Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 57 (1931)

Heft: 3

Rubrik: Frau von Heute

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

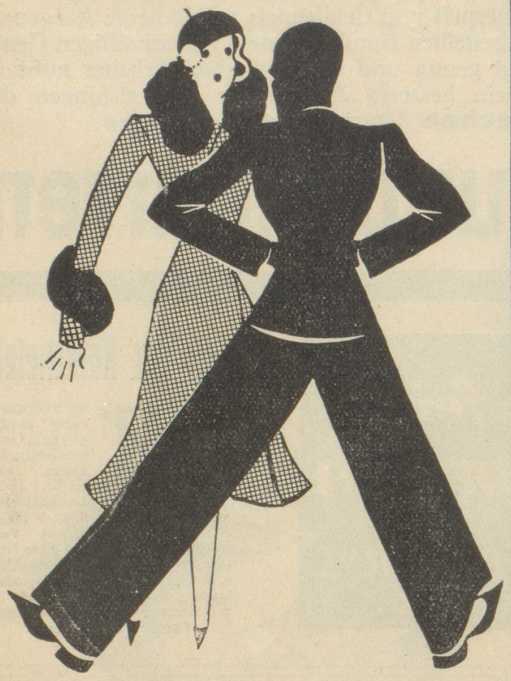
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 04.12.2025

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



„Ich will jetzt wissen, wer Dir den neuen Mantel geschenkt hat?!"
„Was fällt Dir denn ein! Ich habe ihn mir zusammengespart. Die schönsten Mäntel gibt es doch jetzt im großen billigen Winterverkauf bei

Harry Goldschmidt, St. Gallen

Speisergasse-Ecke Brühlgasse - Telephon 26.34

DIE GUTEN MÖBEL VON

MOEBEL FINKBOHNER ZURICH

JOSEFSTRASSE 101/06/08 Tram 4 und 12

Eine Wohltat für Frauen und Töchter, die heimlich an dem abzehrenden **Weißfluß** leiden, sich schwach, matt und schlaff fühlen, sind unsere langjährig bewährten, hochalpinen **Frauentropfen** (Schutzmarke Rophaien). Ein altes Mahnwort lautet: Wer den Weißfluß nicht entfernt, bei dem schlägt keine Medizin an.
Frl. K. Sch. in U. schreibt: „Senden Sie mir diesmal eine Kurflasche Frauentropfen, die Probeflasche hat mir schon viel geholfen und ich werde immer Ihr Kunde sein."
Frau M. in L. schreibt: „Senden Sie mir noch eine Flasche Frauentropfen, bin mit der letzten sehr zufrieden gewesen."
Alleinversandt in Flaschen zu Fr. 2.75, Kurfl. 6.75, nur durch das *Urschwyzerische Kräuterhaus Rophaien, Brunnen 8.*

Crème Suisse

die beliebteste

Hautcrème

überall erhältlich.

Ein schöner üppiger Busen

ist zu erlangen durch unsere Spezial-Crème Dara-Merveilleuse, welche zurückgebliebene od. entschwundene Büsten entwickelt wiederherstellt, vergrößert. Sie gibt der Frauenbüste eine graziöse Fülle und die frühere elastische Festigkeit. Ganz unschädlich. Absolute Diskretion. — Versand mit Gebrauchsanweisung gegen Nachnahme. Preis Fr. 6 . Casa Dara, 430 Rive, Genf

Zündhölzer

Kunstfeuerwerk

und Kerzen jeder Art, Schuhcrème „Ideal", Bodenwichse, Bodenöl, **Stahlspäne,** Wagenfett, Lederfett, Lederlack usw., liefert in bester Qualität billigst **G. H. Fischer,** Schweiz. Zünd- u. Fettwarenfabrik, **Fehraltorf** (Zürich). Gegr. 1860. Verlangen Sie Preisliste.

Frau von Heute

Die allerneueste Mode

Eine ganz tolle Sache!

Die Frauen werden tatsächlich immer extravaganter. Was sich da als neueste Mode unter den oberen Zehntausend breitmacht, ist so ausgefallen, so unglaublich, so völlig unfassbar, dass ich es als Vermittler unmöglich auf mich nehmen kann, den kostbaren Leser unvorbereitet vor den Tatbestand zu stellen. Gar zu leicht könnte ihm vor Ueberraschung schwach werden.

Man ist sich zwar schon allerhand Verrücktheiten gewohnt und kein Mensch machte auch nur Pip, als kürzlich die sensationelle Kunde durch die Presse ging, dass es in Europa eine Frau gebe, die sich weder vor dem Tod noch dem Kriegsgreuel, nicht einmal vor Mäusen fürchte, was die noble Dame demonstrativ damit bewies, dass sie bei dem Remarque-Film im Tauentzienpalast einen ganzen Sack weisse Mäuse auf ihre nervenschwachen Schwestern losliess — ohne vor Mitleid auch nur mit einer Wimper zu zucken. Heroische Frau, das! Heisst Olga Power und ist nunmehr die Gattin des rechtsradikalen Dichters Arnold Bronnen. Der schüchterne Mann hat dies starke Weib aus Begeisterung geheiratet.

