

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 63 (1937)  
**Heft:** 17

## **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:** 12.01.2026

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

Erdnuss gehört, ging das mehr oder weniger leicht. Andere hatten es schwerer sich durchzusetzen. So sperrten sich die Weissen über Jahrhunderte gegen eine «tödliche» Frucht. Sie war eine Nachtschattenart, die man wie alle Nachtschatten — ausser in Amerika, mied. Die Weissen weigerten sich lange, in den «giftigen Apfel», auch so wurde er ge-



«Machst Du mit? Heute Nacht um elf brechen wir aus!»  
«Kann leider nicht! — bin hier Wärter!»

Marc Aurelio, Rom

gemacht: aus dem Tabak. Die Kagaba-Aruaka-Indianer im Norden Columbiens nehmen noch heute Tabak in dickflüssig-klebrigem Zustand aus kleinen Kürbissen zu sich. Der Tabakbau nahm manchenorts grössere Dimensionen an als die Maisfelder. Geraucht wurde er von beiden Geschlechtern und so gut wie in jedem Alter. Das Rauchkraut kam über Spanien und Portugal zu uns. Spanische, portugiesische und arabische Kaufleute brachten es in die Häfen Afrikas und Asiens.

Zwei Pflanzen, deren Produkte von den Indianern nur gesammelt wurden, erlangten in Form von Pflanzungen ausserhalb Amerikas eine ausserordentliche Bedeutung: die Kautschukpflanze und der «China»-Baum. Das Chinin als Fiebermittel hatte in Amerika eine weite Verbreitung. Der Gummi wurde zur Anfertigung von Bällen verwendet, die man bei jenen sonderbaren Ballspielen magisch-religiöser Natur benutzte, die anscheinend von den Tolteken erfunden worden waren. So hat tatsächlich jeder Anlass, der Landwirtschaft des Roten Mannes in Dankbarkeit zu gedenken: der arme nordische Bauer, wenn er seine Kartoffeln hat, um sie in die dünne Milch zu tunken, der Südländer für seine karge und ihn dennoch erhaltende Polenta, und erst recht jener, der auf seinem gummibereiften Auto zu einem üppigen Mahl fährt, das mit Tomatenvorgerichten beginnt, einem Ananasdessert und einer dicken Zigarette endet.

Aus einem Artikel von E.P. in der NZZ.

heissen, zu beissen. Nur wenige werden ahnen, dass wir hier von der Tomate sprechen. Aber diese Frucht wurde noch in den Tagen unserer Grossmütter abgelehnt. Die Ausbreitung indianischer Nährpflanzen gibt manche Beispiele für die Tatsache, dass die Nahrungsgewohnheiten sehr konservativ sind und die Völker anfänglich selbst überaus nützliche neue Nahrungsmittel ablehnen. Den Gaumenreizen des amerikanischen Pfeffers und der Vanille war man freilich rasch zugeneigt.

In einzelnen Gegenden wurde auch von einem ursprünglich tropischen Kraut, das man sonderbarerweise auch ass, ein Getränk

### Selam aleikum!

Am Stammtisch entstand eine hitzige Debatte, ob es Salem aleikum heisse, oder Selam aleikum. Schliesslich wurde der Beschluss gefasst, jemanden zu befragen, der im Orient zuhause sei. Die Wahl fiel auf den Orientteppichfachmann Vidal an der Bahnhofstrasse in Zürich. Vidal erklärte: Salâm ist arabisch und heisst Wohlbefinden, in syrischer Aussprache Salêm. Salêm aleikum = Heil über Euch. Und wirklich ist Euch Heil widerfahren, denn ich habe gerade eine neue Sendung prachtvoller Teppiche aus meiner Heimat erhalten. Seht sie Euch an.

*Wenn  
Ihr Haar  
ausfällt  
hilft  
**Silvikrin***

die natürliche Haarnahrung.

Verhütet und bekämpft Haarausfall, fördert den Haarwuchs und hält die Kopfhaut gesund. Es be seitigt Schuppen fast über Nacht.

Stellen Sie noch heute eine Flasche auf Ihren Waschtisch.



Silvikrin, die Erfindung des berühmten Biologen Dr. Weidner, ist das neue Präparat, das durch äußerliche Zufuhr organischer Haarbaustoffe die haarbildenden Gewebe wirksam ernährt und zu neuem, gesundem Haarwuchs bringt.

**Silvikrin-Haarfluid Fr. 2.60**

Erhältlich in allen einschlägigen Geschäften

Sorgen Sie für Ihre Kopfhaut, dann wird Ihre Kopfhaut für Ihren Haarwuchs sorgen. Ihre Kopfhaut braucht Silvikrin.

