Die Welt wird mit Titeln gekitzelt

Autor(en): **Herdi, Fritz**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **117 (1991)**

Heft 28

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-615230

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

Für 3 Personen brauchen wir folgende Zutaten:

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

Zuerst geben wir die Butter in eine vorgewärmte Bratpfanne, bis sie schön angebräunt ist.
Die 2–3 Mandeln unter ständigem Rühren dazugeben.
Nach etwa anderthalb Stunden die angekohlten Mandeln mit Dattelwein übergiessen 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 Drosseleier hinzugeben und die Pfanne bei ca. 350 Grad in den Ofen schieben und abdekken.
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 Rentnerglück») zum Ablöschen in die Pfanne. Zu diesem Zeitpunkt wird ein seltsamer Geruch 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 Jodelklemmer (vorher natürlich abgeschuppt) hinzugeben und mit den Huflattichblättchen zudecken. Die vier Bouillonwürfel in einer Kaffeetasse heissem Wasser zergehen lassen und ab und zu über den Fisch giessen. Sobald der Fisch dunkelbraun angelaufen ist, heiss ab Pfanne servieren.

Dieses Rezept wurde vor etwa 150 Jahren im berüchtigten Legionärsgefängnis Trembloire in Algerien vom Battaillonskoch Gustave «Le Fou Dérange» Balmont kreiert. Es gilt heute noch mitunter als Grund, warum die Desertationsraten seither um ca. 98 % gesunken sind. Mein Vater hat mir dieses Rezept 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-Prinzessin 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» zurückgestutzt.

Natürlich haben wir gar den «Kaiser Franz» namens Beckenbauer. Und einen Gefeierten, der's «vom Seifen- und Töffmantelhändler zum 600-Millionen-Jahresumsatz-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 Känguruh rausgeworfen.»

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

Durchlauchte Exzellenz

Münchens eitler «Theaterzar» Possart antwortete auf die Frage einer Novizin, wie sie ihn ansprechen solle: «Nur keinen Firlefanz! Sagen Sie einfach: Eure Exzellenz, Herr Generalintendant, Geheimer Rat Ernst Ritter von Possart, Träger des Bayerischen Kronenordens.»

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 Exzellenz gestern getragen haben?»

Der Kunde als König … lassen wir's! Denn wer ist auf diesem Gebiet noch für die Monarchie? Hingegen bleiben noch die Divas von der Garbo bis zur Taylor zu streifen, wörtlich die «Göttlichen». Was auf Umwegen 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. honoraris causa.»