

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 75 (1949)
Heft: 6

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

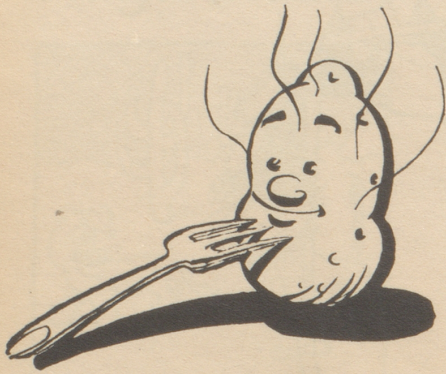
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 24.04.2026

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



Kartoffeln als Delikatesse?

Kaum glaublich? Die simple Kartoffel kann zur Delikatesse werden. Sie kann so delikatschmecken, daß schon eine Gabelspitze davon zum Feinschmecker-Erlebnis wird. Möchten Sie nicht einmal diesen Kartoffelsalat mit der persönlichen Note ausprobieren?

Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und zu 1 cm großen Würfeln schneiden. Ebenso drei bis vier geschälte Äpfel und drei bis vier Salzgurken pro ein Kilo Kartoffeln. Dazu ein gehacktes hartgekochtes Ei, eine gehackte Zwiebel, Inhalt einer Dose Sardellen, fein gehackt, 1 1/2 Teelöffel Salz, 1/2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Pfeffer, 5-6 Eßlöffel Essig und 1 1/2 Eßlöffel Thomy's Senf begeben. Ferner 1-2 Bouillonwürfel in 3/4 Tasse kochendem Wasser auflösen und mit dem Oel aus der Sardellendose über den Salat verteilen.

Thomy's Senf

Freut den Gaumen — hilft verdauen!

Löwen-Garage Zürich

6. VELTIN, im Zentrum der Stadt, Löwenstraße 11/17 - TELEFON 25 39 29
Tag- und Nachtbetrieb - Einstellen - Waschen - Schmierer

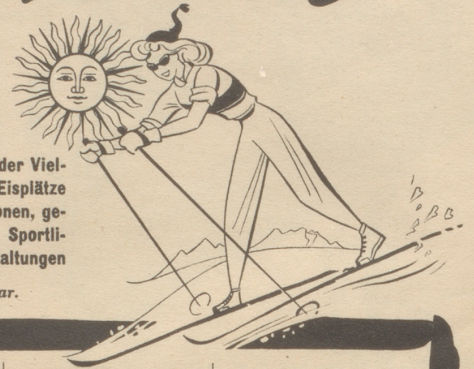


tradition

FONDÉE EN 1863

CAMUS
"LA GRANDE MARQUE"
COGNAC

St. Moritz

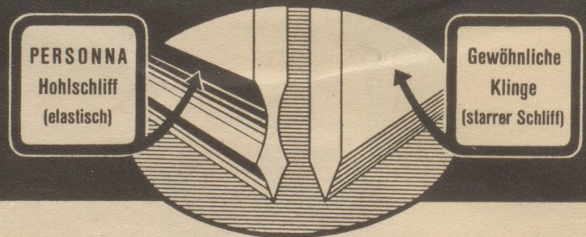


Ein Skigebiet von überraschender Vielfalt. 2 Bergbahnen, 3 Skilifts. Eisplätze Spazierwege. Hotels und Pensionen, gewillt alle Wünsche zu erfüllen. Sportliche u. gesellschaftliche Veranstaltungen

Ueber Julier mit Auto erreichbar.

ST. MORITZ-DORF		Pension min. max.		Pension min. max.		CHAMPFÈR		Pension min. max.		
Engadiner Kulm	26.- 50.-	Villa Languard	garni	Bristol	16.50 23.-	Kuranstalten und Erholungsheime Unfall-Clinic Dr. Gut 20.- Clinic Bernhard 20.- Erziehungsinstitute Institut Montalia für junge Leute v. 10-20 Jahren. Prospekt u. Sportprogramm durch die Hotels, Reisebureaux, Kur- u. Verkehrsverein St. Moritz, Tel. 082/3 31 48				
Palace Hotel	26.- 50.-	St. Moritzerhof	15.50 20.-	Julierhof	16.50 23.-					
Suvretta House	26.- 50.-	Bella Vista	15.50 20.-							
Belvedere	19.- 30.50	Bernasconi	15.50 20.-							
Caspar Badrutt	19.- 30.50	Pension Aurora	15.50 20.-							
Schweizerhof	19.- 30.50	Hotel Bären	15.- 17.50							
Albana	18.- 28.-	Pens. Villa Erika	15.- 16.-							
Calonder	18.- 28.-	Volksh. Bellaval	13.50 16.-							
La Margna	18.- 28.-									
Posthotel	18.- 28.-									
Privathotel	18.- 28.-									
Rosatsch-Excelsior	18.- 28.-									
Eden Garni	garni									
Monopol	16.50 24.-									
Waldhaus	16.50 24.-									
		ST. MORITZ BAD								
		Bellevue au Lac		16.- 22.-						
		Olympia-Metropol		15.50 20.-						
		Bernina		14.- 16.50						

Die Ueberlegenheit der PERSONNA ist augenfällig



Hohlschliff

Dieses Patent der PERSONNA-KLINGE verleiht dem Rasierapparat die Vollkommenheit des Hohlschliffes, wie ihn sonst nur das Rasiermesser des Coiffeurs aufweist. Hohlschliff ist, weil feiner, länger haltbar, er kann auch öfter nachgeschärft werden. Er ist ELASTISCH, folgt wunderbar den Unebenheiten der Haut und reizt sie daher nicht. Verschieben Sie nicht auf morgen, was Sie schon heute haben können: nämlich das grosse Vergnügen, die Genugtuung, leicht und gründlich rasiert zu sein, mit PERSONNA!

10 Stück Fr. 5.-
einzel 50 Rp.



Personna Blade Co
Inc. New York

PERSONNA

So fein wie ein seltener Edelstein

GENERALVERTRETUNG FÜR DIE SCHWEIZ: EMIL GACHNANG, BINZSTRASSE 44, ZÜRICH