

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 107 (1981)  
**Heft:** 51/52

**Illustration:** Das Salz wird auch unserer Ehe gut tun!  
**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**

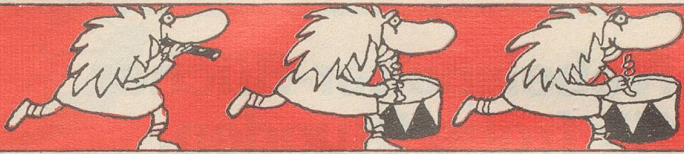
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 24.04.2026

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



Hanns U. Christen

## Verfressene Vergangenheit

Wirte sind liebe Leute, ganz besonders, wenn sie für ihre Gäste den Nebenspalter abonniert haben. Bitte beachten Sie diesen unscheinbaren Wink mit dem Zaunpfahl. Die Basler Wirte haben sich, um ihre Interessen in Eintracht und Stärke vertreten zu können, vor hundert Jahren zum Kantonalen Wirteverein zusammenschart, und das war diesen Herbst ein günstiger Vorwand für ein Jubiläumsfest. Wenn in unserer schnellvergessenden Zeit etwas hundert Jahre her ist, so kommt den Leuten das vor, als sei's kurz nach der Sintflut gewesen, oder eventuell sogar vor ihr. Und das hat etwas Wahres. Die Basler Wirte haben nämlich zu ihrem Jubiläum eine Ausstellung von alten Menükarten veranstaltet, und die hat einiges an sich, bei dem einem das Wort von Louis XV, König von Frankreich, einfällt: Nach mir die Sintflut! Hören Sie zu, wenn Sie Lust haben!

Sechs Jahre nach der Gründung des Basler Wirtevereins, am 13. Dezember 1887, genoss der Grossherzog von Oldenburg ein Nachtessen, dessen Menü erhalten und ausgestellt ist. Oldenburg war eine Spur grösser als der Kanton Wallis und lag in bedrohlicher Nähe von Ostfriesland (Sie wissen ...). Seine Einwohnerzahl betrug eine Viertelmillion, die Staatseinnahmen lagen bei rund 9 Millionen, und der Grossherzog ass an diesem Abend folgendes: Austern – Hühnersuppe Royale – Blätterteighörnlein mit Fleischfüllung – Steinbutt mit Sauce Béarnaise – Ochsenfilet mit Tomatensauce – Rehpastete à la Rothschild – Hummer mit Garnitur – Ananas-Sorbet – Böhmisches Fasänen mit Pfirsichkompott und Salat – Stangenspargeln mit Sauce Hollandaise – Orangen-Crème garniert – Schweizer und Roquefortkäse – Gefrorenes von Vanille, Himbeeren und Apricosen. Von den Getränken, die den bescheidenen Imbiss begleiteten, ist auf dem Menü leider nichts gesagt.

Dass Fürsten zu tafeln wissen,

dürfte bekannt sein. Aber auch Demokraten assen damals nicht schlecht – und nicht wenig. Zum Beispiel beging die Basler Feuerwehr am 18. August 1896 ihr fünfzigjähriges Bestehen. Sie nannte es zwar «50jährige Jubiläumsfeier» – Näheres darüber ist Lesern der Rubrik «Sauber Wasser – sauber Wort» hinreichend bekannt. Was genossen die wackeren Feuerwehrleute samt Gästen am Festmahle? Folgendes: Perlgernstsuppe – Lachsmayonnaise – Roastbeef mit Gemüse – Pasteten à la Toulouse – grüne Bohnen mit geräucherter Zunge – gebratene Poularde mit Kartoffeln und Salat – Savarin mit Rhum – Dessert – Käse und Obst. Dazu löschten sie mit einem weissen Hospice de Vevey und einem roten Bachtobler, beide Jahrgang 93. Man kann sich ausmalen, wie die Mannen am Tisch zuerst die Gürtel und dann ein paar Knöpfe öffneten, damit all das Gute auch in ihren Ränz – pardon: in ihren Verdauungstrakten Platz hatte.

