

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 70 (1944)  
**Heft:** 2

## 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:** 25.02.2026

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



## Lachende Wahrheiten

Gutsein ist heilige Menschenpflicht,  
Man übt es ohne Aufseh'n und schlicht.  
Auch spricht man andererseits nicht gerne davon,  
Hier waltet die beste Diskretion.

Sag' immer «ja» — gib freudig alles,  
Doch denke daran, verneinendenfalles  
Vergift man schnell was vorher geschah'n,  
Enttäuscht läßt man Dich am Wege steh'n.

Du darfst weder klagen, noch dich belügen;  
Ein «Nein» kann tausend «Ja» besiegen.  
Und stets werden jene den Galgen dir dreh'n,  
Die gerne die Güte mit Dummheit verwechseln.

Doch wenn du das weißt, geh' höflich von hinnen,  
Du darfst mit dem Gutsein von neuem beginnen.  
Denn wem diese lachende Weisheit gegeben,  
Bedarf außer dem Nötigsten, recht wenig zum Leben.

Alfons Wagner

Behrmann/Bosshard 6



Mehr als alles andere was wir tragen, ist das Hemd der entscheidende Blickfang. Wählen Sie RESISTO-Hemden. Der fachmännische Schnitt und die sorgfältige Verarbeitung ergeben den tadellosen Sitz, den Sie wünschen.

RESISTO-Hemden finden Sie — immer noch in guten Vorkriegsqualitäten — in den führenden Fachgeschäften

# RESISTO

Das RESISTO-Hemd hält, was es verspricht

### Wie man eine Rede hält

von Dr. H. Küry

Knapp und klar, wie man eine Rede wirksam aufbaut, vorträgt oder aus dem Stegreif hält.  
Fr. 2.50

Emil Buech Verlag, Thalwil

### Halsinfektionen

Furunkel, Abszesse, Zahnerkrankungen, Biberli im Gesicht, Umlauf werden durch eine Entgiftungskur mit den blutreinigenden

### ABSZESSIN

Tabletten

an der Wurzel bekämpft und schneller Heilung zugeführt. - Angenehm einzunehmen. - Vieltausendfache Erfolge.

10 Tabl. 2.60 20 Tabl. 4.70 inkl. Steuer. In Apoth.



# ③ GEGEN

**RHEUMA, GICHT  
ISCHIAS  
HEXENSCHUSS  
NEURALGIE  
GLIEDERREISSEN**



hilft  
**Murmulin**

äußerlich.

Obschon äußerlich, dringt es sehr schnell ins Blut ein, wirkt dort mit seinen heilenden Bestandteilen, treibt Schlacken und Harnsäure aus dem Körper und hilft so das Uebel an der Wurzel packen.  
In Apotheken erhältlich, Tube Fr. 2.80.

Hersteller: Dr. Keller, Laboratorium, Schaffhausen.



**Kraft  
Energie  
Bessere  
Leistung**

durch

**Lecithin**

Für Männer:  
Probepack. Fr. 7.15  
Original-Pack. 100  
Dragées Fr. 13.40,  
Kur, 300 Dragées  
Fr. 34.20 + Wust.  
Prospekt gratis!

**Hormone**

# SEX44

Sex 44 regelt mit anerkanntem Erfolg die gestörten Funktionen durch Zuführung kraftspendender, lebensnotwendiger Hormone in die Blutbahnen und Anregung der Sexual-Drüsen zu neuer Arbeit. Die ganze Körper-tätigkeit erhält neuen Antrieb, neuen Impuls.

In Apotheken oder inner 24 Stunden direkt von  
**Löwen-Apotheke Ernst Jahn, Lenzburg A**

Champagne  
**MAULER**

Mauler & Cie., au Prieuré St. Pierre, Môtiers-Travers  
Schweizer Haus gegründet 1829

# 200 000

Radio *Steiner* -Abonnemente

Am 29. Oktober 1943 wurde von Herrn Dr. E. Ramseyer in Bern notariell festgestellt, daß die Steiner AG Bern mit über 200 000 Kunden Abonnementsverträge abgeschlossen hat.



