

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 74 (1948)
Heft: 45

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>



LANGWEILE BEIM JUNGGESELLEN

wird vertrieben durch ein Abonnement auf den Nebelspalter!

Abonnieren oder schenken Sie den Nebelspalter. Er bildet eine willkommene Gabe. Verlangen Sie unsere hübsche Geschenkkarte.



**Alex Imboden
Bern**

Neuengasse 17. Telefon 21693
Nähe Café Ryfli-Bar

Au 1^{er} pour les gourmets!

Walliser Keller Bern

Altes Sprichwort in neuer Fassung

Alte Fassung:

Wer jung mag die Rappen sparen,
Der kann im Alter Kutsche fahren.

Neue Fassung:

Wenn die Alten die Rappen sparen,
Dann können die Jungen Auto fahren.

fis

**Willy Dietrich
Bern**

Nähe Walliser Keller

Café RYFFLI-Bar





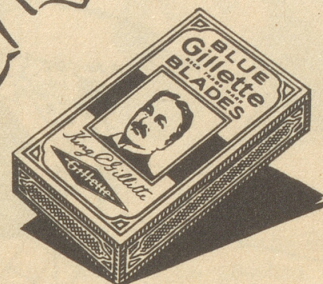
Berufshalber müssen Sie viel im Restaurant essen. Was trinken, um nicht schlapp und schläfrig zu werden?

Bestellen Sie ein Fläschchen *Grapillon*, den echten Traubensaft, weiß oder rot.

Sein großer Gehalt an Traubenzucker gibt Ihnen eine Kraftreserve für den ganzen Nachmittag. Jawohl, *Grapillon* tut Ihnen gut!



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



Gillette KLINGEN

DREIFACH GESCHLIFFEN:

1. SCHÄRFER
2. SOLIDER
3. LÄNGER VERWENDBAR

10 KLINGEN FR. **2.-**



Handwerkliche Herstellung von Gemälderahmen

A. STACHER

ZÜRICH 2, BLEICHERWEG 58

TEL. (051) 27.65.46

PARKE in ZÜRICH

beim Hotel Limmathaus, dann bist Du aus aller Parknot raus! Hotel Limmathaus b. Limmatplatz, das Haus mit seinen neuzeitlichen Zimmern, seiner guten Küche und den mündigen Weinen. Der große private Parkplatz steht zu Ihrer freien Verfügung. Ferd. Bruhin. Tel. (051) 25 89 10

Abonnieren Sie den Nebi!



Manneskraft

schafft eine Kur mit dem Hormon-Präparat **Erosmon**. Sie bringt neues Leben, erhöhtes Lebensgefühl. Die ersten Besserungszeichen zeigen sich manchmal schon nach kurzer Zeit. **Erosmon** ist erhältlich in Apotheken zu Fr. 4.50 und 21.- (Kurzpackung). W. Brändli & Co., Bern



Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Unfall-, Haftpflicht-, Automobil-, Einbruchdiebstahl- und Kautions-Versicherungen zu günstigen Bedingungen

Gegen chronische oder akute
Verstopfung
hilft
Ormaxol
In allen Apotheken

Was backe ich diese Woche Gutes mit Helvetia-Backpulver?

Crème-Torte. Torten mit Füllung sind jedem Feinschmecker ein Begriff. Wer aber mal das Glück hatte, eine Crème-Torte (auch Bienenstich genannt) zu degustieren, die nur mit besten Zutaten und mit hervorragendem Können zubereitet wurde, der wird den seltenen Genuß noch lange rühmen. Das größte Lob aber gebührt in einem solchen Fall der Hausfrau, die in der Verwendung der Zutaten wählerisch ist und in der Zubereitung großes Geschick beweist. Zu den unentbehrlichen Zutaten gehört das altbewährte Helvetia-Backpulver, das allein den Teig luftig und mürbe macht, und was die Füllung anbetrifft, macht sie eine delikate, feinschmelzende Crème mit Helvetia Crème-Puddingpulver oder Helvetia NOVO.



Eine Handvoll Salz in die Suppe geben?

Niemals! Eine Prise genügt. Auch beim Pudding-Machen ist nicht die Quantität des Pulvers, sondern die Qualität ausschlaggebend. Die guten Marken **Helvetia** und **NOVO** enthalten garantiert nur reine und geeignete Rohstoffe, und keinerlei Füllstoffe, darum sind Helvetia- und Novo-Puddings so fein, so ausgiebig und so beliebt.