

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 100 (1974)  
**Heft:** 19

**Illustration:** [s.n.]  
**Autor:** Stauber, Jules

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 19.01.2026

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





## Es geht um die Wurst

Die Fernseh-Plauderkanone Gisela Schlüter pflegt den Unterschied zwischen Luxus und Armut so zu definieren: «Luxus ist Rolls Royce, Kaviar und Brigitte Bardot, Armut ist Moped, Blutwurst und Tante Anna.»

Blut- und Leberwurst sind noch immer zwar kein armseliges, aber ein recht preiswertes Gericht. Mekkerer witzeln allerdings über ihre Qualität. Und erzählen etwa die Geschichte vom Metzgerlehrling, der von einem Spaziergänger vor dem Ertrinken im Fluss gerettet wurde und sich so bedankte: «Vielen, vielen Dank. Leider habe ich kein Geld für eine Geste der Dankbarkeit, aber vielleicht darf ich mich mit einem guten Ratschlag aus meiner Branche revanchieren: Essen Sie nie Leberwurst!»

Oder die gleichen Stänkerer tischen das Sätzchen vom Metzgerlehrling auf, der bei der Leberwurstherstellung dabei ist und zum Meister sagt: «Wenn rauskommt, was da reinkommt, dann kommen Sie rein und nicht so rasch wieder raus.» Nebenbei: Das ist kein schönes Deutsch.

Nun, man klopft seine Sprüche über alle und alles. Aber irgendwas muss das Prestige der Blut- und Leberwürste doch angeschlagen sein. Denn in Zürich-Leimbach fand kürzlich die Generalversammlung eines Vereins statt, der kurz VBL heisst. Es wurden «die heissgeliebten Blut- und Leberwürste verspeist und wie gewohnt mit Noten bewertet». Ausserdem: «Der Vereinspreis wird dieses Jahr dem Restaurant Kantine, Allmend Brunau, Zürich, verliehen.» Ueberdies erfuhr man, dass sich immer mehr VBL-Interessenten aus dem Ausland melden; als «korrespondierende» Mitglieder sollen sie künftig die Möglichkeit haben, die Tätigkeit des VBL zu verfolgen.

Hierzu muss man nun doch vielleicht wissen, dass VBL die Abkürzung ist für einen Verein, der mit vollem Namen «Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste» heisst. Noch fehlt allerdings meines Wissens ein Vereinslied. Vielleicht komponiert gelegentlich jemand, durch «Wie-

ner Blut» von Johann Strauss angeregt, einen Song wie «Zürcher Blut- und Leberwurst».

## Wie-n-em Ätti sin Tuback

Manch einer mag seit Beginn der Wochen «Europa in Zürich – Zürich in Europa» im Zusammenhang mit der Tatsache, dass ein Lokal rechts der Limmat sich für kurze Zeit in ein «Wiener Café» verwandelte, an die Zeiten zurückgedacht haben, da man sogar da und dort in Zürich Kaffee in an nähernd einem Dutzend Variationen bestellen konnte. Im letzten Wiener Café Zürichs, im «Odeon», gab es noch lange ohnehin zu jedem Kafi ein Glas Wasser.

Neben dem wirklich ganz scheusslich harmlosen Kafi gibt es natürlich in Zürich jene dunklen Brühen, in denen noch ein Sprützli von diesem oder jenem drin ist. Ich denke da etwa an den Irish Coffee, dessen Bestandteile in mehr als einem Zürcher Lokal so umschrieben werden: «Rahm, frisch wie die irischen Flüsse; Kaffee, stark wie die Hand des Freundes; Zucker, süss wie die Zunge des Schmeichlers; Irish Whisky, würzig wie der Humor der Iren.»

Dann wird in einem weiteren Zürcher Restaurant eine Variante des Irish Coffee angeboten; vielleicht, weil man vom Iren in den letzten Jahren nicht durchweg Humoristisches hört. Die Direktion nennt ihr Gebräu «Schwyzer Kafi» und schildert die Zutaten: «Zucker, wiss wie der Aletsch; Kafi, chräftig wie-n-en Schwinger; Rahm, früs ch wie-n-es Buuremeitschi; Kirsch, starch wie-n-em Ätti sin Tuback.»

Ein Wirt im Niederdorf ersetzt den «Whiskey» nicht durch Kirsch, sondern durch Pflümli; seine Kreation bezeichnet er als «Kafi Chessel». Nicht, weil's einem nach zwei Glas den «Chessel» verjagen würde, sondern weil sein Lokal in der Altstadt so heisst.

In vielen Restaurants wird der «Kafi Luz» zubereitet, aus Kaffee und heissem Wasser und Zucker und Obstbranntwein. Er ist heller als der «Kafi färtig», eben

**berner  
oberland**

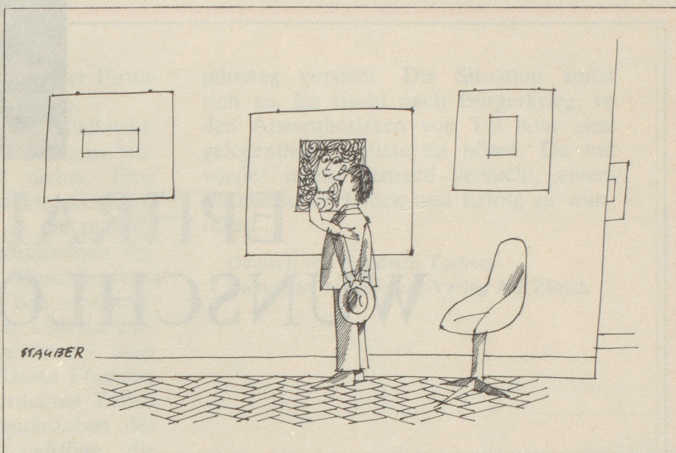
### ADELBODEN

1872 – 102 Jahre Kurort – 1974

Tanken Sie Gesundheit in den Bergen, abseits der grossen Strasse! Auf prächtigen Wanderungen können sich jung und alt erholen. In Hotels und Ferienwohnungen sind die Preise im Juni besonders günstig.

