

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 69 (1943)

Heft: 34

Artikel: Politisch

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-481184>

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: 20.01.2026

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



„Prägt Euch ein, Fräulein, daß Ihr noch die schlechte Gewohnheit habt „Ihr“ statt „Sie“ zu sagen, und daß ich immer den Mut aufgebracht habe nie „Ihr“ zu sagen.“ (Marc' Aurelio, Rom)

(Auf Anordnung Mussolinis wurde die Höflichkeitsform „Lei“ durch „Voi“ ersetzt.)

Politisch

Grundsätze, Freund, Prinzipien sind's, die den Staatsmann führen, sie geben Haltung, hält man sie, und lassen sich ignorieren. Grillparzer

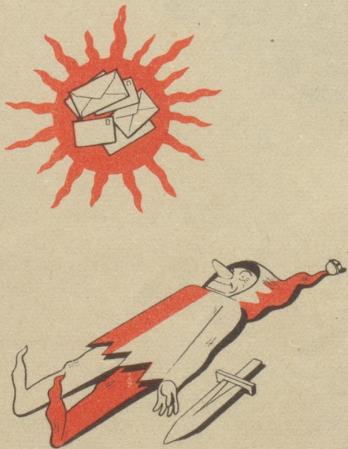
Uf der Alp...

Im Verlauf der diesjährigen Ferien erzählte mir ein alter Senn, den ich seit Jahren kenne, sein Erlebnis mit zwei Stadtfrauenzimmern, die sich unbeobachtet glaubten und in seiner Nähe ein Luftbad nahmen: «Vor zwei Tagen, wan i dert uehi bin am Hagne gsin, sys o derhar chon und ugsinned sys vor mer gschtanden und hein si du gwif no schinniert (geniert). Di eint hed grieft: Ihr müehst jitz grad nid achten! Du han i glächled u gseid: Ja, da bruuchid Ihr Euch gwif nid z'schinniere; so wägen eme Stadtmeitschibrüschtli t'wägen werden i gwif nid rota!» Ele



Vom Sommer 1943

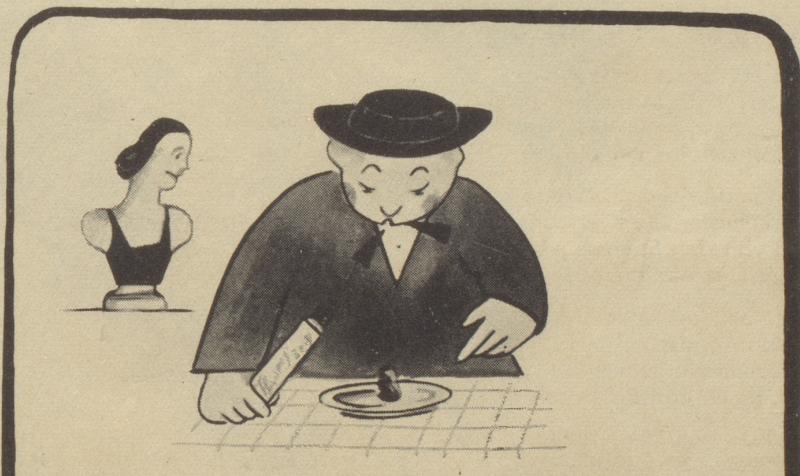
wird man sagen:
„Es war eine große Dürre!“



Lieber Leser, gestatte, daß sich der Nebelspalter ab und zu an dieser Stelle, also vor allem Volke, sünnelet an Zuschriften, die ihm besondere Freude machen.

Lieber Nebelspalter!

... Im übrigen möchte ich nicht verfehlen, meiner Freude über die Haltung des Nebelspalters Ausdruck zu geben. Er leistet einen hervorragenden Beitrag zur Bekämpfung des Defaitismus und ist wirklich im richtigen Sinne „geistige Landesverteidigung“, so ungern ich diesen zum Schlagwort gewordenen Ausdruck gebrauche. M., Fürsprecher.



Heute, wo die Portionen kleiner sind, ist eine gute Verdauung besonders wichtig, damit die Nährwerte vom Körper wirklich aufgenommen werden.

Viele wissen es aber nicht, dass Thomy's Senf durch seine Würze vorzüglich die Verdauung fördert. — Wieso? — Jeder Arzt wird Ihnen bestätigen, daß ein guter Senf die Magensaft- und Speicheldrüsen anregt. Und das ist ja gerade das, was es zum guten Verdauen braucht! Das beste Beispiel ist Gurkensalat: mit Thomy's Senf in der Sauce wird er auch von schwachen Mägen muhlos verdaut.

Kennen Sie die Zubereitung der Thomy's Senfsauce? Diese Universalwürze können Sie zu fast allen Gerichten verwenden, z.B. als Mayonnaise, als Würzsauce zu Grilladen, Braten und Gesottenem, als Fischsauce, zu gedämpftem Gemüse etc. — Besonders beliebt ist sie als Aufstrich auf geschwälzte Kartoffeln!

Hier das einfache Rezept: 1 Löffel Fett in der Pfanne zerlegen lassen, 1 Löffel Mehl beifügen, mit Wasser zu einer glatten Sauce röhren, Thomy's Senf zusetzen, Salz und Pfeffer, dann kurz aufkochen. Grünes nach Belieben.

Thomy's Senf kennt jedermann
Er regt die Magensaft an.

Thomy's Senf

BAHNHOF-BUFFET
St. Gallen

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

