

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 102 (1976)
Heft: 15

Illustration: [s.n.]
Autor: Moser, Hans

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

Was bedeutet Ihnen Ostern?

Unfrisierte Ergebnisse einer Strassenumfrage

- Arbeiter:* Vier Tage an der Adria.
Arbeitsloser: Wenigstens vier Tage lang nicht stempeln müssen.
Ausgeflippter: Chumm nöd druus.
Chirurg: Einen Haufen Mehrarbeit!
Erotiker: Ab nach Bangkok!
Exotiker: Ab nach Bangkok!
Extremist: Abschaffen!
Ferienverbesserer: Mindestens zwanzig Prozent Mehrumsatz.
Fremdarbeiter: No, no, nix Swarzenback.
Germanist: Glanzlicht und Höhepunkt. Denken Sie an «Faust», den unvergänglichen Osterspaziergang!
Hausfrau: Nein, nein, ich unterschreibe nicht!
Kabarettist: Es muss *Oktern* heissen, nicht Ostern!
Kurdirektor: Das Osterfest liegt mir sehr am Herzen – vorausgesetzt, die Schneeverhältnisse bleiben gut.
Landesverteidiger, geistiger: Wieder so ein plumper, von Moskau gesteuerter Manipulationsversuch! Dabei haben wir schon letztes Jahr vorgeschlagen, Ostern offiziell in *Western* umzubenennen – schliesslich ist ein christliches Fest nicht dazu da, Propaganda für die Kommunisten zu machen!
Lehrer: Ich möchte mich da nicht festlegen.
Medienschaffender, ausgewogener: Nun, einerseits... Während natürlich andererseits... Dabei wollen wir doch nicht vergessen, dass...
Mimose: Ich frage Sie ja auch nicht, was Ihnen Allerseelen bedeutet!
Patriot: Der erste August ist mir lieber.
Pazifist: Schade, dass es keine Ostermärsche mehr gibt!
Pfarrer: Aber ich bitte Sie!
Polizist: Unfallrapporte schreiben.
Querulant: Ich finde Pfingsten besser!
Tourist: Well, where now is this damned Bluemlisalp?
Unternehmer: Ich denke nur mit sehr gemischten Gefühlen daran. Zwei Tage bezahlte Ferien – wird das mein Betrieb noch verkraften können?
Wirt: Wenn Sie bei mir noch einen Tisch reservieren wollen, müssen Sie sich aber beeilen!
Zechbruder: Hicks!

Roger Anderegg



Prima Hasenragout

«Das hat schon der alte Nowotny gesagt:
 Unser ganzes Leben is a Hasenjagd...»

(Alt-Wienerlied)

Recht hat er ja, der alte Nowotny: Das menschliche Leben gleicht einer Hasenjagd. Wir sind, je nachdem, Jäger oder Gejagte. Man muss höllisch aufpassen, dass man das Fell nicht über die Ohren gezogen bekommt. Im Zickzack-Kurs, um den Nachstellungen der Verfolger zu entgehen, schlägt man seine Haken. Doch viele Hunde sind schliesslich des Hasen Tod.

Deshalb braucht der gehetzte Mensch gerade jetzt im Frühjahr ein entsprechendes Stärkungsmittel, das ihm die Kraft gibt, den Ueberlebenskampf zu bestehen. Bestens dafür geeignet ist das folgende, nach altbewährtem Schweizer Rezept zusam-

mengestellte Hasenragout, das da gar lieblich duftend in einem Häfeli mit einem Deckeli drauf brutzelt.

Man nehme: einen alten Hasen, schön durchwachsen, dünste ihn in Zwiebeln (vom Berner Zibelemärit), viel Lorbeerblättern und schrecke ihn kurz mit einer kalten Dusche ab, 2 kg Hasenherz (je fetter desto besser), ein Dutzend Hasenfüsse (Hinterläufe), 1 Hasenpfote à la Nurejew (potenzfördernd), ein Auge voll Betthasen (ausl. abgez., Import aus Bangkok oder dän. Porno-Extrakt), drei frischgekipste Schlegel von Skihasen, mit Has(s)liebe garniert, einen querulierenden Schnellhasen (gut abge-

hängt), werfe alles in einen Topf, füge eine Messerspitze Salz bei, rühre gut um, lasse den Sud bei kleinem Feuer mindestens 24

Stunden lang kochen und streiche die Masse nach dem Erkalten gleichmässig und ausgewogen auf ein fünf Meter langes und zwei Meter breites Fahnen-tuch.

Und fertig ist das schönste Hasenpanier, unter dem wir uns geduckt niederhalten wie das Kaninchen vor dem Anblick der Schlange.
 Peter Heisch

(Das Rezept stammt aus der bemerkenswerten Schrift «Eat-Art and Population from Switzerland», die lange Zeit als verschollen galt und erst neulich in einer Felsspalte des Höllochs wieder zum Vorschein kam. Wir danken dem Verlag «Gute Küche» für das Recht zur Veröffentlichung.)

