

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 69 (1943)

Heft: 18

Illustration: Aufklärung

Autor: Rickenbach, Louis

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: 30.01.2026

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



Rickenbach

Aufklärung

„Nei Mamme, hütigstags macht me kei Monogramm mee, Tele-Nummer gnüegt!“

Der folgsame Gatte

„Paul, du hast wieder Blüten auf der Nase und auch auf der Stirn. Willst du nichts dagegen tun?“

„Warum, Eveli? Es ist eben Frühling. Du weißt ja, da sproht es bei mir. Ich werde heute abend zum Bier gehen. Blumen muß man begießen.“

„Aber doch nicht mit Bier. Das tut auch deinen Blüten nicht gut. Ich werde dir eine Lauchsuppe machen.“

Paul aß lange und tapfer. Es war ihm widerlich, und jeder Eßlöffel voll Suppe wollte zwischen Mund und Magen-

pforte wieder umkehren, desertieren, aber Paul blieb stark. Er wies den aufbegehrenden Lauch in seine Schranken und gebot ihm, sich dem höheren Befehl seiner Gattin zu fügen.

Der Lauch verkroch sich eiligst in den Kellerräumen des Leibes, nicht ohne noch hie und da unbotmäßig zu räsonnieren. Paul aber hörte nicht auf sein Schimpfen und heimliches Grollen, denn er hatte weiter oben zu tun. Man war beim Fleisch angelangt. Es war nur ein kleines Bratenmuster. Das versank ganz in einer großen Wiese, und als Paul deren Namen hörte, versank auch er. «Lauchgemüse» nannte sich die Wiese.

Paul wollte seiner Eva rechte Vorstellungen machen und seine Bedenken äußern, aber er kam nicht dazu, weil sie ihre eigenen Vorstellungen für wichtiger hielt und ihn dringend an seine Gesundheit erinnerte. Wenn es noch der saure Apfel gewesen wäre, in den Adam einst hatte beißen müssen, aber dieser glitschige Brei —? Nun, er liebte seine Frau, sie meinte es ja schließlich gut mit ihm, also gab er sich dazu her, auch noch die Lauchwiese abzuweiden.

«Eveli, ich verdurste!» schrie er, mit den Aromatismen kämpfend, die dem Lauche eigen sind. Und sein Frauelli eilte und brachte eine Flasche herbei, die dunkel aussah und Flüssigkeit enthielt.

«Warum dunkles?» wagte er schüchtern einzuwenden, «ich habe doch helles lieber.»

«Trink nur, es tut dir gut, du mußt weniger auf Geschmack und Aussehen geben als auf das, was bekömmlich ist!» — Und sie schenkte ihm ein kleines Glas voll. Er wunderte sich über das kleine Gefäß, als er das Getränk jedoch heruntergestürzt hatte, wunderte er sich über nichts mehr. Das war sicherlich kein Bier. Erst hatte er geglaubt, es wäre Englisch Porter, aber seine Frau lachte nur, als er das Gesicht verzog. Es war ein bekanntes Abführmittel. Jetzt wollte Paul aus der Haut fahren, aber da diese in Blüte stand und Aufregung, wie seine Frau sagte, schaden sollte, beherrschte er sich. Er blieb in der Haut, nahm sie aber samt Blüten mit ins Wirtshaus, um jenen übeln Geschmack hinunterzuspülen. Dazu bestellte er sich einen dicken Rettich. Er frank und frank. Jetzt war er sein eigener Frühlingskurgast. Und es wäre ihm sicherlich sehr gut bekommen, wenn seine Frau nicht vorgearbeitet hätte. Plötzlich wurde es ihm schlecht. Der Rest ist Schweigen.

Nb.

Splitter

Darin vermag man oft erst den Grad der Tapferkeit zu ermessen: wie sehr einer das Böse verabscheut und wie wenig er davor scheut — es zu bekämpfen ...

Den unbezahlbaren Wert der Gesundheit erkennt einer gewöhnlich nur in diesem Augenblicke ganz, wo ihm, um sie zu besitzen, kein Preis zu hoch wäre ...

I. Stock

Toast du Patron
Toast du Chef
Croute champ. au fromage
Croute au fromage jambon
Marmite Valaisanne
Fondue — Wall. Bergkäse
Walliser Trockenfleisch und Schinken

Die „N. Z. Z.“ schreibt:
„Sorgfältig und mit Sachkenntnis zubereitete Walliser Küchen Spezialitäten“
Herrliche Walliser Weine

Walliser Keller
CAVE VALAISANNE

Zürich 1 Weg: Hauptbahnhof über Globusbrücke-Zentral-Zähringerstr. 21. Alex Imboden, Tel. 28983

BAD RAGAZ
HOTEL LATTMANN

Fango-Kuren / Kohlensäure-Bäder
und Massage im Hause
Gebr. Sprenger

Fünf meiner Spezialitäten:

1. Saucisse à rôtir vaudoise
2. Fondue Neuchâtelaise
3. Tripes Neuchâtelaises
4. Tripes mode de Caen
5. Saucisse au Foie aux Poireaux

Café Romand, Zürich 1
A. Walzer, chef de cuisine Tel. 24852
Mühlegasse 14, Nähe Uraniabrücke