Genau so wird es dem männlichen Leser ergehen, wenn er nunmehr hören wird, zu welch heroischem Wahnsinn sich die Dame der besseren Gesellschaft neuerdings aufschwingt. Er wird vor Begeisterung ohne Weiteres die Heiratstollwut kriegen und unverzüglich nach Wien reisen, um dort die Adressen der betreffenden jungen Damen ausfindig zu machen. Ist sich aber auch wirklich der Mühe wert, denn diese jungen Damen ... (Halten Sie sich bitte irgendwo fest, oder setzen Sie sich. Was Sie nämlich jetzt zu hören bekommen, übertrifft selbst ihre unmöglichsten Vermutungen) ... diese jungen Damen also, betreiben als neuesten Sport ... (Achtung!) ... betreiben als neuesten Sport nicht Geringeres als die Kochkunst!

Kein Druckfehler! Soll tatsächlich heissen Kochkunst. Lernen also kochen. Richtig kochen. Sogar sparsam kochen. Diese Teufelsmädel. Und dazu besuchen sie eigens die Hochschule für Kochkunst in Wien. Ist natürlich keine leichte Aufgabe, diesen modernen Mädchen das Kochen beizubringen. Versteht sich deshalb von selbst, dass es dazu mindestens einer Hochschule bedarf. Da kommt also z. B. der Professor des Beefsteaks garni herein und sagt: Meine Damen, wir haben das letzte Semester gesehen, wie ein gewöhnliches Beefsteak gebraten wird, wir wenden uns nun dem Beefsteak garni zu etc. ... oder der Professor des Déjeuners zeigt den Damen im praktischen Seminar, wie ein Ei gesotten wird. Er sagt dazu: Meine Damen, wenn Sie das Ei anfassen, dann vergessen Sie nie, dass ein Huhn nur ein schwaches Tier ist und seine Eier deshalb nicht mit einer Panzerschale versehen kann. Fassen Sie also nicht zu kräftig zu, sondern beherrschen Sie sich und nehmen Sie das Ei so ... sehen Sie .... am besten mit zwei Fingern. Da kann ihm nichts passieren, es sei denn, dass sie es fallen lassen. Dann legen Sie das Ei vorsichtig in siedendes Wasser ... notieren Sie bitte ... siedendes Wasser ... und lassen es kochen. Wichtig ist nunmehr zu wissen, dass es bei den Eiern umgekehrt ist, wie bei den Teigwaren und Gemüsen. Eier werden durch das Kochen nämlich nicht weicher, sondern härter. Es ist daher falsch zu sagen: Ein Ei halbweich sieden!, richtig lautet es: Ein Ei halbhart sieden ... notieren Sie das ... Eier werden beim Sieden härter ... Die Dauer zur Erreichung vollkommener Härte beträgt je nach dem Grad der Frische 6 bis 8 Minuten ... Notieren Sie: S sei die Siedungsdauer in Minuten, A das Alter des Eies in Sekunden; f der Siedekoeffizient, dann ist ...

$$S = 6 + f\,\frac{A}{86400}, \text{ wo } f = 0{,}3218.$$

Man ersieht aus diesen Beispielen, dass die akademische Kochkunst ein sehr hartes Studium ist, dafür aber auch eine unbedingt solide Grundlage vermittelt, so dass volle Gewähr besteht, dass der Doktorand selbst so banale Dinge wie Hühnereier nach allen Regeln der Kunst zu behandeln versteht. Damit steigt am rosigen Horizont des Ehehimmels ein völlig neues und überraschendes Gestirn auf. Die Gattin der Zukunft wird sich nicht mehr darauf beschränken, dem Mann mit einem Tennisraquet zuzuwinken oder ihm Golfbälle an die Denkerstirne zu wippen. Die Gattin der Zukunft wird ihrem Manne eigenhändig ein Ei zum Frühstück sieden und ihm zu Mittag ein selbst bereitetes Beefsteak vorsetzen. Göttlichen Zeiten geht also der Mann entgegen, vorausgesetzt, dass er das Glück hat, solch ein hypermodernes Girl der obern Zehntausend zu erwischen.

Vielleicht lassen es sich auch die jungen Mädchen der nächsten Zehntausend angelegen sein, diese Mode mitzumachen. Es wäre mal etwas anderes und dabei sehr nützlich, denn ausser dem Backfischli von Dornach können bestimmt die wenigsten unserer splendid girls kochen — darum:

Es lebe der Kochsport! H. Rex.