Propos Verdauung. In einem Buch über schweizerische Heilbäder, herausgekommen 1887, ist natürlich auch Bad Pfäfers lobend erwähnt, und es steht dort, dass eine Kur in Pfäfers bei Krankheiten angezeigt ist, «wo man heftige Reaktionen vermeiden und mehr durch gelinde thermische Mittel beruhigend und regulierend auf den Gesamtorganismus einwirken will». Dazu gehörten Erkrankungen der Verdauungsorgane. Am 1. August 1894 wirkten die Gäste des Hotels Bad Pfäfers mit folgendem Essen beruhigend und regulierend auf ihren Gesamtorganismus ein: Eiergerstsuppe – Felchen Maître d'Hôtel mit Kartoffeln – Ochsenfleisch mit Bohnen – Taubenpastete – Rehbraten mit Kompott – Vermicelles-Pudding mit Vanillesauce – Dessert. Es fällt auf, dass nach den Gerichten, die wir heute Dessert nennen, immer noch ein weiteres Dessert folgte. Aber die Vergangenheit war eben verfressen.

Ein anderes Essen, bei dem einem Worte wie Sintflut und Apokalypse einfallen, fand am 4. März 1916 bei Berlin im Schloss Bellevue statt. Das gehörte Wilhelm dem Zweiten, König von Preussen, Deutscher Kaiser etc. etc. Der mehrfache Landesherr war zugleich Oberster Kriegsherr des Deutschen Kaiserreiches, das seit anderthalb Jahren im Ersten Weltkrieg stand. Unter anderem gegen Frankreich, wo zwei Wochen zuvor die Schlacht von Verdun entbrannt war, mit der Deutschland die Franzosen – so sagte es der deutsche Generalstabschef – weissbluten wollte. Die Verluste der französischen Armee betrug, nach deutscher Quelle, damals vor Verdun bereits 63 000 Mann, die deutschen waren um einiges höher. Ein deutscher Korpskommandant meldete an diesem Tage: «trotz sehr starker Verluste und ausserordentlicher physischer Anstrengung» sei seine eine Division bedingt, die andere nicht voll angriffsfähig. Während die Soldaten hungrig im Dreck lagen, bis aufs Mark froren, von französischen Granaten zerfetzt und von Maschinengewehren durchlöchert wurden, ruhten Seine Majestät im Schloss Bellevue das nachfolgend geschilderte Mahl zu sich zu nehmen:

Kaisersuppe – Forellenschnitten – Spiesserrücken garniert – dazu Brauneberger Auslese 1904, was ein damals 12-jähriger Moselwein war – getrüffelte Gänseleber, dazu Champagner der Firma Heidsieck – junge Trutzhühner mit Früchten und Salat – frische Spargeln mit einem Bordeaux Deuxième Grand Cru

Hingegen kann man lesen, was eine Basler Zunft am 6. März 1920 im Stadtcasino ass, als in Basel von 140 000 Einwohnern über 20 000 Personen in rund 6500 Haushaltungen notständig waren und von Unterstützungen leben mussten, welche vorwiegend darin bestanden, dass sie Suppe und Brot gegen bescheidenes Entgelt verabreicht bekamen. Das Essen war so: Oxtail-Suppe – Fischfilets aux fines herbes – Berner Platte mit Kartoffelstock – Roastbeef mit gemischtem Salat – Reinetten-Kuchen – Café «mit Gläslü». Getrunken wurde dazu ein La Côte 1918, der damals in Basel so wenig bekannt war, dass auf der Menükarte eigens vermerkt werden musste: Waadtländer. Dazu ein Mineralwasser von der Carolaquelle bei Ribeauvillé im Elsass.

Vielleicht merken Sie's: Speisekarten sollte man im Zusammenhang lesen. Gewiss begreifen Sie, weshalb ich die Ausstellung im Basler Gewerbemuseum sehr, sehr interessant finde ...

Mouton-Rothschild Jahrgang 1878 – Hohenzollernbombe mit Tokayer des Jahres 1858 – warme Käsebrötchen – Nachtisch. Zur selben Zeit wurde vor Verdun der deutsche Angriff auf dem Westufer der Maas vorbereitet, der in Richtung eines Hügels ging, der sinnigerweise «Toter Mann» hiess. Kurz darauf betrug die Zahl der Gefallenen: 81 607 Deutsche, 89 000 Franzosen. Welches Menü Seine Majestät am Tage der Bekanntgabe dieser Verluste genoss, ist leider an der Ausstellung nicht zu sehen.