Geheiztes Freibad und zwei Hallenbäder. Kunsteshalle in Betrieb vom 29. Juni bis 25. August.

Auskunft: Verkehrsbüro 3715 Adelboden  
Telefon 033/73 22 52



wegen dem grossen Heisswassersprutz. In einem Unterhaltungslokal nahe bei der Militärkaserne bekommt man, wenn man einen «Kafi Heiweh» bestellt, ein Käfeli mit Träasch. Mit dem «Kafi Luz» verwandt ist der «Kafi Clochard», der seit 1973 in Zürich-Höngg zu haben ist. In einem weiteren Lokal heisst der Kafi Pflümli schlicht «Kafi Diesel». Nicht ganz promillefrei ist auch der «Kafi Chnuserhüsli», der im Wald über Zürich in einem Restaurant ausgeschenkt wird, das der Stadt gehört und dem Forstamt unterstellt ist. Dort ist auch noch etwas Kräftigeres auf der Karte, nämlich ein «Seemanns-Grog». Es steht aber ausdrücklich dabei: «Für Autofahrer nicht geeignet.»

Hingegen macht's ganz ohne Alkohol der «Kaffee Franz Josef I.», den man in Zürich-Höngg bekommt. Auf der Karte steht dabei: «Heiss wie ein Wienermadl, beschwingt wie ein Donauwalzer, hell, mild, mit einer kecken Kuppe Schlagrahm.»

Schön ist's, dass man immerhin solcherlei noch bestellen und bekommen kann bei uns, dass diese Gesöfflein so nett erklärt und zum Teil so fröhlich benamst werden. Im Tea Room klingt alles viel sachlicher. Und mir fällt dazu wieder ein, wie drei Gäste beim Kellner bestellten. Der erste: «Garçon, für mich e Schale hell!» Der zweite: «Herr Ober, für mich e ganz tunkli Schale!» Der dritte: «Hallo, für mich e Schale mittel!» Worauf der Herr Ober sich ans Buffet begab und schlicht bestellte: «Drüü Schale bitte!»

## Auch das noch

Ein Zürcher Redaktor, der kurz vor der Pensionierung steht, hat an einer Alters-Turnstunde teilgenommen. Wer da mitmachte, wurde von der Lehrerin, so berichtet er, wie ein Kindergartenschüler behandelt. Denn: «Sie sprach von «Fuessli lupfe», «Händli gäh», «Füüschtli mache» und wies uns an, als Begleitung zu ihren gewiss recht nützlichen Streck- und Beugeübungen gemeinsam das Lied zu singen: «Zeigt her eure Füesse, zeigt her eure Schuh, und sehet den fleissigen Waschfrauen zu». Das haben wir sei-

nerzeit im Kindergarten gesungen, jetzt feiert es fröhlich Urständ – bei AHV-Berechtigten.»

Und der Redaktor fügt bei: «Es gilt hier wieder einmal ein Missverständnis zu berichtigen: Aeltere Leute sind weder Kinder noch zum vorn herein minderen Geistes; auch beim Turnen nicht.»

\*

Unweit von Zürich, in Thalwils «Hotel Alexander am See», kam's im März zu einem Küchenbrand. In der zweiten Aprilhälfte dann verschickte die Direktion ein Bulletin an ihren Kundenkreis. Diesen «Alexander News» konnte man unter anderem entnehmen:



«Ungefähr so sah unsere Küche nach dem Brand in der Nacht vom 13./14. März aus. Jetzt ist sie aber wieder spiegelblank und leistungsfähiger denn je.»

\*

In den ersten Jahren erregte die Tinguely-Kunstwerkmaschine draussen am See in den Anlagen kurz vor dem Kasino Zürichhorn Aufsehen. Manch einer stand davor, schüttelte resigniert den Kopf oder versuchte, einen tieferen Sinn in das Werk hineinzugeheimnissen.

Im Lauf der Zeit hat man gelernt, die schnarrende Tinguely-Schrottmaschine mit freundlichem Humor zu akzeptieren. Wer übrigens nie einen tieferen Sinn in dem Ding erkannt hat, braucht sich darob nicht zu schämen. Denn in seinem Buch «Baslerisches – Allzubaslerisches» erzählt Hans Jenny:

Um 1946 arbeitete Jean Tinguely noch bei der Firma Matzinger am Steinenberg als Dekorateur. Eines Tages sah er draussen seinen ehemaligen Gewerbeschullehrer Gustav Kyburz vorbeispazieren. Tinguely sauste auf die Strasse und berichtete freudestrahlend: «Du Guschi, jetzt wott de Georg Schmidt (ehemaliger Direktor des Kunstmuseums) uss mym Saich Kunscht mache!»