

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: 14.01.2026

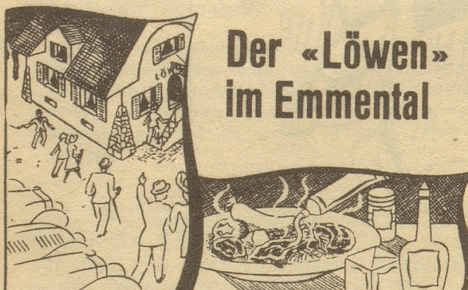
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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.



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 bereichert 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 feins-
schmeckende 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 Hochkon-
junktur von Ratschlägen, von Sicherheitsrat-
und andern Schlägen. Warum sollen nun ge-
rade wir uns in dieser Hinsicht immer be-
herrschen und bescheiden? Das liegt uns im
Grunde gar nicht, wir reden viel lieber auch
drein. Und, um den tausend kleinen Proble-
men Ihres täglichen Lebens beizukommen,
haben wir deshalb zeitweilig eine kleine Ru-
brik geschaffen, die wir eigentlich nach be-
rühmten Mustern «Probiere und notiere!» nen-
nen wollten. Aber da man uns ohnehin schon
dauernd Plagiate vorwirft, haben wir das
Thema in einer sehr geheimen Sitzung be-
sprochen, 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 ge-
legentlich infolge technischer Versehen mit
unsern Ratschlägen nicht die gewünschten Er-
folge 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 Verwendungsmöglichkei-
ten bekannt. Ich will Ihnen, liebe Haus-
frau, 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, entzük-
kenden Frühlingsblüschchen.

Eventuell neu entstehende Leitteren
übersticken Sie mit einem Bündner-
muster.

Ja, ja, er ist wohl schön, der helle
Berbert Teppich! Aber heikel. Sie könn-
en 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 Qua-
drate von 35 auf 35 cm. Diese tünklen
Sie einzeln in eine gute Seifenlauge,
schwadern sie zümpftig umher und spü-
len gut nach. Das Trocknen erfolgt an
der Sonne.

Nachher lassen Sie die Stücke wieder
zusammennähen, wenn Sie nicht vor-
ziehen, dieselben mit bunten Woll-
resten aneinander zu häkeln — was
natürlich besonders hübsch ist.

Immer und immer wieder höre ich
Hausfrauen über die bösen, hellen Was-
serflecken auf Möbeln jammern. Mit
Schmiegelpapier dürfen Sie da nicht
dahinter!

Kaufen Sie Ihrem Mann einen elek-
trischen Rasierapparat — diese ein-

malige Ausgabe macht sich mit den
spättern Einsparungen bald bezahlt. Die
täglich abfallenden Bartstoppeln wer-
den gesammelt und bei der nächsten
Frühjahrsputzete tüchtig auf den Mö-
beln 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 könn-
en Sie mit der Nagelfeile glätten. Er
wirkt aber zackig besonders originell.

Sie fragten, ich antworte (Briefkasten)

Nein, das Rezept zur Reinigung von
Jahskarten stammt nicht von mir, son-
dern von der Konkurrenz. Ich rate
Ihnen darum eher davon ab, beson-
ders da die Herstellung der Brüche auf
ca. Fr. 3.— kommt und ein gereinigtes
Spiel Jahskarten — wenn man die Ar-
beitszeit auf Fr. 2.— pro Stunde an-
setzt — auf immerhin ca. Fr. 12.— zu-
stehen kommt. Lösen Sie lieber Kreuz-
worträtsel, wenn die Jahskarten zu
schmutzig geworden sind.

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

Dorothee.



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

Paysage-Dimanche