Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 75 (1949)

Heft: 16

Illustration: "Bitte lächeln!" [...]

Autor: Krohn

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: 30.10.2025

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

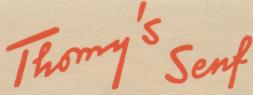


Die skalpierte Bratwurst

ist etwas ganz Delikates. Nur Eingeweihte wissen, was sich dahinter verbirgt. Man kann es auch anders nennen - Bratwurst à la Thomy.

Es lohnt sich zu probieren!

Von den erwellten und ausgekühlten Bratwürsten die Haut sorgsam abziehen und die Würste ringsum mit Thomy's Senf bestreichen. Dann in Mehl wenden und jetzt auf die gewohnte Art mit fein geschnittener Zwiebel braten. Das Sößli mit $^{1/2}$ Bratensaucenwürfel oder mit etwas Fleischextrakt anrühren. Sie werden sagen: eine extra pikante Sache und dazu - so billig!



Freut den Gaumen - hilft verdauen!



DENNLER



90 Jahre bewährt 60 Auszeichnungen

und Medaillen Alleinfabrikanten:

DENNLER-Bitter Interlaken AG. Interlaken

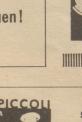




Schon stand er vor dem leeren Tor, da kam die Hose ihm zuvor, sie kniff ihn, daß der Schuß mißlang und hoch in die Tribüne schwang. Da rief das Publikum empört: «Hat der von JSA nichts gehört?»



die Herrenwäsche, die frägt!



Italienische Spezialitäten

GUGGELI!! für Kenner und die es we Zürich rstraße / Ecke Rotwandstraße 48



Wenn Sie wirklich gut essen wollen, dann

Hotel "Rössli" Balsthal



Lueg da gils Süessmoscht vom Zwyfel

Mosterei Zweifel & Co. Zürich-Höngg



« Bitte lächeln! »

« Bitte wieso? »

Tyrihans



