**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

**Band:** 70 (1944)

**Heft:** 49

Rubrik: Lieber Nebelspalter!

## 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:** 19.11.2025

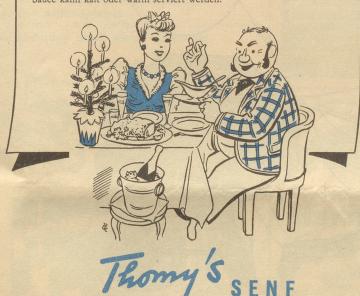
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

## KOCHREZEPT NO. 15

# Sauce Cumberland – eine festliche Angelegenheit!

Zu Wild, Geflügel, Braten, Roastbeef, Zunge, Gesottenem, aber auch zum einfachen Wurstmahl oder zu g'schwellten Kartoffeln paßt diese raffinierte Feinschmeckersauce ausgezeichnet:

1 hart gekochtes Ei ganz fein zerdrücken, mit 2 gehäuften Eßl. Thomy's Senf zu weichem Brei verrühren, mit einer Prise Salz würzen und 2 Eßl. Johannisbeer- oder Preiselbeergelee oder den Saft einer halben Orange damit vermischen. Nach Belieben kann die Sauce mit einigen Eßl. Haushaltrahm noch etwas verdünnt und zugleich bereichert werden. Vor dem Anrichten noch etwas fein geriebene Orangenschale darunter rühren. – Die Sauce kann kalt oder warm serviert werden.



DA LACHT DER GAUMEN!



#### Lieber Nebelspalter!

Röbeli muß allein zu Bett gehen; die Mutter kommt erst, als er schon unter der Decke ist. Die Mutter streng: «Röbi, du hesch nid bätet.»

Röbeli fährt auf: «Warum isch scho öppis passiert?» R. W.

Die vierjährige Marie-Luise erklärt mir, sie habe den Tisch ganz allein gedeckt und meinen Suppenteller noch geputzt. Auf meine Bemerkung, der Teller war ja schon sauber, da ihn die Mutter gewaschen habe, antwortete sie: «Ja weischt, ich han en no viel glänziger gmacht und mit Speuz schö usgriebe.» A. Sch.





Zu Weihnachten schenken! Ja, aber was? Wir geben Ihnen einen guten Rat. Wählen Sie aus unserer Weihnachts-Auswahl einen eleganten Herrenhut, einen schönen Herren- oder Damenschirm. Dafür brauchen Sie keine Coupons und es sind Geschenke, die nützlich sind und Freude bereiten.



7. ÜRICH LIMMATQUAI 38 (Am 10. und 17. Dezember Laden geöffnet)

Koller der Rolls-Royce unter den Trockenrasier-Apparaten