

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

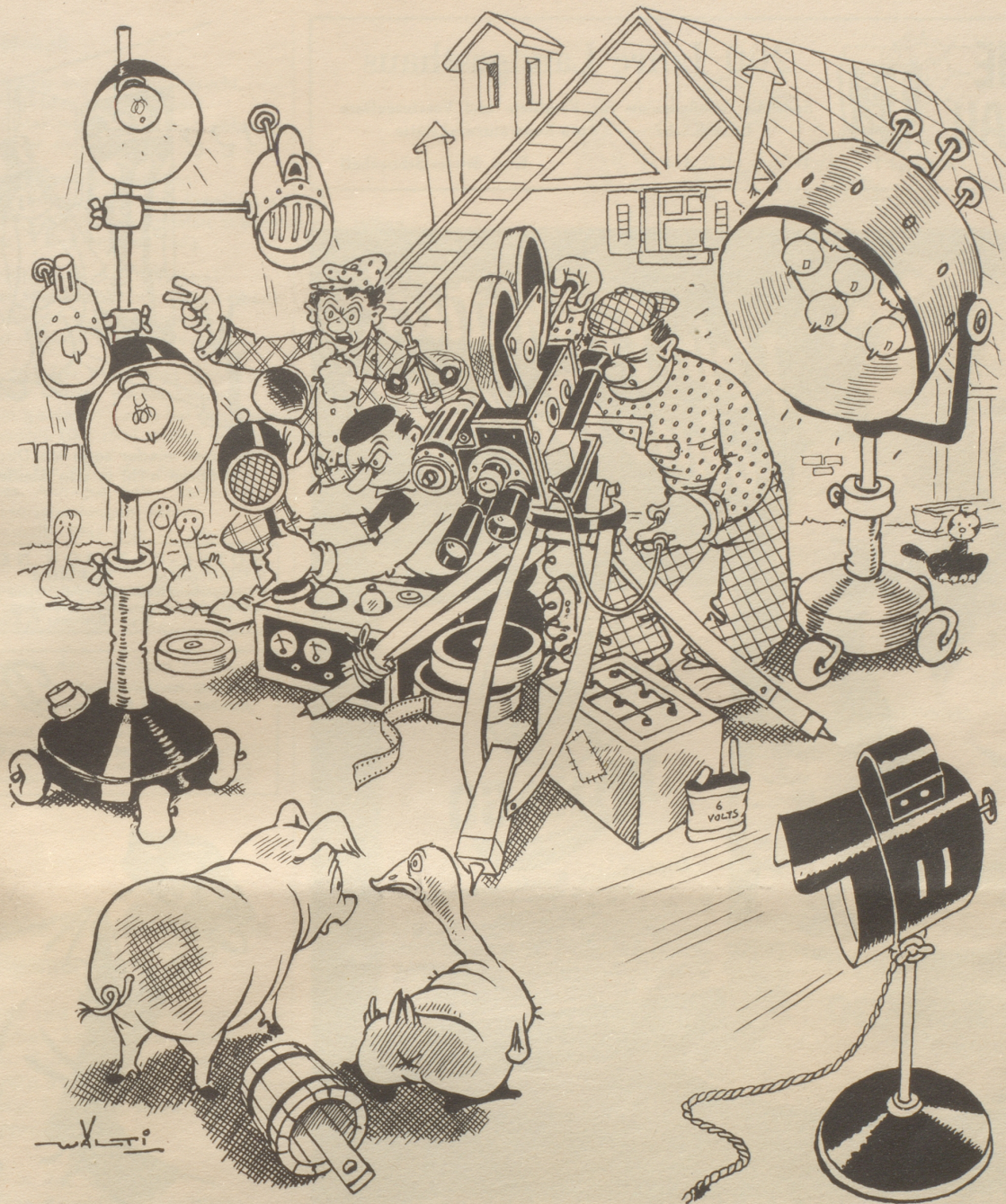
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 25.08.2025

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 entwichte und stellte ihn dann eines Morgens etwas barsch zur

Rede. Er entgegnete recht fründlich: «Wänn Si s Ufgumpe uf de Wage nid verschöönd, häts au kei Wert, daß Si ufem Trottoir ufgumped, und ime sone Fall nämed Si eifach de Nächschtl!» Vino

<p>Restaurant ST. JAKOB Zürich am Stauffacher Telefon 232860 Tram 2, 3, 5, 8, 14</p>	<p>Im guten Speise-Restaurant Wildspezialitäten Bistro f. „Schnellzugs“-Bedienung Stehbar SEPP BACHMANN</p>
---	--

Le seul Restaurant vraiment
à la Parisienne

Rovina's **Café de la Paix** *Bern*

Telefon 29471

Anerkannt
besten Kaffee

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

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

**SONNE
GOSSAU**
(ST.GALLEN) ACS. und TCS.

200 Jahre Landgasthaus

Spezielle Arrangements für Familien- und Vereinsanlässe
Gute Küche — Auto-Reparaturwerkstätte
Telefon (071) 8 56 51 Kurt Studer-Schneebeli

Kein Frühstück ohne Banago



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

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

NAGO-OLTEN

PW

Blaser's **HOTEL MODERN**
Lugano vis-à-vis Stadthaus beim See
Restaurant, Fiorentino-Bar, Dachgarten
Neuzeitlich eingerichtet. Tel. in allen Zimmern. Tel. (091) 222 35
Besitzer: Ruedi Blaser-Koch

Radio *Steiner*



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

Tyrhans

HOTEL-PENSION NEUE POST
b. Gaiserbahnhof **St. Gallen** Telefon 2 52 76
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 im Quartier-Restaurant des Seefelds, in dem man Ihnen nur Erstklassiges freundlich vorsetzt. E. Glettig-Münier, Chef de cuisine



Wer sich rasch erhitzt, wählt

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



Mutters bester Salat

ist mit einem Schuß **Helvetia Tafelsenf** angemacht. Das ist die erste Salatregel, genau so wie Helvetia Backpulver der Inbegriff guten Backens ist. Salat, mit Helvetia Tafelsenf gewürzt, gewinnt 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 Magensäfte anzuregen.

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