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

**Band:** 6 (1880)

**Heft:** 14

**Titelseiten** 

## 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**

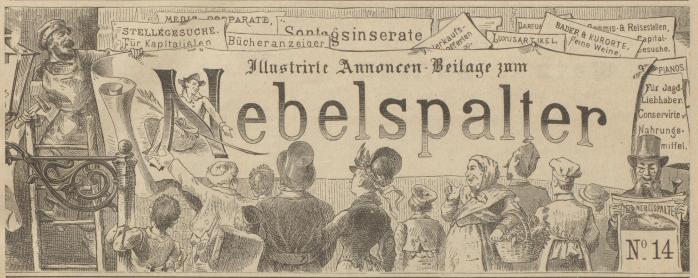
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 27.11.2025** 

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



Merate im "Aebelspakter" find bei der großen Verbreitung des Glattes von um so sicherem Ersolg, als dieselben je eine ganze Woche ausliegen und beachtet werden Ansertaufträge sind einzusenden an die Annoncen-Expedition von Grell Jüski & Co., Marktgasse 14 Bürich. Freis pro Zeite 30 Ap.; bei Wiederholungen wird großer Rabatt bewilligt. Auskunst über alse in diesem Anzeiger erschetnenden Annoncen wird unentgellsich ertheilt.

#### Braumeister.

### Oberfellner,

#### Gefucht

e perfette, tüchtige Gafthof-Köchin leinere Stabt am Genferfee. Jahres-ihn 300—350 Fr. per Jahr. Bei Ju-t Reffevergütung. Gute Empfehlungen berfich

Relluerin

3immermadchen in einem hotel er ges ober in einem Bab. [6 ine junge Lochter, ber beutschen und fi den Sprache machtig, wunscht eine Stelle

# Ladentochter

auch als Zimmermädchen bei ein ren Familie im In- ober Auslande. Grenzen stehen zu Diensten. [62

### Pflaumenmus,

Gebirgs-Slivovitz,

Weiss- & Roth-Weine

Heinrich Wolf, Orawitza (Ungarn)

Delikatess-

# eringe

(mariniri),
sofort nach dem Fange in einer von mit
neu effundene Meisen weiter den in einer von mit
neu effundene Meisen den State den State ber die State der State den State d

F. W. Krüger, Hoflieferant, Barth a. d. Ostsee.

# Märzen-Weissbier.

feinstes Berliner Product, drei Monate haltbar, versendet in Champagnerflaschen à 25 Å. Aug. Teetz, [650] Berlin, N. Chausseestr. 108.

DE VIAISO

près Mornex

Café-Restaurant de la Gare tenu par JULES MACHET situé près le Viaduc. Cet établissement jouit d'une vue magnifique

sur les Alpes et les environs Diners à 2 fr., 2 fr. 50, 3 fr. et au-dessus, vin compris SALLES DE BILLARDS ET DE SOCIÉTÉS Spécialité de vins de Savoie de tous les crûs

Spratt's Patent "Hundekuchen."

Bestes und billigstes Futter für Hunde per 50 Kilo Mark 19.
Hunde-Seife per Stück 50 Pfg.

General-Depôt bei:

Peter Witt in Hamburg.

Schule für Holz-, Marmor- & Schriftenmalerei

# Kronauer & Schmitz in Winterthur.

Möglichst vollständige theoretische und praktische Ausbildung junger Leute, Gehülfen und Meister des Maler- und AnstreicherGewerbes in den angedeuteten Spezialitäten. Beginn des Unterrichts mit Januar 1880. Prospekte sind gratis zu beziehen von (625)

C. Kronauer, Winterthur.

Anzeige und Empfehlung.
Unterzeichneter empfiehlt zu den billigsten Preisen

Rhum, Cognac, Vermuth, Enzianenwasser, Alpenkräuter-Magenbitter, Pfeffermünz, Kümmel u. Wachholderwasser, sowie alle übrigen Liqueurs in prima Qualität. J. Béat-Steiger, Hirslanden (bei Zürich).

# L. Simon & Cie. in Florenz.

## Export italienischer Produkte

empfehlen zu billigsten Preisen bei bester Bedienung:

Ital. Schlachtgeflügel, lebend oder todt, als:

Hühner und Hähne, Capaunen, Truthähne, Enten, Gänse, Tauben;

Ital. Zuchthühner, anerkannt beste Leger, sowie alle Arten feiner Rassetauben, Fasanen, Perlhühner, Pfauen, Enten, Gänse, und dergleichen; ferner:

Ital. Produkte: als Orangen, Citronen, Castanien, Hasel-nüsse, Feigen, Mandeln, Blumenkohl, Oliven, Maccaroni, feine Suppenteige, Olivenöl;

Ital. Weine, garantirte Naturweine, von den billigsten bis zu den feinsten Sorten, sowie alle nicht aufgeführten Artikel dieser Art. (623)

## Logisch.

Er: Mein Herz, wenn ich dich frage? Was ift benn Liebe, fag ! Sie: Bring' bu mich auf bas Stanbesamt Daß ich's bir borten fag'!

## Grühlingslied.

Wenn die Mailufterl faufeln Und der Mensch recht bumm spricht, Und dann glaub' ich's auch Allen Ober glaub' es auch nicht.

Denn die Menschen, die reben Die Wahrheit nur bann, Wenn man Rälber für Ochfen Auf den Markt bringen fann!

# Brief eines Mehgerlehrlings.

Lieber Bater!

Es geht mir ganz gut, benn ich fahre sehr oft mit meinem Meister auf den Biehmarkt. Neulich haben wir einen Ochsen gekauft, der noch höher war als Du, lieber Bater. Gelernt habe ich schon etwas, auch ift das Effen sehr gut, besonders mit Burft fann ich fehr gut umgehen. Reulich habe ich beim Verkauf geholfen; einer Frau Stadtrichter habe ich die Knochen entzwei geschlagen und einem Dienstmann die Schweineohren heruntergeschnitten. Mein Meister sagt: wenn ich so zunehme, will er mich nächstens schlachten laffen. Gine Probe von einer eigenhändigen Leberwurft lege ich bei.

Dein Gohn

August Sackeklok.

Zur Küchenfrage. Wie oft klagt man selbst in besseren Hotels und Restaurants, wie in bürgerlichen Haushaltungen über das ausgekochte, saft- und kraftlose Suppenfleisch, welches man für unnützen Ballast unseres Magens hält; aber wie selten sinnt die Hausfrau auf Mittel und Wege, diesem Uebelstande abzuhelfen!

Dass selbst viele praktische Köchinnen das Rindfleisch noch immer mit kaltem Wasser zu Feuer bringen, wodurch das Fleisch als Nahrung fast werthlos wird, sollte man kaum glauben und doch ist es so. Wollte man doch mal den Versuch machen, das Suppenfleisch mit kochendem Wasser anzusetzen und sich davon überzeugen, dass diese einfache Manipulation genügt, das Fleisch saftig und wohlschmeckend zu erhalten und darauf das der Fleischbrühe an Kraft Fehlende durch geringe Zuthat von Liebig's Fleisch-Extrakt zu ersetzen.

(Weiterer Text auf folgender Seite.)