

Mixed pickles

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **110 (1984)**

Heft 32

PDF erstellt am: **05.08.2024**

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.

MIXED PICKLES

Blas uns!

Der Hornist Wolfgang G. Hofmann, unter anderem Gründer des Kammerorchesters «Sinfonia Stuttgart», wurde vor Jahren auf einer Wanderung durch Alphorn blasende Mönche dazu angeregt, sich im Elsass ein solches Instrument zu beschaffen. Heute besitzt er deren vier. Hofmann hat laut «Stuttgarter Zeitung» ein «für Süddeutschland einzigartiges» Alphorn-Trio gegründet, damit Radio- und Plattenaufnahmen gemacht und am Fernsehen in der «Volksmusik-Hitparade» mitgewirkt. Zwar seien, so betont er, seine Hörner von 3,12 bis 3,70 Meter bei weitem nicht so lang wie das längste und in der Schweiz gebaute Alphorn der Welt. Aber «Hofmann misst ja seine Liebe zum Alphorn nicht nach Metern». Das ist ja alles schön und gut. Aber wenn sich die Stuttgarter jetzt dann noch ans Taler-schwingen und ans Schellenschütteln heranmachen, bleibt den Gestaltern unserer Swiss-Folklore-Shows für Touristen kaum noch etwas, das sie als «typisch und exklusiv schweizerisch» anbieten können. *W. Wermut*

Ausländer-Kellner-Sprache

«Langsams Fleischli, mit Baräggeli uf Rügge.» Gemeint sind Schnecken. *Hege*

Noch nicht

Nach statistischen Erhebungen ist die Zahl der Raucher weltweit zurückgegangen. Allerdings ist es noch nicht gelungen, aus dem Ätna einen Nichtraucher zu machen. *Gino*

Der Grund

Warum es in der Sowjetunion so viele hervorragende Schachspieler gibt? Weil in Russland die Fernsehprogramme viel schlechter sind als bei uns. *Gino*

Deutsche Sprache, schwere Sprache

«FLW» ... italienischer Kellner, der versucht, das Wort «Öpfelwähe» auszusprechen. *Hege*

Gruss aus Kalau



Freudenbotschaft an die Gefühlvollen:
Den Rohlingen sitzt das Messer am Hals ...

Photo: Kai Schütte, Bern

Das nicht

In einem ausländischen Blatt den Hinweis gelesen, dass der einst auch in der Schweiz tätig gewesene Gabelverbieger und Defekte-Uhren-zum-Laufen-Bringer Uri Geller neuerdings wieder aktiv sei. Freilich, so bleibt anzunehmen: Nie ist es ihm gelungen, eine verbogene Gabel zum Ticken zu bringen. *fhz*

Ostmusik

Was ist ein Streichquartett? – Ein Symphonieorchester nach einer Kaderüberprüfung. *Gino*

Schweiz inbegriffen

Eine Liste gängiger Ausdrücke aus der City of London, der britischen Hauptstadt des Geldes, führt von Akzepthäuser über Corn Exchange, Euro-Dollar, Jobber und Lloyds bis zu «Zwerge von Zürich» mit der Erklärung: «Ursprünglich despektierlich gemeinte, inzwischen mehr ironisch-freundliche Anrede europäischer Geschäftspartner.» *fhz*

Allezeit Saison

Früher gab's Himbeeren in der Himbeersaison; heute begleiten sie uns auf Wunsch 365 respektive 366 Tage durchs Jahr. Und Wild, fast weltumspannend tiefgefroren, macht eine beliebig lange Wildsaison auf dem Teller möglich. Vereinzelt Schweizer Restaurants starten damit jeweils schon Ende August. Und eine Hamburger Zeitung veröffentlichte schon am 10. Juni 1984 ein Rezept von Küchenchef Wolfgang Markhoff im Hotel «Erbprinz», Ettlingen: «Rehrücken im Strudel-teig.» *fhz*