

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 72 (1946)
Heft: 16

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: 19.11.2025

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

Die Frau



das seit Jahrzehnten vorzügliche, altbewährte Haarwasser!
Preis Fr. 3.75, 7.— Fabrik in Basel

Unter der
«Laterne»
versteht man nicht das Lied
sondern den heimeligen Tea-Room mit
Bar in der romanfischen Altstadt Zürichs,
Spiegelgasse 12. Spezialität in Frappés.
Hans Ernst und Walter Hauff.



Der «Löwen» im Emmental

Ist in der ganzen Schweiz bekannt wegen seiner feinen Küche. Aber Butter und Fleisch machen noch keine gute Küche, man muß die Speisen richtig zubereiten und pikant würzen. Cenovis-Vitamin-Würze verfeinert nicht nur den Geschmack, sondern kräftigt und reichert die vitaminarme Nahrung mit Vitamin B1 an. Cenovis enthält 30 mal mehr Vitamine als Vollkornbrot. Cenovis ist die einzige Vitamin-Würze, welche für Brotaufstriche mit Käse, Butter, Quark und Pain, für Suppen, Saucen, Gemüse und Salate und für alle Speisen verwendet werden kann. Cenovis bringt der Hausfrau manches Lob ein. Es lohnt sich wohl, die guten, seit 20 Jahren in der weischen Schweiz bekannten Cenovis-Produkte zu kennen. In Reformhäusern und Lebensmittelgeschäften.

Vitamin-Extrakt
Cenovis
Neue Würze - Neue Vorteile

Ausgiebige Tube Fr. 1.48, Dose 125 g Fr. 2.55,
Haushalt-dose 250 g 4.80, Stange, 5 Würfel, 25 Rp.
Flasche 125 g Fr. 1.30, Nachfüllung 125 g 97 Rp.
Vorteilhafte billige Sparflasche 1000 g Fr. 7.20.

Jene, welche weder den Kakao- noch den Malz-
Geschmack lieben, trinken das neutral- und feinschmeckende Cenovimalt; eines der wenigen, wenn
nicht alleiniges Stärkungsmittel, das Bierhefe enthält,
in seiner Art neu ist und ausgezeichnet kräftigt.
Trinken Sie Cenovimalt vier Wochen lang zum Früh-
stück, Sie werden überrascht sein. Dose Fr. 2.14
inkl. Wust.

B. Wir leben in einer wahren Hochkonjunktur von Ratschlägen, von Sicherheitsrat- und andern Schlägen. Warum sollen nun gerade wir uns in dieser Hinsicht immer beherrschen und bescheiden? Das liegt uns im Grunde gar nicht, wir reden viel lieber auch drein. Und, um den tausend kleinen Problemen Ihres täglichen Lebens beizukommen, haben wir deshalb zeitweilig eine kleine Rubrik geschaffen, die wir eigentlich nach berühmten Mustern «Probiere und notiere!» nennen wollten. Aber da man uns ohnehin schon dauernd Plagiate vorwirft, haben wir das Thema in einer sehr geheimen Sitzung besprochen, und uns nach erbitterten Kämpfen auf einen Titel geeinigt, der uns nicht nur schön und treffend anmutet, sondern auch geeignet scheint, denen unter Ihnen, die gelegentlich infolge technischer Versehen mit unsern Ratschlägen nicht die gewünschten Erfolge erzielen, den Wind aus den Segeln zu nehmen. Er heißt:

Versuchs und verfluchs

Für die Hausfrau

Kaputte Strümpfe fortzuwerfen, ist ein Luxus, den sich heute kaum noch eine Hausfrau leistet. Es sind bereits mannigfache Verwendungsmöglichkeiten bekannt. Ich will Ihnen, liebe Hausfrau, heute noch eine neue verraten:

Schneiden Sie die kaputten Strümpfe der Naht entlang auf, nähen Sie die so erhaltenen Blätze in Form eines Vorder- und Rückenteiles und zweier Ärmel aneinander und Sie kommen auf diese einfache Art zu einem billigen, entzückenden Frühlingsblüschen.

Eventuell neu entstehende Leitern überstücken Sie mit einem Bündnermuster.

Ja, ja, er ist wohl schön, der helle Berberteppich! Aber heikel. Sie können sich die Kosten für das häufige Chemischreinigen ersparen, indem Sie ihn selbst waschen.

Zu diesem Zweck ist eine große, starke Schere erforderlich. Mit dieser zerschneiden Sie den Teppich in Quadrate von 35 auf 35 cm. Diese tünkeln Sie einzeln in eine gute Seifenlauge, schwadern sie zümpftig umher und spülen gut nach. Das Trocknen erfolgt an der Sonne.

Nachher lassen Sie die Stücke wieder zusammennähen, wenn Sie nicht vorziehen, dieselben mit bunten Wollresten aneinander zu häkeln — was natürlich besonders hübsch ist.

Immer und immer wieder höre ich Hausfrauen über die bösen, hellen Wasserflecken auf Möbeln jammern. Mit Schmirgelpapier dürfen Sie da nicht dahinter!

Kaufen Sie Ihrem Mann einen elektrischen Rasierapparat — diese ein-

malige Ausgabe macht sich mit den spätern Einsparungen bald bezahlt. Die täglich abfallenden Bartstoppeln werden gesammelt und bei der nächsten Frühjahrsputzete tüchtig auf den Möbeln herumgerieben. Und weg sind die Flecken!

Aus ausgebrannten Glühbirnen lassen sich reizende Cocktailgläser herstellen. Sie schlagen der Birne die Fassung ab, weiden die erstere aus und leimen die so entstandene Schale vermittelst Leim auf einen Korkzapfen. Den Rand können Sie mit der Nagelfeile glätten. Er wirkt aber zackig besonders originell.

Sie fragen, ich antworte (Briefkasten)

Nein, das Rezept zur Reinigung von Jaßkarten stammt nicht von mir, sondern von der Konkurrenz. Ich rate Ihnen darum eher davon ab, besonders da die Herstellung der Brühe auf ca. Fr. 3.— kommt und ein gereinigtes Spiel Jaßkarten — wenn man die Arbeitszeit auf Fr. 2.— pro Stunde ansetzt — auf immerhin ca. Fr. 12.— zu stehen kommt. Lösen Sie lieber Kreuzwörterrätsel, wenn die Jaßkarten zu schmutzig geworden sind.

Die Anleitung, aus Schneckenhäuschen eine Halskette herzustellen, habe ich auch gelesen. Leider haben aber inzwischen die Antivivisektionisten dagegen protestiert. Es ist also im Sinne des Tierschutzes zu empfehlen — wenn Sie das Unternehmen trotzdem wagen wollen — nur alte, oder erbkrankte Schnecken dazu zu verwenden.

Dorothee.



«Ich habe Dir ja immer gesagt, Du sollst Deine Zehennägel nicht so rot färben.»

Paysage-Dimanche