# Bürki Delikatess Chäsli

Nur wenig Coupons  
für beste Qualität

**Delix**  
Oel- u. Fettfrei

ersetzt  
**Mayonnaise**

**Herrlich zum Fisch**  
ausgiebig, schmackhaft und leicht  
verdaulich. Fr. 1.10 inkl. Wust.

VEREINIGTE ZÜRCHER MÖLKEREIEN  
Zürich 4 Feldstr. 42 Tel. 3 17 10




das zuträglichste, sehr wirksame  
Pulver für jede Hausapotheke.  
Wirkt prompt gegen Schmer-  
zen aller Art und Unpäßlich-  
keiten der verschiedensten Ur-  
sachen. Bequeme Taschenpackung  
zu 3 St. 65 Rp. in allen Apoth.



Er strahlt  
vor Vergnügen, am  
**24<sup>er</sup> Tabak**  
muss es liegen!

**Hastreiter's  
Kräuter-Pillen**  
jod- und giftfrei gegen

**KROPF**

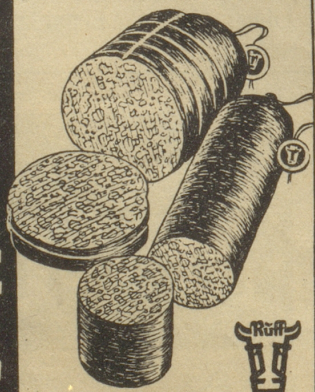
nachweisbare Erfolge

Generaldepot  
**E. Bolliger, Gais**  
Erhältlich in Apotheken

**Balleron  
und  
Lyoner**

Zwei

**RUFF**  
Spezialitäten



# DIE SEITE



## Vom guten Essen

Motto: «Enthaltsamkeit ist das Vergnügen,  
An Dingen, welche wir nicht kriegen.»  
Wilhelm Busch.

Meine liebe Eusebine!

Ich bin zwar nicht das Bethli, an das Du Dich in Deinen Nöten und Versuchungen wendest, aber ich glaube, ich habe ein gewisses Recht Dir zu schreiben, denn ich habe großes Verständnis für Deine Nöte und — so etwas wie einen Ausweg gefunden.

Dafß Du, Armes, auch gerade auf die Beschreibung des «Gastmahles des Trimalchio» stoßen mußt! Und dies gerade jetzt, wo sich in diesen Tagen der letzte Bezug von einem Dezi Nidel auf legitime Weise, d. h. ohne Schwindel und ohne Arzteugnis, zum dritten Male sich jährt. Erinnerst Du Dich noch an jene Weihnachts- und Neujahrstage, da wir zwar nicht in 60 Maß Schnee, wohl aber in einem Tellerchen Nidel «geschwommen» sind und uns — berechtigt, wie es sich erwiesen hat — fragten: «Bis wann?», als wir unser Tellerchen ausschleckten bis zum letzten Restlein. Nun, wir leben noch, und zwar nicht einmal schlecht und wir haben ganze Fensterscheiben und nicht nur hie und da, wenn es extra viele Bomben gehagelt hat, einen «Zusatz» an Kaffee und Obst.

Du wirst nun schnauben ... ich weiß es! Du wirst sagen, diesen Vers kennest Du bereits auswendig, den vom «frohe sein müssen, daß es uns noch so gehe etc.» Ja, ja, ich begreife und ich verspreche Dir, nicht mehr zuviel auf diesem Thema herumzugeigen.

Denn auch ich liebe ein gutes Essen, und auch ich stoße hie und da in ältern Büchern auf Sachen ... Sachen, sage ich Dir!, daß der Magen ganz von selber zu reden beginnt, laut, eindringlich und sehr, sehr deutlich: «I wott au, oder i säges!»

