

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 73 (1947)
Heft: 7

Illustration: "Es war eben sehr dunkel [...]
Autor: [s.n.]

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

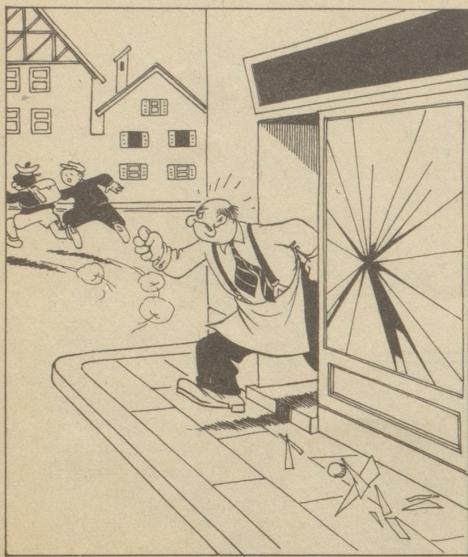
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 11.01.2026

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



Wer wett ä so i d'Täubi cho!
D'Versichrig zahlt der d'Schibe scho.

Glas-Versicherung

Eidgenössische
Versicherungs-Aktien-Gesellschaft
Zürich



Depot und prompter Versand durch
ST. JAKOBS-APOTHEKE ZÜRICH, Badenerstrasse 2

DIE SEITE

Versuch's und verfluch's

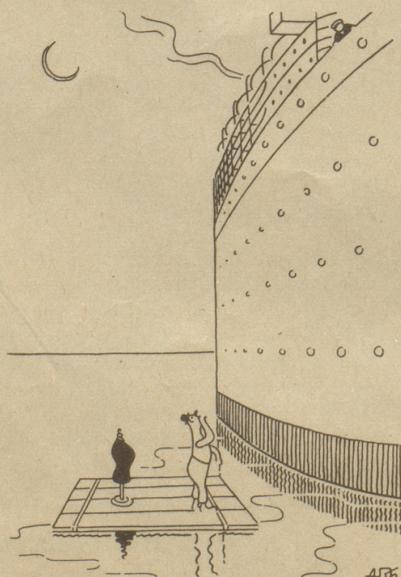
Für die Hausfrau

Da die Liebe des Mannes durch den Magen geht, ist wie an allen Uebeln, die uns in der heutigen Zeit begegnen, auch an der schwankenden bis schwindenden Liebe unserer Ehemänner, jener Mensch schuld, dessen Name auszusprechen nicht mehr zum guten Ton gehört. Seinetwegen müßten wir Härddöpfel anbauen und unsere Kuhherden, mangels Gras, dahinmetzgen. Die Folge davon ist, daß wir noch immer fleischlose Tage haben und die Frauen an diesen Tagen hässige oder wehmütige Bemerkungen seitens der Ehemänner ernten müssen. Diesen Liebesschwankungen müssen wir mit Liebe begegnen, mit jener Liebe nämlich, die unermüdlich neue vegetarische Plättli und Sardinengerichte gebärt. Heute möchten wir Ihnen darum zwei hervorragende Rezepte zum besten geben.

Randenkopf à la jardinière

Man nehme (pro Person) 1 große Rande, 1 Büscheli Peterli, 1 Zwiebelring, 2 Radiesli, 1 kleine Rübe, 2 Kapern, 1 Cornichon.

Aus diesen Zutaten, bzw. Ingredienzien, mache man einen originellen, pikanten Randenkopf. Man pflanzt die Rande, nachdem sie gebührend geschält ist, mitten auf den Teller und stülpt ihr als Kranz den Zwiebelring über. Seitlich, schön symmetrisch, steckt man die Radiesli als Ohrlein ein und vorn in der Mitte die kleine Rübe als Näschen. Kapern und Cornichon ergeben Aeuglein und Mündlein und über-



«Es war eben sehr dunkel, als das Schiff unterging, da habe ich aus Versehen dieses Ding da gerettet.»

Söndagsnisse-Strix

all da, wo auf einem rechten Kopf Haare sprühen (im Zwiebelring, hinter den Radiesli, zwischen Rübe und Cornichon und ev. unterhalb des Cornichons), setzt man Peterli ein.

Ueber das Ganze schüttelt man Worcester-sauce und reicht dazu Rhabarber-mus.

Zur Abwechslung können die Peterli das nächste Mal durch Schnittlauch ersetzt werden.

Sardinensuppe

Die verbreitete Ansicht, erwärmte Sardinen stinken, ist ein böses Vorurteil!

Auf dieser Welt ist alles relativ.

Was gestern braun, ist heute rot.
Was heute lebt, ist morgen tot.
Wer diesem Aas, ist jenem Luft;
Was jenem stinkt, ist diesem Duft.

Auch der Gestank ist also ein relativer Begriff, indem man sich an ihn gewöhnen und mit genügend Ausdauer ihn sogar lieben lernen kann; der Gestank entwickelt sich im subjektiven Fühlen via Geruch schlüsselndlich zum Duft. Ich bin etwas abgeschweift, entschuldigen Sie, liebe Hausfrau. Aber es schadet ja nichts, wenn zwischen prosaischen häuslichen Alltäglichkeiten tieferen Gedanken Zeit und Raum gewährt wird, und wenn Sie das Essen — denn heute handelt es sich ursprünglich um dieses — unter solchen und ähnlichen Reden servieren, wird sich Ihre Familie auch auf das fleischloseste Menu mit Heißhunger stürzen.

Leider sind uns mit dem Brechen des Wärmsardinengestankvorurteils wieder einmal andere Hausfrauenecken anderer Zeitschriften zugekommen, indem sie bereits voll revolutionären Mutes Rezepte über gebratene, gedünstete, gebackene und geschwollte Sardinen veröffentlicht haben.

Uns bleibt also nur noch die Sardinensuppe, um die Revolution zur Tradition auszuweiten und weiterzuführen.

Man nehme (für 4 Personen): 2 Büchsen Sardinen, 1 Büchse Sardellen, diverse Gemüse und Früchte, 12 gr Mehl, 1,750 gr Wasser, 2 Eßlöffel Fischtran.

Die Büchsen öffnet man vermittels Büchsenöffner. Den Fischtran erhitzt man, schweift das Mehl drin, löscht mit Wasser ab. Sobald die Sache kocht, gibt man den Inhalt der Büchsen hinzu, nebst etwas Zitronensaft, etwas Spinat oder andern Vitaminpendern, die gleich in der Nähe liegen.

Nach zwei Stunden Kochzeit ist die Suppe schön dick und fertig. Sie muß nur noch durch ein Passeyte gelassen werden, damit man nicht mehr so gut sieht, was drin ist.

Dorothee