

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 103 (1977)
Heft: 21

Illustration: Hier wird eben alles noch am Tisch zubereitet
Autor: Sigg, Hans

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: 29.04.2026

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

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

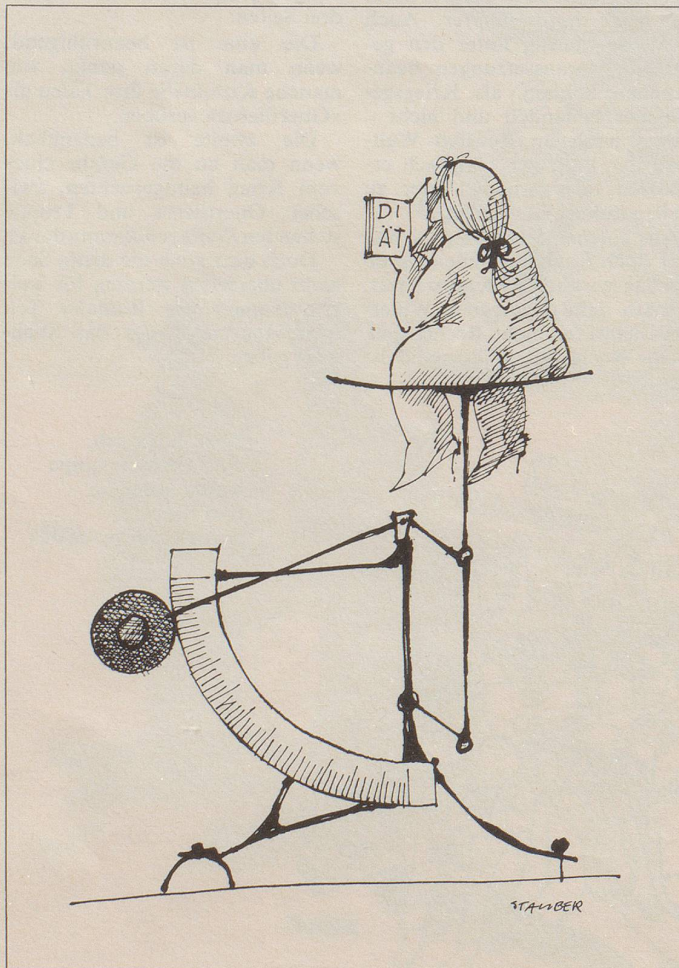
als Nachtisch:

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 vorbeigezielt.

Danach, um auf den Geschmack zu kommen:

Fasanensuppe nach dem Recepte der hochverehrlichten Brautmutter, schoss den Fasänen 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!