Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 6 (1880)
Heft: 14

Werbung

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

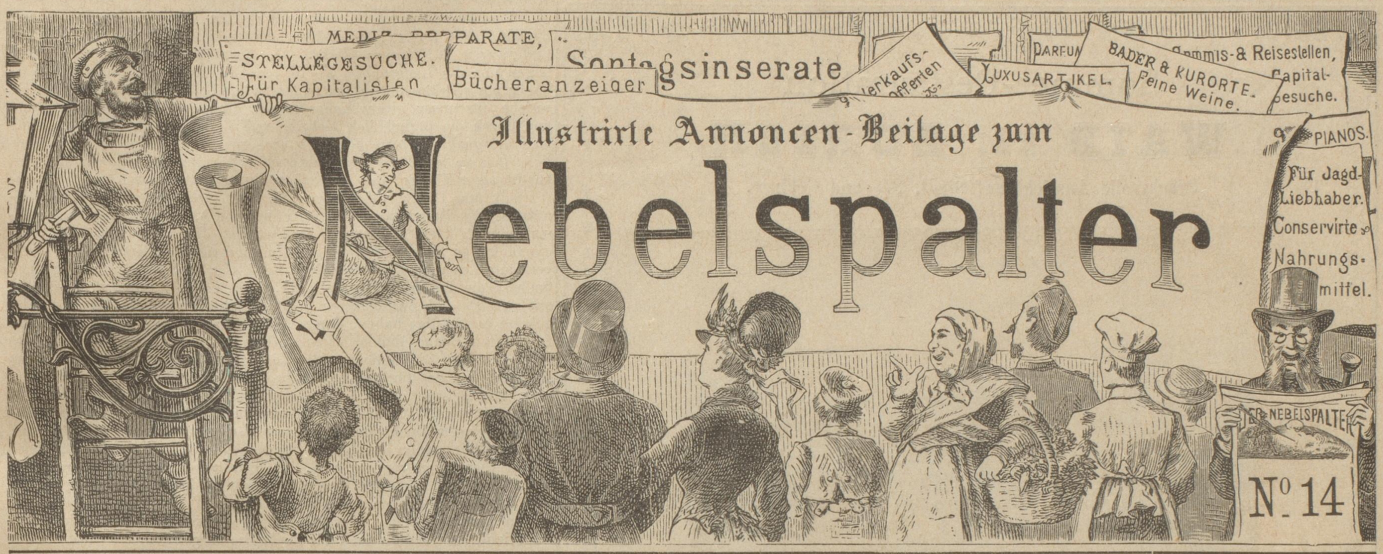
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 10.12.2025

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

ZÜRICH 1880. 3. April.



Inserate im „Nebelspalter" sind bei der großen Verbreitung des Blattes von um so sicherem Erfolg, als dieselben je eine **ganze Woche** aufliegen und beachtet werden. Inseratauftrage sind einzusenden an die **Annoncen-Expedition von Orell Füßli & Co.**, Marktgasse 14 Zürich. **Preis pro Zeile 30 Rp.**; bei Wiederholungen wird **großer Rabatt** bewilligt. **Auskunft über alle** in diesem Anzeiger erscheinenden Annoncen wird **unentgeltlich** ertheilt.

Ein praktisch und theoretisch erfahrener

Braumeister,

welcher eine größere Brauerei selbstständig leiten könnte, der deutschen und französischen Sprache mächtig ist (Schweizer, 30 Jahre alt, verheirathet), sucht entsprechendes Engagement in einer größern Brauerei. [58

Ein tüchtiger

Oberkellner,

der vier Hauptsprachen vollständig mächtig, gegenwärtig noch in einem der ersten Hotels Italiens, wünscht auf kommende Saison Engagement, am liebsten in der deutschen Schweiz. Gute Zeugnisse und Referenzen stehen zu Diensten. [59

Gesucht

wird eine perfekte, tüchtige **Gasthof-Köchin** in eine kleinere Stadt am Genfersee. Jahresstelle. Lohn 300—350 Fr. per Jahr. Bei Zufriedenheit Reisevergütung. Gute Empfehlungen sind erforderlich. [60

Eine mit guten Zeugnissen versehene Tochter, beider Sprachen mächtig, sucht Stelle als

Kellnerin

oder **Zimmermädchen** in einem Hotel ersten Ranges oder in einem Bad. [61

Eine junge Tochter, der deutschen und französischen Sprache mächtig, wünscht eine Stelle als

Ladentochter

oder auch als **Zimmermädchen** bei einer achtbaren Familie im In- oder Auslande. Gute Referenzen stehen zu Diensten. [62

Pflaumenmus,

Gebirgs-Slivovitz,

als auch vorzügliche Süd-Ungarische

Weiss- & Roth-Weine

in Fässern, liefert billig

[655] Heinrich Wolf,
Orawitza (Ungarn).

Delikatess-

Heringe

(marinirt),

sofort nach dem Fange in einer von mir neu erfundenen pikanten, wohlschmeckenden Sauce bereitet, täglich frisch, lange dauerhaft in Dosen à 4 Liter, à Dose Mark 6; Bratheringe täglich frisch in der besten pommerschen Butter gebraten, à Dose Mark 6. Prima Delikatess-Heringe in Tomaten-Sauce, 5 Dosen à ½ Liter Mark 8. Feinste Delikatess-Anchovis à 1 Liter M. 2. — Drei Dosen sind 1 Postcolli — versendet gegen baar oder Nachnahme

F. W. Krüger, Hoflieferant,
c645] Barth a. d. Ostsee.

Märzen-Weissbier,

feinstes Berliner Product,

drei Monate haltbar, versendet in Champagnerflaschen à 25 ₰.

Aug. Teetz,
[650] **Berlin**, N. Chausseestr. 108.

VIADUC DE VIAISON

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

Dîners 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. [643]

Spratt's Patent „Hundekuchen."

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

General-Depôt bei:

c644] **Peter Witt in Hamburg.**

Schule für Holz-, Marmor- & Schriftenmalerei

von

Kronauer & Schmitz in Winterthur.

Möglichst vollständige theoretische und praktische Ausbildung junger Leute, Gehülfen und Meister des Maler- und Anstreicher-Gewerbes 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 bestens:

Rhum, Cognac, Vermuth, Enzianenwasser, Alpenkräuter-Magenbitter, Pfeffermünz, Kümmel u. Wachholderwasser,

sowie alle übrigen Liqueurs in prima Qualität. (618)

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, Haselnüsse, 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 ist denn Liebe, sag'!
Sie: Bring' du mich auf das Standesamt
Daß ich's dir dorten sag'!

Frühlingslied.

Wenn die Mailüfterl säuseln
Und der Mensch recht dumm spricht,
Und dann glaub' ich's auch Allen
Oder glaub' es auch nicht.

Denn die Menschen, die reden
Die Wahrheit nur dann,
Wenn man Kälber für Ochsen
Auf den Markt bringen kann!

Brief eines Metzgerlehrlings.

Lieber Vater!

Es geht mir ganz gut, denn ich fahre sehr oft mit meinem Meister auf den Viehmarkt. Neulich haben wir einen Ochsen gekauft, der noch höher war als Du, lieber Vater. Gelernt habe ich schon etwas, auch ist das Essen sehr gut, besonders mit Wurst kann ich sehr gut umgehen. Neulich 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 lassen. Eine Probe von einer eigenhändigen Leberwurst lege ich bei.

Dein Sohn

August Hackeklotz.

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.)