

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 74 (1948)
Heft: 39

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: 13.01.2026

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

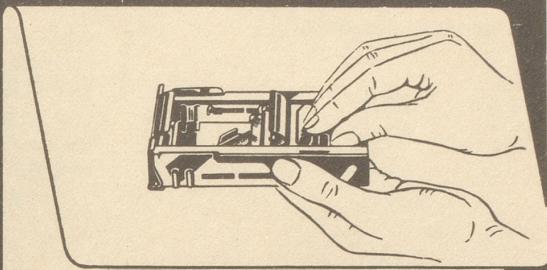


Sie gehen ins Café. Was trinken? Wie wär's mit einem *Grapillon*? Wein und doch kein Wein! Echter, herrlicher Traubensaft, weiß oder rot, wunderbar im Glase funkeln!

Der Traubenzucker, der in so reichem Maße im Grapillon enthalten ist, führt Ihnen Energien zu — *Grapillon* tut Ihnen gut!



Achten Sie auf die Etikette mit dem Grapillon-Männchen — nur dann sind Sie sicher, Grapillon zu erhalten.



Sonntagsgesichter

nennt man mit Recht jene frohen, stets sauber rasierten männlichen Antlitz, denen man oft begegnet. Es handelt sich da bestimmt nicht um Millionäre, die sich sozusagen jeden Tag eine neue Rasierklinge leisten. Meistens sind es sehr kluge, sparsame Herren, die sich Tag um Tag mit ein und derselben Klinge ein Jahr lang rasieren. Hinter dem ganzen Geheimnis steckt einzig der ALLEGRO. Schaffen auch Sie sich diesen hervorragenden Abziehapparat an. Ihrem Sparsamkeitsinn und eben Ihrem anziehenden, stets tadellos ausrasierten Gesicht zuliebe.

Der weltberühmte ALLEGRO-Schleif- und Abzieh-Apparat ist in allen einschlägigen Geschäften erhältlich.

Preise: Fr. 12.—, 15.—. Prospekte gratis durch:

Industrie AG. ALLEGRO
Emmenbrücke 4 (Luzern)

Allegro
für frohes Rasieren!

Handwerkliche Herstellung von Gemälderahmen

A STACHER
ZÜRICH 2 BLEICHERWEG 58
TEL. (051) 23 65 46

Flawil — mein nächstes Ziel
Hotel Rössli Hans Gauer Tel. 8 35 03

Ferien und Erholung am Südhang des Ägeritales im Hotel Kurhaus Waldheim Unterägeri am Ägerisee Geschmackvoll eingerichtetes Restaurant, intime Bar. Besonders bekannt: Küche u. Keller. Tel. (042) 4 51 02. Großer P. E. Hengeler-Stämpfli



gibt blendenden Glanz

Immer gut Essen
im
Hotel Kurhaus Walchwil
am Zugersee
Dankbares Ausflugsziel
Großer P. Tel. (042) 441 10
H. R. Kundert-Konzett

Café Rest.
NEUHOF
ZÜRICH
Meine Gäste empfehlen mich!
J. Luchsinger-Lüdi
Seefeldstr. 40, Tramh-stelle Kreuzstr.
P-Platz Telefon (051) 32 09 00

RESTAURANT PICCOLI
ACADEMIA TEL. 23 62 43
3 Grill

Italienische Spezialitäten
GÜGELI!!
für Kenner und die es werden wollen!
Zürich
Bäckerstraße / Ecke Rotwandstraße 48

"Bauernhof" Rotfrenz
Altbekannter Landgasthof an der Hauptstraße Luzern-Zug-Zürich.
Eigene Forellensferelei
Gügeli, Poulets, Bauernschinken und was sonst der Gaumen begehrte!
Familie Schwarzenberger
Telefon (042) 4 78 01

Was backe ich diese Woche Gutes mit Helvetia-Backpulver?

Käsestengeli. Jetzt, wo unser herrlicher Käse wieder frei ist, nimmt man ihn wieder vermehrt ins Back-Programm und bäckt gerne Käsestengeli mit dem backreichen Helvetia-Backpulver zu 21 Rp. die Tüte. Dieses Spar-Rezept stammt aus der Sammlung «Backen leicht gemacht». Wenn Sie heute schreiben, haben Sie das Rezept übermorgen gratis und franko im Haus und können noch gleichen Tags die Begeisterung Ihrer Lieben aus den Augen ablesen, wenn Sie die Käsestengeli auffischen. Nährmittelfabrik «Helvetia», Postfach, Zürich 50.



Gut haushalten?

Dann gibt es nur eines: zum Backen Helvetia-Backpulver zu 21 Rp., für Pudding Helvetia-Novo mit Vitamin B1 und C zu 60 Rp. oder Helvetia Crème-Pudding zu 65 Rp., zum Würzen Helvetia-Tafelsenf zu 61 Rp.