die getrockneten Seealgen. Dann gibt man die zu Schaum geschlagene Butter oder Margarine hinzu. Man mischt den Zucker unter die Tannennadeln. Dann schüttet man das Gemisch in ein eingefettetes Kuchenblech und lässt es bei erbsengrosser Flamme etwa 5 Minuten im Ofen. Dann mischt man das Ganze mit 5 l Rahm. Die zwei zerdrückten Trauben stellt man in den Kühlschrank. Die mit Wein aufgelösten Pommes Chips rührt man nach 6 Minuten unter das gefrorene Traubenmus. Das gibt dann die Schotteralgen- und Tannennadeln-Crème. Dazu passen gefrorene Tintenfische und zum Trinken Salzwasser mit Schneckenkörnern. Sehr kühl servieren! Cornelia

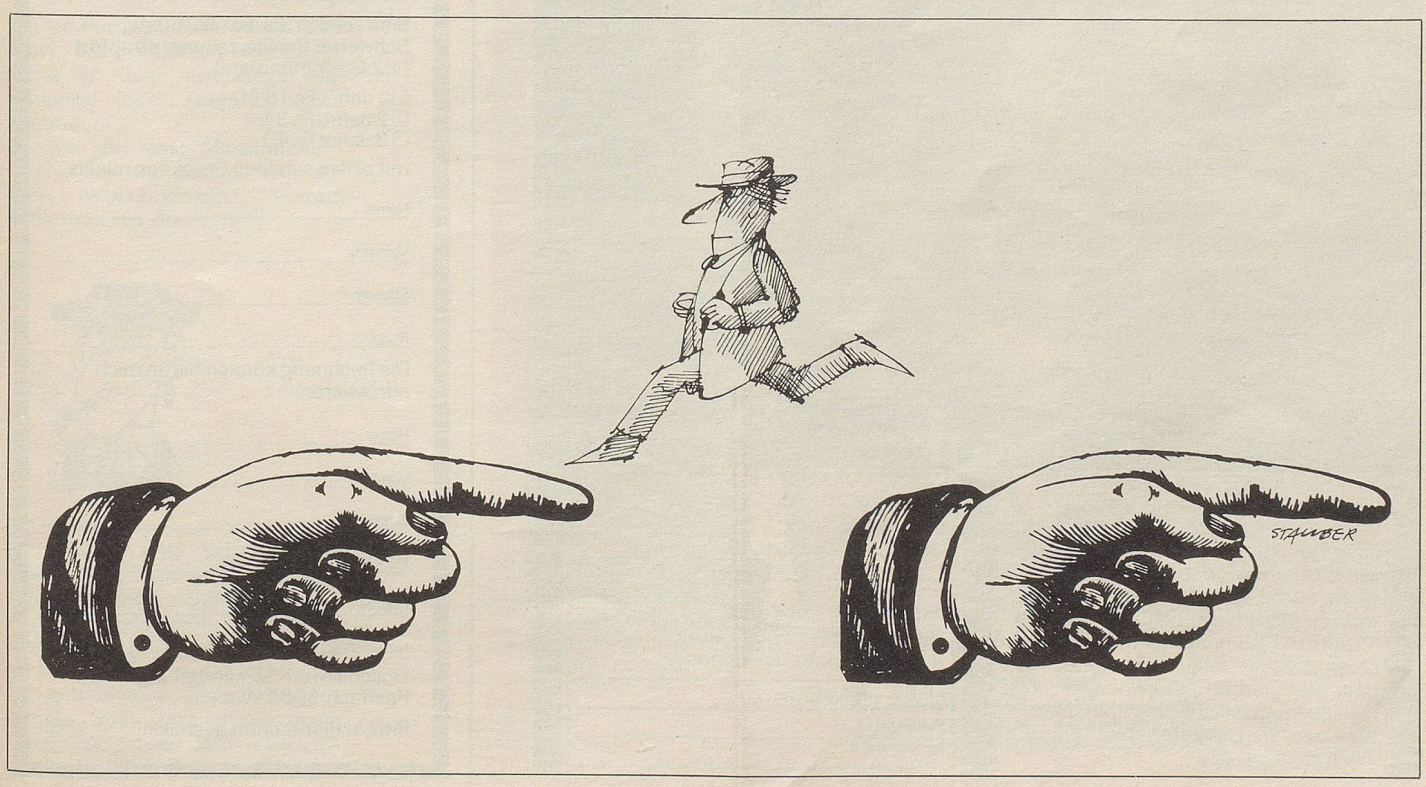
Arabische Hausspezialität
für 4 Personen

Zutaten: 4 Schlangenköpfe, 200 g Magenbrot, 80 Prisen Salz, 1/2 l Oel, 200 Kaffeebohnen (geröstet).

Die Schlangenköpfe werden in vier Dessertschälchen verteilt und 5 Minuten im Backofen grilliert. Nachher wird jedes einzelne Schälchen mit dem Mixer und 50 g Magenbrot vermixt. Sobald es ein gutes Mus gegeben hat, jedes einzelne Schälchen mit 20 Prisen Salz versalzen. Der halbe Liter Oel wird gleichmässig in den Schälchen verteilt. Das Ganze wird noch etwa 6 Stunden bei 300 Grad im Backofen grilliert. Zuletzt werden die 4 Portionen noch mit 200 Kaffeebohnen garniert. Köbi

Meine Familie war begeistert

Sehr geehrte Redaktion,

die Wildrezepte aus der Küche von René Fehr (Nebi Nr. 44) haben mir recht viel Spass gemacht und ganz besonders das Rezept «Wilder Waldameisenpfeffer». Nach dem Lesen dieses Rezeptes ging ich in den Wald und sammelte 1,5 kg Waldameisen. Als ich nach Hause kam und den Deckel des Kessels abnahm, staunte ich nicht schlecht, denn ich fand nur noch eine einzige Ameise darin, aber eine ganz grosse. Dieselbe war so wild, dass sie ihre Artgenossen aufgefressen hatte. Es war dann eine leichte Arbeit für mich, konnte ich doch diese für den Waldameisenpfeffer auf einmal in Würfel schneiden.

Uebrigens, meine Familie war sehr begeistert von dem feinen Menü. *Hilde Schwarz, Zürich*