

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 32

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

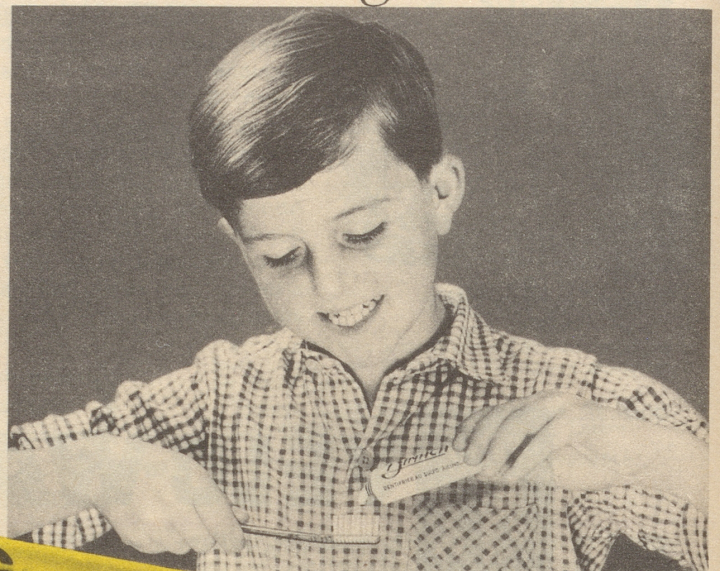
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

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

Binaca tut gut!

Binaca ist gut!



Binaca tut gut:

Binaca enthält Sulfo-Ricinoleat, den Wirkstoff mit der durchdringenden Reinigungskraft.

Binaca ist gut:

ibr herrliches Aroma erfrischt den Mund.

Binaca Zahnpaste und Binaca Mundwasser, beide mit Silva-Bilderschecks!



Geprüft und anerkannt
von der Schweizerischen
Zahnärzte-Gesellschaft

Binaca A.G., Basel

**Profit
Weißburger!**

- Mineral
- Citron
- Orange
- Himbeer
- Grape-fruit
- Erlen
- Ananas

Hotel Krone Heiden
Tel. 9 11 27 810 m ü. M.
für Sommerferien
Bestempfohlenes Haus. Gepflegte Küche.
Restauration. Alle Zimmer mit fließendem
kaltem und warmem Wasser.
Besitzer: E. Kühne-Trost

CAFE CONDITOREI
MERKATORIUM
W. Beglinger
St. Gallen St. Leonhardstr. 32
vis à vis Schweiz. Volksbank

Nimm Deine Nerven ernst ...
Ueberbeanspruchte Nerven sind die Folgen unserer
anspruchsvollen Zeit
Dr. Buer's Reinlecithin
ist konzentrierter Nervennährstoff. Es ist ein Nährstoff
bei allgemeiner Nervosität, nervöser Erschöpfung,
nervösen Herzstörungen und nachlassender Leistungs-
fähigkeit. Packungen Fr. 5.70, 8.70; sehr vorteilhafte
Kurpackung Fr. 14.70, in Apotheken und Drogerien.
Lecipharma AG, Zürich

Kenner fahren **DKW!**

LUGANO

ADLER-HOTEL und
ERICA-SCHWEIZERHOF
beim Bahnhof. Seeaussicht. Bes. KAPPENBERGER

Zeichen der Zeit

Früher zahlte man ein. Heute zahlt man an und ab.

*

Früher suchten die jungen Leute einen Lehrplatz. Heute suchen sie einen Parkplatz.

*

Die Stiere in der Arena werden wütend, wenn sie rote Tücher sehen. Gewisse Automobilisten in den Straßen werden ungehalten, wenn ein rotes Licht sie zum Bremsen zwingt. Ein Sherlock Holmes, wer da einen Unterschied findet ...

*

Reich kann man nur langsam werden. Schnell wird man neureich.

*

Wir haben zu viele Ernährer und zu wenig Väter. Hibou

Die süße Ueberraschung im August

Die Rezepte zu den Desserts auf Seite 4

Coupe Carmelita

1 Beutel Dessert Dawa Vanille, 5 dl Milch, 4 Pfirsiche (roh oder gekocht), $\frac{1}{2}$ dl Caramelzucker Dawa, 1 dl Rahm, etwas Johannisbeergelée.

Das Dessert Dawa nach Vorschrift kochen, in Coupes anrichten und erkalten lassen. Mit Johannisbeergelée bedecken und die in Scheiben geteilten Pfirsiche darauflegen. Mit Rahm verzieren. $\frac{1}{2}$ dl. Rahm und $\frac{1}{2}$ dl Caramelzucker gut mischen und separat dazu reichen. Hüppen eignen sich als Zugabe ausgezeichnet.

Etoiles Valaisannes

1 Beutel Dessert Dawa Vanille, 5 dl Milch, 500 g Aprikosen, einige Kirschen.

Das Dessert Dawa Vanille nach Vorschrift kochen, in Bouillontassen oder Portionenschalen erkalten lassen und stürzen. Die Aprikosen in Zuckersirup kochen und die schönsten zu Sternen ausschneiden. Diese Sterne oben auf die Puddings legen und mit den übrigen, in Scheiben geteilten Aprikosen das Dessert umlegen. Mit Kirschen garnieren.

Weis-flog Bitter!

bewährt sich stets vor oder
nach dem Essen



Badchleidli gege Minderwertigkeitskomplex!



Photo: W. Bachmann

« Auf gute Nachbarschaft! »