

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 82 (1956)  
**Heft:** 33: Das ist nur bei grosser Hitze möglich

**Illustration:** [s.n.]  
**Autor:** [s.n.]

### **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:** 19.04.2026

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

# Kochrezept für Männer

Ausprobiert von  
Thaddäus Troll

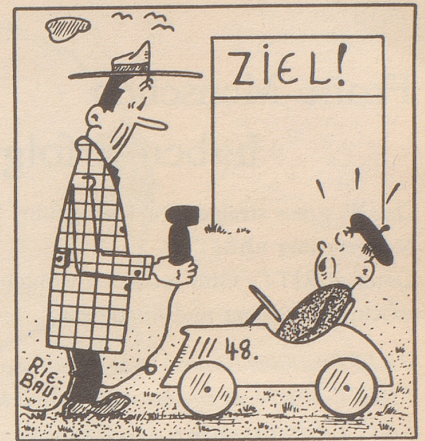
Ist die Gattin ausgegangen, so muß der selbständige Mann in der Lage sein, sich ein Essen zu bereiten. Verhältnismäßig einfach sind in einem solchen Fall gekochte Eier.

Man räumt zunächst den Geschirrschrank aus und verteilt seinen Inhalt malerisch über die Küche, so daß man einen guten Ueberblick über die Bestände hat. Man wählt nun ein Gefäß aus feuerfestem Glas und stellt es direkt auf die Gasflamme. Dann nimmt man ein zweites Gefäß, das man mit Wasser füllt. Dies gießt man in das feuerfeste Glas, das inzwischen heiß geworden ist, was man daraus erkennen kann, daß es beim Eingießen des Wassers einen böartigen, zischenden Laut von sich gibt. Dann begibt man sich ins Wohnzimmer und liest die Zeitung. Nach einiger Zeit wird man einen durchdringenden Gasgeruch wahrnehmen. Man geht in die Küche und stellt fest, daß das Gefäß geplatzt ist und das Wasser die Gasflamme gelöscht hat. Jetzt zündet man sich, um den weiteren Verlauf des Kochens zu überlegen, eine Zigarette an. Dabei wird das ausgeströmte Gas explodieren und die Fenster zertrümmern. Da solche Explosionen mit lautem Knall vor sich zu gehen pflegen, über-

nimmt die Feuerwehr die weiteren Maßnahmen und die Küche eines Krankenhauses das Kochen der Eier.

Schwieriger ist es, sich keine Zigarette anzuzünden und die Fenster zu öffnen. Dann stellt man einen zweiten Topf aufs Feuer, bis das Wasser kocht. Um dies festzustellen, schöpft man einen Kaffeelöffel des Wassers ab und zeigt ihn der Nachbarin, die gern Auskunft erteilen wird. Steht die Küche unter fast undurchsichtigem Dampf, so ist das ein sicheres Zeichen, daß das Wasser kocht. In diesem Fall braucht man sich nicht mehr beraten zu lassen. Dann nimmt man aus dem Küchenschrank Eier, die man so lange in das kochende Wasser wirft, bis die für die Mahlzeit gewünschte Anzahl nicht geplatzt ist. Aus den geplatzen Eiern kocht die Gattin später eine Suppe. Hierauf schaut man auf die Uhr. Weiche Eier müssen vier Minuten, harte sieben Minuten kochen. Dann begibt man sich wieder ins Wohnzimmer, um sich in ein Buch zu vertiefen. Wenn Sie jetzt die Eier vergessen, ist das ein Zeichen, daß Sie kein Materialist sind und andere Dinge als Essen und Trinken im Kopfe haben. In diesem Fall werden Sie in ungefähr einer Stunde einen penetranten, ortsfremden Geruch wahrnehmen, der aus der Küche kommt. Man hält sich die Nase zu, dringt in die Küche ein, stellt das Gas ab und betrachtet sich die Mahlzeit. Inzwischen hat sich nämlich ein kochtechnisches Wunder ereignet. Das Wasser ist verschwunden, die Eier sind braun geworden und kleben auf dem Boden des rotglühenden Gefäßes. Nun nimmt man den Topf in die Hand, um ihn unter dem Wasserhahn abzukühlen. Die Hand isoliert man mit einem Küchenhandtuch, das nach dem Berühren des Topfes eine eigenartig braune Farbe annimmt. Man legt deshalb das Handtuch zur Seite und versucht, den Topf mit der bloßen Hand zu fassen. Dabei läßt man ihn sofort zu Boden fallen, wo er in das Linoleum aparte Muster brennt. Gegen Brandblasen an den Händen nimmt man erst Mehl, dann gießt man eine halbe Flasche Olivenöl darüber und sucht in der Hausapotheke nach einer Brandbinde.

Die Eier ißt man dann zweckmäßig im Restaurant.



Interview

« Als Sieger des Seifenkistenrennens möchte ich abschließend sagen, daß ich ein scharfer Gegner des Schulzwanges bin! »



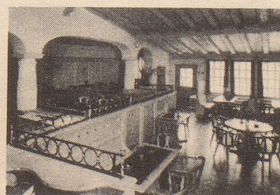
« Si söttest dich nid aalehne, mir müend is a d Schpaltebreiti vom Nebelschpalter halte! »

## 25 Jahre Beromünster

Unser Gewerbeverein fährt mit den Siebzigjährigen an den Hallwilersee. Unterwegs wird dem Schweizerischen Landesender ein Besuch abgestattet. Der freundliche Verwalter erklärt den staunenden Leuten eingehend die Anlagen und spricht über Kilohertz, Hochfrequenz usw. – Draußen nimmt mich ein bärtiger Teilnehmer beim Arm und fragt: «Was isch jetz das für e Fabrik gsi?» Ich erkläre ihm die Sache nochmals in groben Zügen, bis er begreift. «Aha», meint es mißbilligend, «also do mache si das Radiozүүг.» Schnogg

**Toni** *Toni-Butter*  
*ist Qualität*

*Das weiss jedes Chind!*



**HOTEL  
ROYAL  
BASEL**  
beim  
Badischen Bahnhof

Direkt-Verbindung mit Tram Nr. 2. 1953 vollständig umgebaut  
Royal-Stube mit Klimaanlage. Auserlesene Spezialitäten  
Größter Parkplatz Basels G. SCHLUCHTER



Einen kühlen Kopf behalten, aber doch etwas Rassisges trinken!  
**RESANO-  
Traubensaft**

Bezugsquellennachweis durch: Brauerei Uster