

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 75 (1949)
Heft: 40

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: 27.01.2026

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

D-E-R-F-R-A-U

ständigen Regungen! Die Franzosen sind halt ein reiches und daher — wie man immer hört — moralisch nicht ganz einwandfreies Volk, das mit der mühelos geernteten Gabe Gottes nach Belieben schaltet und waltet. — Wir aber, auf unsren kargen Aeckern, haben im Kriege mit Mühe unsren Frauen das gute alte Sparen wieder beigebracht, und jetzt, wo die Rationierung zu Ende ist, — da sparen wir erst recht!

Ich persönlich bin sogar dafür, daß die Heiligkeit des Brotes, die Du selbst noch in den dunkelsten Gründen Deines ehrfurchtslosen Herzens anerkennst, auch auf unser heutiges Hauptnahrungsmittel, den Härdöpfel, ausgedehnt werde, etwa mit der ständigen Ermahnung: «Schände keine Härdöpfelschintil!»

Als Lehrerin an einer berühmten schweizerischen Haushaltungsschule ist es mir natürlich selbstverständlich, daß man unter die Salatblätter auch den Strunk rädet oder die Peterli mit den Stielen schneidet (man bedenke, welch' große Ersparnis!) und die Aepfel samt dem Bütschgijt. — Gerade auf das Sparen des heiligen Härdöpfels verwende ich jedoch besondere Sorgfalt und lege Dir daher meine diesbezüglichen Notizen bei:

1. Verwende bis tief in den Herbst hinein nur letzjährige Kartoffeln! Da sie weniger gut sind, wird bedeutend weniger gegessen. Ferner ist das Schälen und Augenausstechen viel mühsamer; die Schülerinnen lernen dadurch Gewandtheit der Finger und, vom ethischen Standpunkt aus, den Ernst des Lebens kennen.

2. Rüste die Kartoffeln möglichst sparsam! Die Abfälle der einzelnen Schülerinnen (gemeint ist ihrer Kartoffeln) werden gewogen, und wenn eine 20 Gramm mehr Schinti hat als die andere, so ist ihre Verschwendungsangst mathematisch bewiesen, und ein entsprechender Verweis ist unverzüglich zu erteilen.

3. Zu den Mahlzeiten werden die Kartoffeln in möglichst große unansehnliche Klötze geschnitten. (Auf die Art können am wenigsten Vitamine herauströhlen!) Dann werden sie in möglichst wenig Salzwasser möglichst kurz gesotten.

4. Da die so entstandenen Salzkartoffeln nie besondern Anklage finden, wird ein großer Rest entstehen, den man gleich nach dem Essen durch ein Sieb preßt und am nächsten Tag als Kartoffelschnee serviert.

5. Wird auch dieser nicht ganz aufgegessen, so formt man aus dem Rest sogenannte Kartoffeltätschli oder -pfoten. Da diese unbeliebt sind und sehr fürig, haben die Schülerinnen noch 2 bis 3 Tage daran zu essen.»

Siehst Du, Bethli, das ist noch die wahre Sparsamkeit: ein Härdöpfelgericht für eine ganze Woche! Und das ist durchaus nicht nur Schultheorie. Als ich letzthin zum ersten Mal wieder seit zwanzig Jahren einen richtigen Haushalt führte, hielt ich diese meine Gebote für sämtliche Speisen eisern durch. Essen soll kein Vergnügen sein, sondern ernste Pflicht.

Offen gesagt, scheint es mir, liebes Bethli, daß Du dies leider auch noch nicht recht begriffen hast!

Es grüßt Dich Deine enttäuschte

Züs Bünzlin, Haushaltungslehrerin
(spez. in Restenverwertung).

Liebe Züs,

ich bin wiederum um eine Illusion ärmer! Was mich bisher am meisten einschüchterte, war eine Haushaltungsprofessorin, wie Du es bist. Ich betrachtete sie als höhere Wesen, als Angelpunkte der Struktur unseres Landes. Und jetzt das! Diese an Verworfenheit grenzende Leichtfertigkeit, mit der Du das Wort Herdäpfel in den Mund nimmst!

Es ist schade um Dich, Züs!

Dein noch viel enttäuschteres
Bethli.



Bleich- mittel für Haare

auf Gesicht, Armen und Beinen. Wo immer Sie wollen, werden die Haare aufgehellt und unsichtbar, mit LITE von Nestle-Le Mur, dem einzigartigen Bleichmittel in Cremeform mit Nährschutzöl. Unschädlich und sehr bequem.

Preis Fr. 7.75 inkl. St. bei Ihrem Coiffeur, Drogisten oder direkt von der Novavita AG, Postfach Zürich 27, gegen Nachnahme oder Voreinzahlung auf Postcheck VIII 22581.