Diese Bücher sind nicht einmal sehr alt. Sie stammen teilweise aus dem letzten, teilweise sogar aus diesem Jahrhundert. Meist sind sie französisch geschrieben, aber in einem derartigen Französisch, daß ein normaler Literaturprofessor sich an den Kopf greifen würde und sich fragte: «Was ist denn das? Jetzt habe ich gemeint, ich wäre in Französisch, durch' — aber hiervon verstehe ich nichts! Was meint denn dieser Escoffier bloß alles mit dem einen Wörtlein «appareil»? Allerlei versteht er darunter, nur nicht ein Flugzeug — das ist der Unterschied zwischen einem Küchenkönig der noch nicht alten Schule, und unsereinem. Und daß der beste Koch seiner Zeit nur etwas über 60 Rezepte für Kartoffelgerichte in seinem berühmtesten Buche eingeschrieben hat (von denen etliche kaum als Kartoffelgerichte anzusprechen sind, da sie in der Hauptsache aus ganz andern Dingen wie Speck, Trüffeln, Zwiebeln und Käse bestehen und die Kartoffeln selber eine Nebenrolle spielen), dagegen über vierzig Seiten mit Eierrezepten gefüllt sind, wobei in aller Bescheidenheit betont wird, daß man noch viel, viel mehr darüber zu sagen hätte!

Schau, meine liebe Eusebine — so ist es eben: was einst als richtig und not-

wendig angesehen wurde, das wird von uns als außergewöhnlich bestaunt, und was die Gäste des Trimalchio oder die Kunden des Herrn A. Escoffier sich einverleiben, das erregt bei uns, je nach dem Grade unserer «Verfressenheit», Neid, Staunen oder das Gefühl: ich könnte nicht, wenn ich's auch hätte!

Und wir wollen dabei doch eines nicht vergessen. Auch zu jenen Zeiten des Ueberflusses sind Menschen am Hunger und am Mangel zugrunde gegangen, — genau so wie sie es heute tun. Oft sogar in der unmittelbaren Nähe derer, die sich so überaus göttlich fäten. Nur daß sie diese krassen Gegensätze einfach nicht sahen, oder daß sie sie nicht im Gewissen trafen, während es unsereins heute bei einem anständigen, im Vergleiche mit den Fressereien früherer Zeiten, höchst bescheidenen Mahle nie ganz wohl sein kann — weil wir wissen oder doch zu wissen vermeinen, wie anderswo gehungert wird.

Und trotzdem schätze ich die alten Kochbücher, trotzdem genieße ich deren Lektüre, den Lacam, den Dubois, den Escoffier und wie sie alle heißen. Denn sie sind für mich zum Quell des Vergnügens geworden. Wenn ich mich darüber ärgere, weil man jetzt, um das Gas zu sparen, so früh mit Kochen anfangen muß, daß man am Vormittag zu nichts Gescheitem kommt, dann lese ich mit Wonne wie eine «Omelette surprise Islandaise» hergestellt wurde — und bin getröstet. Zur Erhebung Deines Herzens will ich Dir das Geheimnis verraten: Aus Genueserteig, der schon gebacken ist, wird ein runder, ziemlich dicker Boden geschnitten, darüber ein Stück, das wie eine dicke, oben ausgehöhlte Rolle aussieht, gestellt. Gestellt, indem man Aprikosenpurée als Klebemittel braucht, die man frisch zu kochen hat. Die Höhle oben wird mit «appareil Condé» (was das ist, weiß ich nicht — ich weiß nur wer Condé war) ausgestrichen, der vorher getrocknet wurde. Dann wird die ganze Geschichte mit Glace umgeben, dick, und um die Glace herum wird der Omelettentig gestrichen, schön mit Eischnee garniert und in einen fürchterlich heißen Bratofen gesteckt. Die Omelette muß golden gebacken werden, ehe die Hitze an die Glace dahinter herankommt! Und dann kann man endlich servieren, nachdem man vorher noch ein angewärmtes Glas Rum oben in das mit «Condé» tapezierte Loch schüttete und anzündete! Ich stelle mir dann immer mit herzlichem Vergnügen vor, daß das nur ein «entremets» ist — nur eine kleine Zwischenspeise in einem Menugang von Dutzenden teilweise noch blödsinniger, komplizierteren Sachen und daß auch die Menschen, die so gegessen haben, nicht viel mehr als genug haben konnten und schlussendlich kaum besser gelaunt als z. B. ich, vom Tische weggangen.

Siehe, liebe Eusebine: so kompliziert war früher das Leben, d. h. das Kochen, und so unendlich einfach ist es jetzt! Die Zeit, die die unzähligen Küchensklaven des Trimalchio verschwenden mußten, um ihren Herrn und dessen Gäste zu befrie-