

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 75 (1949)
Heft: 11

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

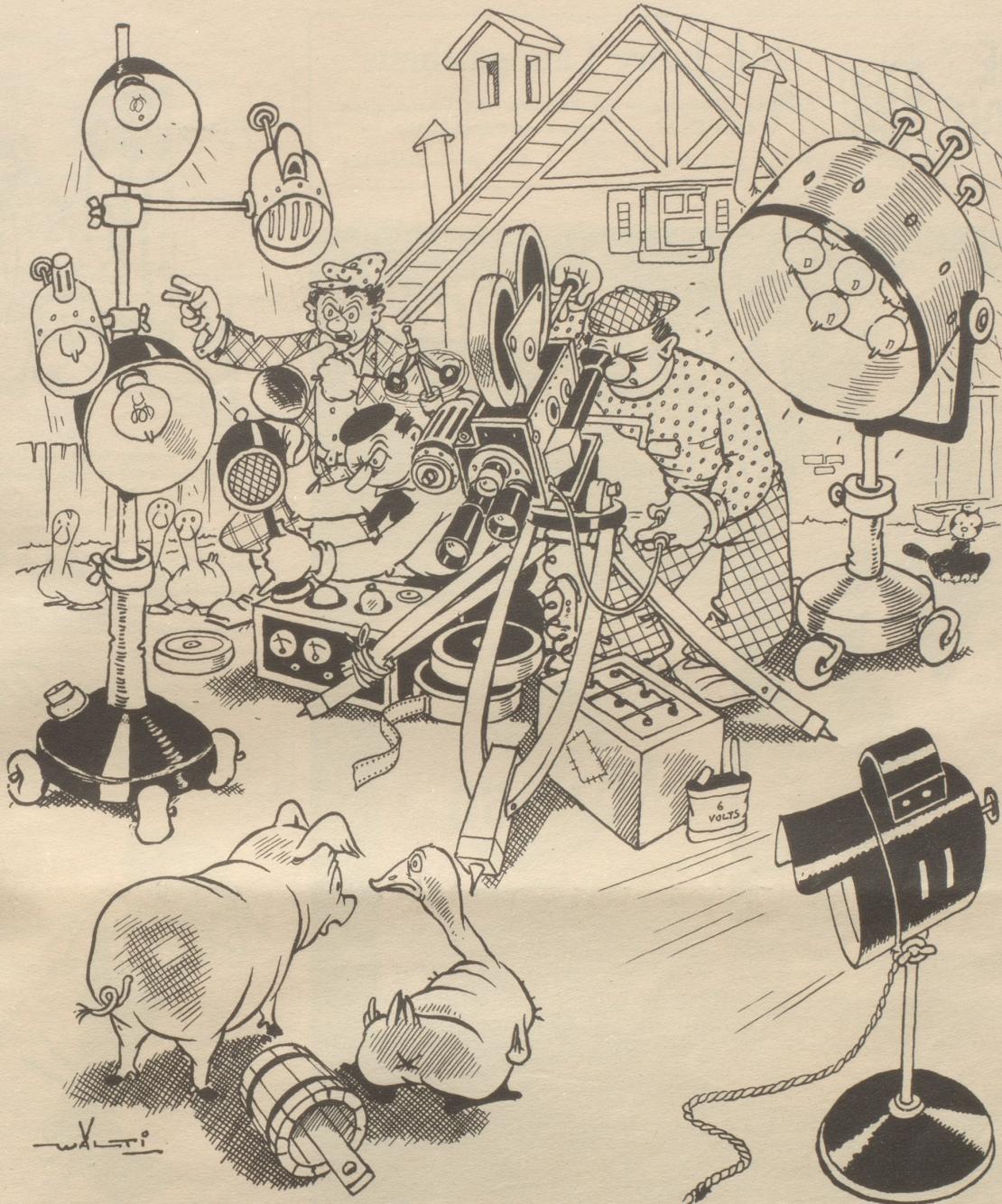
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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



„Du ich glaub mir müendenes säge das mir nüd
de Robert Taylor und d Greta Garbo sind!“

Die fründliche Zürcher

Es ist jeden Morgen das gleiche; man muß in einem Zickzackspurt vom Bahnhof weg trachten, die Trams zu erwischen. Wenn sie wenigstens dort hiel-

ten, wo sie halten sollten; aber das tun sie nicht immer. Ich merkte mir den Wagenführer, der mir schon einige Male vor der Nase entwischte und stellte ihn dann eines Morgens etwas barsch zur

Rede. Er entgegnete recht freundlich: «Wänn Si s Ufgumpe uf de Wage nid verschlöönd, häts au kei Wert, daß Si uferm Trottoir ufgumped, und ime sone Fall nämde Si eifach de Nächscht!» Vino

**Restaurant
ST. JAKOB**
Zürich
am Stauffacher
Telefon 232860
Tram 2, 3, 5, 8, 14

Im guten Speise-Restaurant
Wildspezialitäten
Bistro
f. „Schnellzugs“-Bedienung
Stehbar SEPP BACHMANN
Telefon 29471

Le seul Restaurant vraiment
à la Parisienne

Rovina's

Café de la Paix

Bern

Anerkannt
bester Kaffee

Goutieren Sie
meine Küche und meine mun-
digen Weine! Sie werden mein
ständiger Gast.

