

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 84 (1958)
Heft: 48

Illustration: Die Carosserien sind oft zu leicht
Autor: Haëm, Hans [Meury, Hans Ulrich]

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

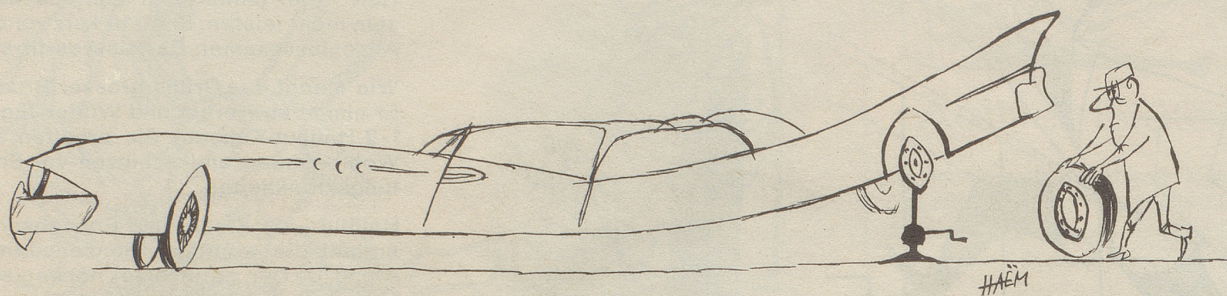
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 21.01.2026

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



Die Carosserien sind oft zu leicht

BELLARDI

ist ein Original Turiner Vermouth

die alte, bekannte Marke,
in Italien hergestellt
und doch nicht teurer



Gianduja der volkstümliche Turiner
empfiehlt den Damen:
BELLARDI BIANCO
Weisser Bellardi
Charaktervoll · Herbsüsse Geschmacksnote

DOM^{co} BELLARDI & C^{ia} TORINO Pour la Suisse: Produits Bellardi SA, Berne

Vermitteln Sie dem Nebelspalter neue Abonnenten.
Wir sind Ihnen dafür sehr erkenntlich.

... fabelhaft—

mit
Paidol
gemacht!

... und hier das Rezept dazu

Paidol-Cake

2 Eigelb mit 200 g Zucker schaumigrühren, 1 Tasse Haus-
haltrahm und 50 g flüssige Butter dazugeben, Saft und ab-
geriebene Schale einer halben Zitrone beifügen, 1/2 Düte
Backpulver mit 280 g Paidol dazusieben. 2 steif geschlagene
Eiweiß lose unterziehen und 30—40 Min. bei Mittelhitze
backen. (Elektr. Ofen vorheizen.)

PAIDOL-Fabrik Dütschler & Co., St. Gallen 8
Ich erbitte mir gratis die Sammlung von 215 bewährten PAIDOL-Rezepten

Name: _____
Adresse: _____
Ort: _____ Kanton: _____

BON Paidol
Nr. 22