Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 44

Illustration: 1960 Amerikaner landen auf dem Mond
Autor: Behrendt, Fritz

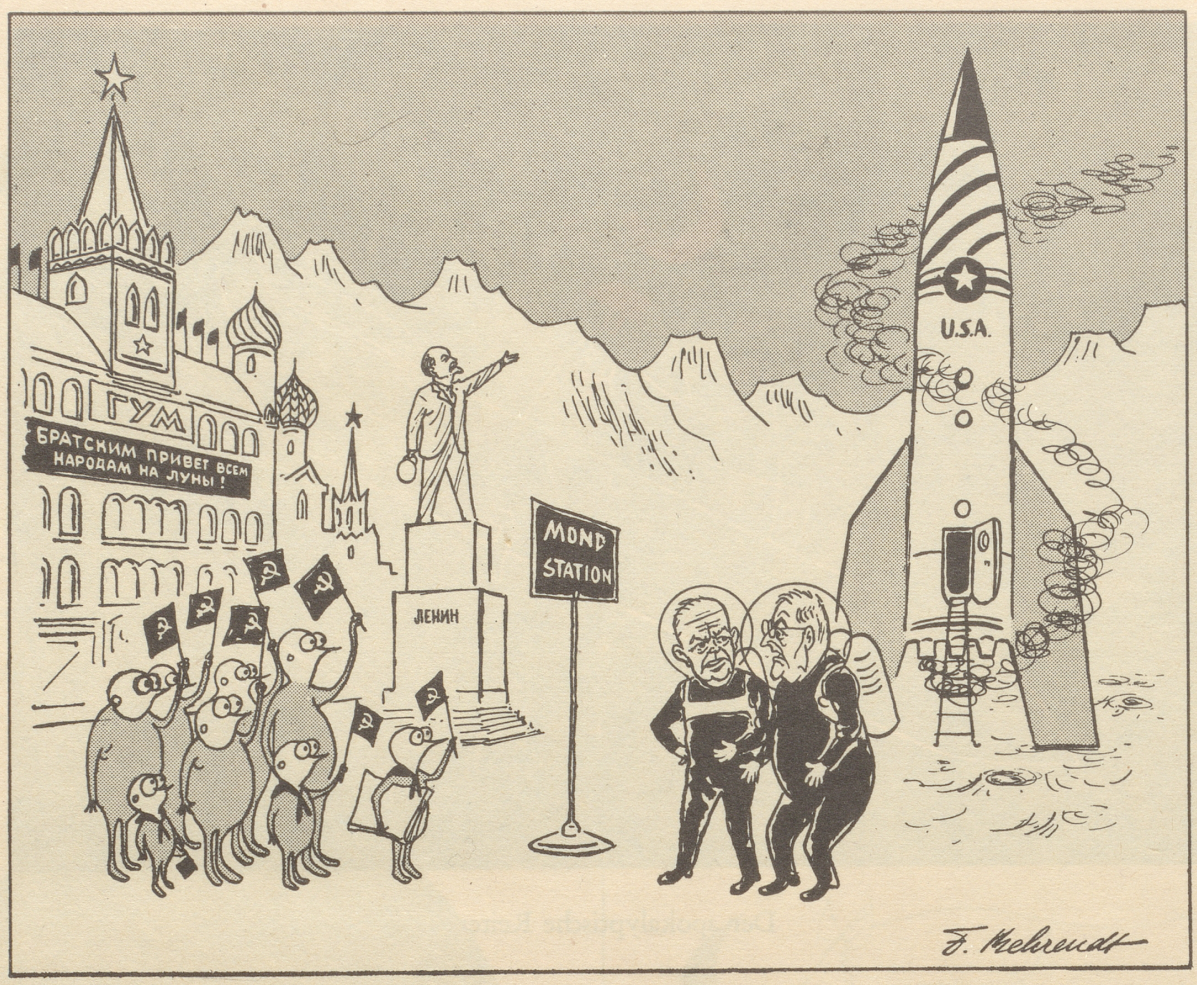
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 01.12.2025

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



1960 Amerikaner landen auf dem Mond

«Tschon, es scheint, daß wir auch hier nicht die Ersten sind!»

Der Satellit

Heiri: «Häsch scho ghört, daß d Russe en Satellit los gla händ?»

Röbi: «Nid möglich! – Welen isch es, Pole oder Ungarn?» EW

Der soziale Unterschied

Lord Attlee, der englische Ex-Premier, der sich schon in jungen Jahren mit sozialen Problemen vertraut machte, kam kürzlich in einer Rede – es war bei einem Lunch des Königlichen Themse-Jachtclubs – auf soziale Unterschiede zu sprechen. Er erzählte von seiner Arbeit während jener Jugendjahre in Knabenclubs des Londoner Armenviertels und sagte dann: «Soziale Unterschiede ...? Im Grunde bestand der ganze Unterschied darin, daß die auf der Südseite der Themse die halbgerauchte Zigarette hinter dem Ohr trugen, während die auf der andern Seite sie in die Westentasche steckten.» Pietje

Der Winzer erzählt:

«An der Himmelspforte stand ich und klopfte. St. Petrus schaute heraus und musterte mich über seine Brillengläser hinweg: «Wo kommst du her?» – «Von der Mosel», bekannte ich klopfenden Herzens. St. Petrus blätterte im großen Buch. Dann sah er mich an mit einem väterlich strafenden Blick: «Kehr zurück zur Erde, mein Sohn. Und wenn du soviel Wasser getrunken haben wirst, als du bisher Wein getrunken hast, dann magst du wiederkommen.» Ein Schreck fuhr mir durch alle Glieder und – ich erwachte.» Dick

Das neue Express-Buffet
Braustube Hürlimann
Bahnhofplatz Zürich

Die süße Ueberraschung im November

Die Rezepte zu den Desserts auf Seite 4

Coupe exotique

1 Beutel Dessert Dawa Chocolat, 6 dl Milch, 4 Scheiben Ananas, 1 Banane, Fächerbiscuits nach Belieben.

Das Dessert Dawa nach Vorschrift kochen und in Coupen anrichten; erkalten lassen. Auf jede Coupe 1/2 Ananasscheibe legen, mit dicken halben Bananenrädchen garnieren und ein Fächerbiscuit in die Coupe stecken. Soll die Coupe reicher sein, eine zweite halbe Ananasscheibe an das Biscuit stellen.

Charlotte marron

1 Beutel Flan Dawa, 5 dl Milch, Marronenpurée aus 500 g Kastanien, mit Kakaopulver oder Schokolade dunkler gefärbt, 50 g Löffelbiscuits, 1 Marron glacé, 1 dl Rahm.

Den Flan nach Vorschrift kochen, in glatter Puddingform erkalten lassen und stürzen. Mit Schlagrahm die Löffelbiscuits rings herum ankleben. Oben auf die Charlotte eine Schicht Schlagrahm streichen. Den Rest des Rahms mit dem Marronenpurée mischen und damit die Charlotte durch den Spritzsack garnieren. Oben in die Mitte eine schöne Marron glacé legen.