

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 64 (1938)
Heft: 6

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: 11.01.2026

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

VON Heute

Mann nähert sich mir in respektabler Dienstbeflissenheit, aber bevor ich zu Erklärungen ausholen kann, scheint der Mann die ganze Situation schon erfaßt zu haben. Er rennt hinter den Ladentisch, kramt in einer Schublade und überreicht mir dann verbindlich lächelnd ein Büchlein — Sparablanc —: «Vierzig Rappe bitte! Sie ggghened ins Nääbzimmer ga, drno leegä Sie diä beide Gghantä schön gägenenander, kläbed uf dr innere Siite das Schparablanc druuff, und drno gseets kain Mensch mehl!»

Seitdem weiß ich, warum man Baaasler mit drei andächtigt langen a aussprechen soll. Helo

Winkende Hüte

Die Genfer haben für die modernen Damenhüte, an welchen rückseitig zwei Bänder auf und ab wippen, eine originelle Bezeichnung gefunden. Sie heißen: «Jeune homme, suivez moi!» Dohe

Für Hausfrauen

Bismarck sagte einmal: Er könne nicht einmal einen richtigen Frieden schließen, wenn er nicht gut gegessen habe, von Krieg anfangen nicht zu reden. Jg

Schi — cksal



„— mir schneit's is Muul!“

„— Mir nöd ...“



WIE EIN WUNDER ...

so leicht und ohne Lärm arbeitet als unermüdlicher Helfer der Hausfrau allzeit bereit der bewährte

PROTOS Staubsauger

Mit der Siemens Qualität

Siemens Elektrizitätserzeugnisse AG., Zürich und alle Elektro-Installationsfirmen.

Zündhölzer

(auch Abreissstößchen für Geschenk- und Reklamezwecke)

Kunstfeuerwerk

und Kerzen aller Art. Schuhcreme-Ideal, Schuhfette, Bodenwische, fest und flüssig, Bodenöle, Stahlspäne u. Stahlwolle, techn. Öle und Fette, etc. liefert in bester Qualität billigst

G.H. Fischer, Schweizer. Zünd- und Fettwaren-Fabrik, Fehraltorf (Zeh.) Gegr. 1860

Verlangen Sie Preisliste.



Keine Aufpeitschung

der Nerven und des Körpers, wenn sich Ermüdungszustände infolge rastloser Arbeit einstellen! Eine wohltuende Kräftigung erzielen Sie durch den blutbildenden Eisen-Cognac Golliez. Das Präparat bewährt sich seit 40 Jahren und ist in allen Apotheken in Flaschen zu Fr. 4.— und Fr. 8.— zu haben oder franko durch die Herstellerin direkt: Apotheke Golliez in Murten.

TRINKT NAROK KAFFEE

Dem Fondue,

einem währschafften schweizerischen Gerichte, wird jetzt besonders das Wort geredet und zum Genuß aufgefördert. Und mit Recht. Die bodenständigen Rezepte sind bekannt. Weniger aber ein solches, das Fondue der Trappisten genannt wird: Im Caquelon 50 gr Butter zerlassen, 8 geschlagene Eier dazu, je eine Prise spanisch Pfeffer, Muskatnuß und Salz; unter Hinzufügung von 1 dl Rahm wie eine holl. Sauce abrühren. Wird die Masse dick, 100 gr ger. Käse, 50 gr durchgestrichenen Camembert, 2 Eßlöffel dickes Püree frischer Tomaten und ein Schuß Cognac zufügen und umrühren, bis es wie ein nicht zu dickflüssiges Rührrei aussieht. Mit Toast sofort zu Tische geben. Ein feiner Narok-Kaffee bildet den Abschluß dieses leckeren Mahles.

Narok AG., Schmidhof, Zürich
Telephon 73.260