

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 69 (1943)  
**Heft:** 38

**Illustration:** "Dieses Auto ist so stark wie zehn Pferde" [...]  
**Autor:** Aurelio, Marc

### **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**

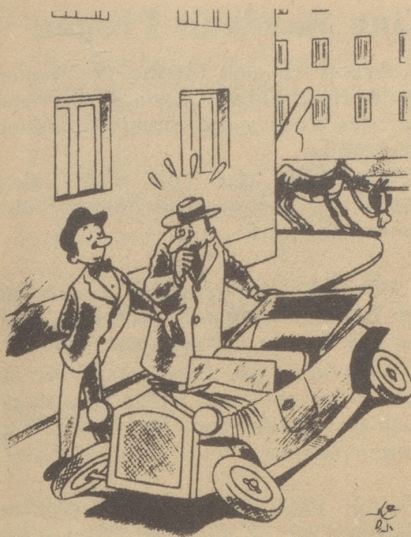
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 02.04.2026

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



«Dieses Auto ist so stark wie zehn Pferde.»  
 «Aber es steht ja nicht einmal gerade.»  
 «Das ist es ja!»

Marc' Aurelio

## Aus der guten alten Zeit

Zu Beginn des letzten Jahrhunderts war im Kanton St. Gallen ein berühmter appenzelischer Raubmörder dingfest gemacht worden. Seine Uebeltaten hatte er im Appenzellischen wie im St. Gallischen verübt. Die St. Galler Regierung sandte einen Bofen nach Appenzell, um sich mit ihr über die Strafart des Malefikannten zu einigen. Tags darauf kam der Bofen mit wohlverwahrt und -versiegeltem Schreiben nach St. Gallen zurück. Der lakonische Bescheid lautete: «Chöpfed en ond schicket d'Rechnig!» H. G.

## Der Vater

(Nur für diejenigen, die ihn noch nie gehört haben!)

Kürzlich wurde ich in einem Tram der Linie 3 Zeuge eines kurzen, dramatischen Gespräches. Ein älterer Fahrgast bemerkte, wie ihn eine junge Dame dauernd ansah. Schließlich fragte sie ihn: «Sind Sie nicht der Vater eines meiner Kinder?»

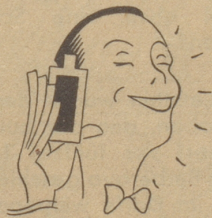
Der Herr war fassungslos erstaunt und erwiderte: «Nicht daß ich wüßte, mein Fräulein!»

Der ganze Wagen schmunzelte. Da sagt die Dame ganz verlegen: «Ach so — ich bin nämlich Kindergärtnerin!» FrieBie



«Würde-Sie mir nüd eine abchaufe, damit i wieder lande cha?» (Ric et Rac)

**Neu!** Für Herren mit empfindlicher Haut unentbehrlich.



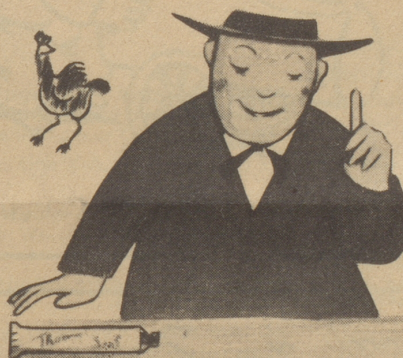
Rasierst du trocken oder nass, Springt auf die Haut, so ist's kein Spass. Doch hast du «Polipo» zur Hand, Dann ist das Unheil rasch gebannt.

# POLIPO

nach dem Rasieren angewendet, glättet und erfrischt die Haut. Verlangen Sie es bei Ihrem Coiffeur.



CLERMONT ET FOUET  
GENÈVE



**Mit Eiern, Rahm oder Oel und allerhand Gewürzen ist es leicht gewesen, gute Saucen zu machen. —**

Es ist auch heute nicht so schwer, denn es gibt ja noch *Thomy's Senf*! *Thomy's Senf* ist eine hervorragende Gewürzkombination und enthält viel Oel.

*Thomy's Senf* macht daher jede Sauce für Fleisch, Fisch und Salat rassig und bündig: Ein so einfaches Mittel — man muß nur dran denken!

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

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

**Warum ist *Thomy's Senf* beliebt?**  
- Weil er dem Essen Würze gibt.

*Thomy's Senf*