Radio Steiner

Milde Wärme durch



ACCUM AG. GOSSAU / Kt. ZURICH
Fabrik für Elektrowärme - Apparate

Seit Jahrzehnten sind die natürlichen

Birkenblut

-Produkte erfolgreich für die Haarpflege.
Lotionen, Brill, Shampoos, Fixator etc. erhältlich im guten Fachgeschäft
Alpenkräuter-Zentrale am St. Gotthard, Faido
Direkter Versand von sämtlichen Alpenkräutern

Nach den heißen Sommertagen sollten Sie mit einer natürlichen Teintpflege weiterfahren, um Ihre Haut auf die rauhere Witterung vorzubereiten. Verwenden Sie

BIOKOSMA-

Gurkenmilch zur Teintreinigung
Fr. 1.50 bis Fr. 4.50

Gurkencrème fettfrei (Tag) Fr. 2.—

Gurkencrème fett (Nacht) Fr. 2.—

Trotz der bescheidenen Preise sind diese Produkte von unübertraglicher Güte.



In allen guten Fachgeschäften erhältlich.

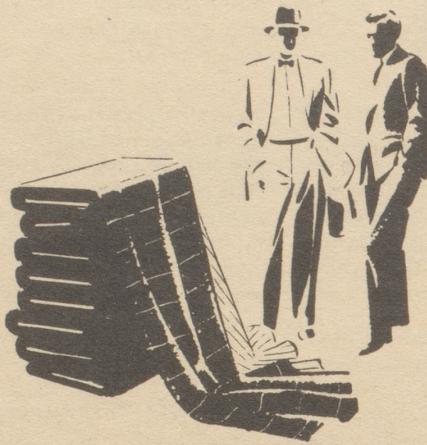


Sie schreibt auf **HERMES**



RESTAURANT PICCOLI
ACADEMIA
TEL. 23 67 43

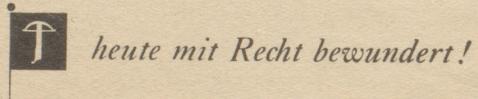
Italienische
Spezialitäten
GUGGELLI
für Kenner und die es werden wollen!
Zürich
Bäckerstraße / Ecke Rotwandstraße 48



„... Nein, mein Lieber, das ist *Schweizer-Wollstoff!*“

„Schweizer-Wollstoff? ... Da kann ich nur sagen:
Hut ab vor dieser prächtigen Qualität!“

Schweizer-Wollstoff



Auf Reisen ist, das weiß ich heute,
Viscount die Seife feiner Leute!

Viscount - Gelée seife in Tuben

herrlich schäumend, angenehm parfümiert, hervorragende Reinigungskraft, praktisch für Reise, Sport, Beruf, Haushalt. Tuben à Fr. 1.80 und Fr. 3.60 in Fachgeschäften.

Probetube gegen Fr. 1.80 in Marken und Bezugsgeschäften. Nachweis durch Erich Müller & Co., Postfach, Zürich 34.

HOTEL - HECHT,

DÜBENDORF

P Telefon 934375 FRED HIRTER-SAXER, Chef de cuisine



Gasthof zum Kreuz
Heiligkreuz
Mels (St. G.)
an der Hauptstrasse Zürich - Sargans
2 Autominuten von Sargans

Das Beste aus Küche und Keller. Melser Eigengewächs. Heimelige Lokale für größere und kleinere Gesellschaften. Freundlich willkommen heißt Sie: Fredy Raschle-Good, Telefon (085) 8 02 12

Bruchleidende

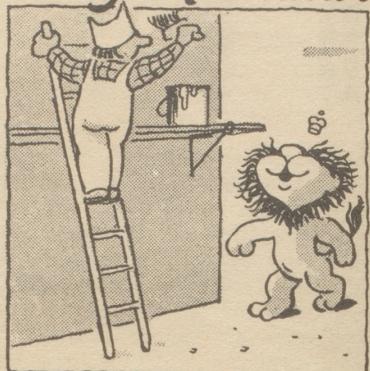


Bandagist
Ad. Ammann-Notz, Zürich
Löwenstr. 31 (vorm. E. Lamprecht, früher Limmatquai)

Wirklich
Prima essen? ... Halt!
Försthaus Sihlwald

An der Autostraße Zürich-Zug
Station Sihlwald. Telefon 92 03 01
Passanten-Zimmer Max Frei

King's Abenteuer



Noch milder mit Filter
VIRGINIA
SPECIAL N°1
20/90 Cts.

VIRGINIA FILTRE N°1