Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 75 (1949)
Heft: 48

Werbung

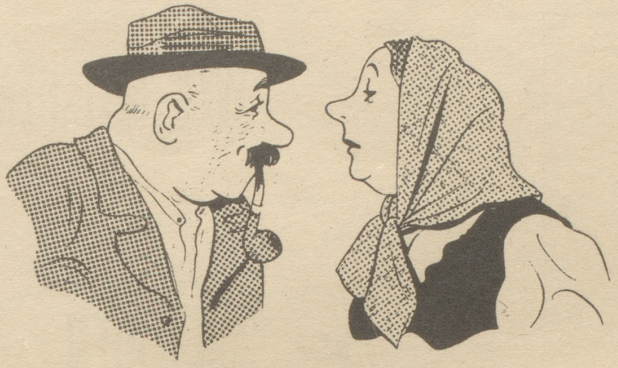
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 22.07.2025

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



Chueri und Rägel

«Rägel, gaasch öppe grad is Dorf? Chönntisch mer zwee Servela mitbringe.»

«So? Wotsch öppis fürs Vatterland tue?»

«Nei, für mich.»

«Aber s Vatterland verdienet draa.»

«Rägel, du söttisch Babe heiße! Ich zale mini Servela em Metzger, nid em Bund.»

«Das meinsch du bloß, Chueri. Häsch no nie nüüt ghört vo der ‚Schlachtviehordnung'?»

«Nei, bis jetzt hät me mee gmerkt vo der Söiornig, bsunders mit de Söi.»

«Das verschtaasch du zwenig, Chueri. Da reded anderi Lüt mit, als du eine bisch. Zum Bischpyl di Delegierte vom Puureverband, vom Schlachtviehproduzänteverband, vom Milchproduzäntezentralverband, vo der Vieh- und Fleischhandelsgnosseschaft, vom Viehimportöreverband, vom Großmetzgereiverband, vo der Viehbörse, vom schwizerische ...»

«Schtell ab, Rägel! Machsch eim ganz schturm. Und was mached die vile Delegierte?»

«Si säged der Abteilig im Bundeshuus, was s gern wetted, daß me ne befäle söll.»

«Wie isch das? Si säged sälber, was ene befole werde ....?»

«Hejo. Di Allmächtige säged den Oonmächtige, was di Ooonmächtige den Allmächtige befele sölled, zum Bischpyl d Priis erhöche zur Verbilligung.»

«Bhüetis, Rägel, du schpinnsch gwüß! Me cha doch nid ....»

«Moll, me cha. Paß uuf: Vo jedem Schtuck Vee nimmt a der Gränze d GFS sechs Franke, für d Sicherig vo der Überschußverwertig zwanzg Rappe vom Kilo, Veterinärgebüüre zää bis zwanzg Rappe und derzue no de Zoll vo füfedrißg bis füfzg Rappe. Das macht i der Metzg ufs Kilo ein Franke bis ein Franke vierzg.»

«Aber das isch doch vertüüret, nid verbilliget.»

«Defür gits billigs Ruuchmääl für d Söi, und wenns devo zvil Söi git, so leit me hunderttuusig Franke druf zums verbillige. Allerdings für d'Ußländer. E paar Mönet schpöter tuet me wider Söi importiere, daß s Kässeli wider volle wird bis zum nöchschte Türgg mit em Export.»

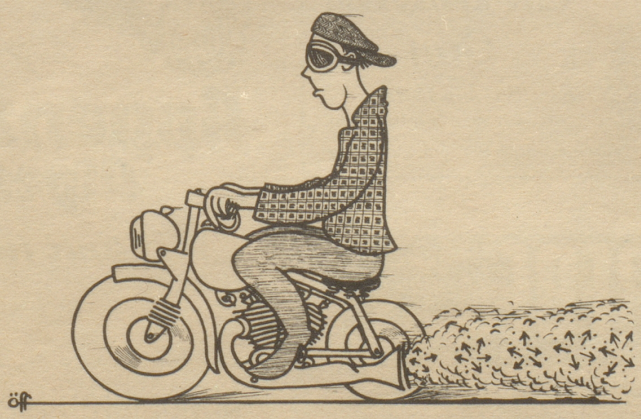
«Und dem seit me Ornig?»

«Natürli, dört obe scho. Si säged ja au ‚Vatterland' und ‚Landesinträsse' und meined nid s glych dermit wo mir.»

«Rägel, muesch mer kei Servela bringe, si metälleled mer z schtarch.»

«Mich häts sogar scho tunkt, s Fleisch füüleli sogar echli. Aber wers nid weiß, merkts nyd.»

«Jetz weiß is drum. Da isch mer min Geißechäs doch lieber; i miner Milch wäscht niemert d Händ.»