S-404-G

## WARUM DENN DIE ABSAGE?



*Der Bart wächst*

meistens viel zu schnell! Er muss daher mit besonderer Sorgfalt behandelt werden, und dafür ist Palmolive die ideale Rasiercreme. Palmolive enthält Olivenöl, das den Bart aufweicht und Ihnen ein sauberes Rasieren

ermöglicht, selbst in den hartnäckigsten Fällen. Keine Schnittwunden, keine Reizung der Haut! Gebrauchen Sie Palmolive-Rasiercreme, und Sie werden jederzeit sauber und gepflegt aussehen!



IHR GELD DOPPELT ZURÜCK  
Kaufen Sie eine Tube Palmolive-Rasiercreme. Brauchen Sie die Hälfte davon. Sind Sie dann nicht zufrieden, senden Sie uns die halbgelzte Tube zurück, und wir vergüten Ihnen den doppelten Kaufpreis, also Fr. 3.-.  
COLGATE-PALMOLIVE AG. TALSTR. 18. ZÜRICH

# Zum frohen Zecher



Wenn Sie nach  
**St.Gallen**  
kommen,  
besuchen Sie das

schöne Familien-Restaurant  
**Zur Kaufleuten**  
für Vereine Gesellschafts-Säle  
für 50-180 Personen. Tel. 720  
H. Petersen - Dürst.

Besuchen Sie das  
Restaurant **Schlößli St.Gallen**  
beim Speisertor

Butterküche, Prima Weine, ff. Bier. Diner von Fr.  
1.80 bis 2.50. Höfl. empfiehlt sich der neue Inhaber  
P. Strelbel-Seiler (früher Hotel Bahnhof, Uzwil).

Kurhaus **Adler**  
Hotel  
Ermatingen a. Untersee

«Wünschen die Herrschaften Forellen, Felchen, Hecht oder Kretzer?»  
So fragt die Trudy im Adler.  
Bekannt gepflegte Küche. Tel. 5313. Frau E. Heer, Besitz.



Immer Stimmung und Humor!

**FANTASIO-BAR**  
RÜDENPLATZ  
ZÜRICH

Weinstube



Wer einmal nach Aarau reist,  
Im «AFFENKASTEN» Mittag speist,  
Im «AFFENKASTEN» 's Zvieri nimmt  
Und am Abend wiederkommt.

AARAU.

Familie H. Burger.

**POST WEGGIS**

Ein Ausflug voller Schönheit!

Direkt am See. Neues, modernes Tea-Room.  
Konzerte. Dancing. Das führende Restaurant!

**Veltliner**



**COTTINELLI**  
Veltliner-Weine  
CHUR

In jeder  
Gaststätte  
dem Nebelspalter  
eine  
Gaststätte!

Besonders REISENDE  
schätzen die Bekömmlichkeit der

**Bircherküche.**

Im veget. Restaurant

**CERES**

in ST. GALLEN

an der Poststrasse 4, nur  
5 Minuten vom Bahnhof,  
erhalten Sie die nach den  
neuesten Grundsätzen der Ernährungslehre ge-  
schmack- und gehaltvoll  
zubereiteten Menus zu  
bescheidenen Preisen.

**BAHNHOF-BUFFET**  
**St.Gallen**



Gut gepflegte Küche. — Reelle Weine.  
Pilsner-Ausschank.  
Mit bester Empfehlung O. Kaiser-Stettler.

**Café Pfund St.Gall**  
Prima in jedem Fall!

Franz. Restaurant - Grosses Café - Conditorei



**Hotel Löwen**  
Kreuzlingen

Zimmer mit fliessendem Wasser. Bekannt für vorzügliche Küche. Heimelige Lokale; grosser Saal. Garage im Hause. Gr. Parkplatz. Haldengut-Biere. Frau J. Braig

In **Uzwil** im **Hotel Bahnhof**  
Tel. 4138 da isst man *famos!*

Der neue Inhaber ist Küchenchef und hat wirklich was los!! - Reelle Weine, ff. Löwenbräu Zürich. Schöne Fremdenzimmer. Max Hösli, Küchenchef.

**Bierstube AUGUSTINER** Zürich 1

Augustinergasse, Mitte Bahnhofstrasse

's Znüni, am Mittag, 's Zvieri und 's Znacht  
öppis Fins gits zum Esse, ganz prima gemacht!

Eigene Wursterei. Meine Weine sind feine Weine. Hürlmann Bier. K. Fürst.

**TRISCHER**  
Das amüsante Spezialitäten-Varieté in St. Gallen!  
INHABER: FRANZ IM THURN, TEL. 1047