Rest. Kaufleuten, Zürich
Pelikanstraße 18, Ecke Talacker
Telefon 251405 Hans Rüedi



(ST.GALLEN)

ACS. und TCS.

200 Jahre Landgasthaus

Spezielle Arrangements für Familien- und Vereinsanlässe

Gute Küche — Auto-Reparaturwerkstätte

Telefon (071) 85651

Kurt Studer-Schneebeli

Kein Frühstück ohne Banago

BANAGO

Diätetische Kraftnahrung
Widderkreis Bestandteile:
Bananen-Cacao
Natur- und Traubenzucker, Kali und Phosphor, Vitamine B₁ + D unter ständiger staatl. Kontrolle

Nach besonderem Verfahren fermentativ ausgeschlossen, daher
mit **stopfend** und leicht **verdaulich**.

BANAGO ist ein starkendes, ernährungshaftes und appetitanregendes Getränk für Frühstück und Zwischenmahlzeiten. Es wird speziell allen schwachlebigen Personen, wie auch Kindern und Grässen empfohlen. BANAGO liefert dem Blut und den Knochen wertvolle Nährstoffe und zeichnet sich ganz besonders durch leichte Verdaulichkeit, hohen Nährwert und grosse Bekömmlichkeit aus.

NAGO
Kreisnah-müller und Chocolatfabrik
OLten

Mutter weiß, warum sie ihren Kindern regelmäßig den herrlichen Banago zum Frühstück gibt: Die im Banago enthaltenen Aufbaustoffe, sowie die Vitamine B₁ und D fördern das Wachstum und die gesunde Entwicklung ihrer Kleinen.

200 gr. fr. 1.40, 400 gr. fr. 2.70

NAGO · OLten

PW



«Immer wieder sage ich Dir: Einmachgläser gehören nicht in den Kleiderschrank!»

Tyrihans

HOTEL-PENSION NEUE POST

b. Gaizerbahnhof St. Gallen Telephon 25276
Gutbürgerliche Küche und reelle Weine zu mäßigen Preisen.
Freundliche Zimmer mit fliessendem Wasser à Fr. 5.—.
Neuer Besitzer: E. Küng

Ein Café-Restaurant und
eine Bar eigener Prägung

Dufour

Zürich 8 Ecke Dufourstr. 80/Mainaustr.
Sie werden sich wohl fühlen in dem Quartier-Restaurant
des Seefelds, in dem man Ihnen nur Erstklassiges
freundlich vorsetzt. E. Glettig-Münier, Chef de cuisine



saugfähiger als Baumwolle, und
dabei solider als Wolle.
Unterwäsche und Strümpfe für
Damen, Herren u. Kinder. Socken,
Sporthemden, Handstrickgarne.

Blaser's HOTEL MODERN
Lugano vis-à-vis Stadthaus beim See

Restaurant, Fiorentino-Bar, Dachgarten
Neuzeltlich eingerichtet, Tel. in allen Zimmern. Tel. (091) 22236
Besitzer: Ruedi Blaser-Koch

Radio **Steiner**



Mutters bester Salat

ist mit einem Schuß Helvetia Tafelsenf angemacht. Das ist die erste Salatregel, genau so wie Helvetia Backpulver der Inbegriff guten Bäckens ist. Salat, mit Helvetia Tafelsenf gewürzt, gewinn'l Rasse, wird würzig und angenehm im Geschmack. Jede Sauce, jedes Gemüse, jedes Fleisch, jeder Salat und jede kalte Platte wird durch einen Schuß Helvetia Tafelsenf mundgerecht und bekömmlich. Mit Helvetia Tafelsenf gewürzt, ist dazu noch halb verdaulich, denn Helvetia Tafelsenf hat die wertvolle Eigenschaft, die Magensaße anzuregen.

täglich
Helvetia
Qualität

Backpulver (frisch) 21 Rp.
Crème-Pudding 65 Rp.
Novo-Pudding 60 Rp.
(mit Vitaminen B₁ und C)
Vanillin-Zucker 20 Rp.
Tafel-Senf (gr. Tube) 61 Rp.