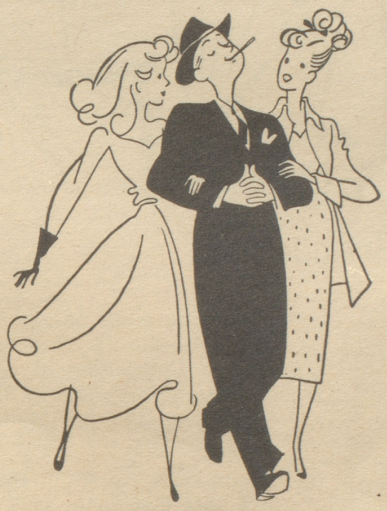


Der Knalleffekthascher

HOTEL-RESTAURANT-WALHALLA ST. GALLEN

Jeden Tag ein **Sonntagsmenu**
Zimmer ab Fr. 6.— Eigene Garage
Grill - Brasserie - Banquetsaal

HOTEL-RESTAURANT-WALHALLA



Froh im flotten

Tuch A.G.

Herrenkleid

Arbon, Basel, Baden, Chur, Frauenfeld, St. Gallen, Glarus, Herisau, Lenzburg, Luzern, Olten, Oerlikon, Romanshorn, Rüti, Schaffhausen, Stans, Winterthur, Wohlen, Zug, Zürich. Depots Schild AG in Bern, Biel, La Chaux-de-Fonds, Interlaken, Thun, Sion, Montreux

Buffet Zürich-Enge P

Spezialitäten-Küche
Gute Weine!

3 Min. Tram vom Parade Tel. (051) 25 18 11 Inh. B. Böhny

Giambonetti . . .

der Name eines Sängers oder Musikers südlicher Herkunft? Weit gefehlt! Giambonetti ist ein Spezialgericht, das — wenn einmal ausprobiert — in Verbindung mit Thomy's Senf bestimmt Ihr künftiges Lieblingsessen wird.

Also: Dünn geschnittene Kalbsplätzli leicht mit Salz bestreuen und auf einer Seite mit Thomy's Senf bestreichen. Darauf ein kleines Stück Schinken oder Fleischkäse legen und dieses mit einem Eßlöffel Brotfüllung bedekken. Die Fleischstücke zusammenrollen, binden wie Kalbsvögel, mit Zwiebel, Rübli usw. anbraten und in guter Sauce 3/4 Stunden zugedeckt dünsten. Während des Bratens ein Salbeiblatt an die Sauce geben. Diese Gewürze vermitteln dem Gericht, zusammen mit Thomy's Senf, ein pikantes und angenehmes Aroma.

Thomy's Senf

Freut den Gaumen — hilft verdauen!

WEG MIT DEN BAKTERIEN

Viele tausend Bakterien enthält Ihr Taschentuch schon nach einmaliger Benützung. Diese Bakterienzucht im Taschentuch gefährdet Ihre Gesundheit und kann den Schnupfen um Tage und Wochen verlängern.

Beugen Sie diesen Gefahren vor. Die Tempo-Taschentücher werden nur einmal benützt und dann ... weg mit den Bakterien. Tempo sind erst noch billiger als das Waschen von Stoff-Taschentüchern.

Camelia-Fabrikation, St. Gallen

20 Stück
57 Rappen
inkl. Wust.

Tempo

Erhältlich in allen einschlägigen Geschäften.

OFA

Appenzeller Alpenbitter

ist gut und tut gut!

Togal

bringt rasche Hilfe bei **Gelenk- und Gliederschmerzen, Hexenschuß, Rheuma, Ischias, Erkältungs-Krankheiten, Nervenschmerzen.** Togal löst die Harnsäure und wirkt selbst in veralteten Fällen! 7000 Ärzte-Gutachten! Ein Versuch überzeugt! Fr. 1.60. In allen Apotheken erhältlich!

Café-Restaurant
Graf
St. Gallen
jetzt auch mit Alkoholausschank
Spezialitäten: Patisserie, belegte Brötchen, gute Weine

BAHNHOF-BUFFET
St. Gallen

Gut gepflegte Küche — Reelle Weine
Pilsner Ausschank
Mit bester Empfehlung: O. Kaiser-Stettler

Zur REBE Ostschweizer Weinstuben
GUT ESSEN UND TRINKEN
PROPAGANDASTÄTTEN DES VOLG WINTERTHUR
ZÜRICH Waaggasse 4, beim Paradeplatz Schützengasse 5, b. Hauptbahnhof
BASEL Grünpfahlgasse bei der Hauptpost Hammerstr. 69, Nähe Mustermesse

Abonnieren Sie den Nebi!