

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 87 (1961)
Heft: 19

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: 27.01.2026

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

ei... ei... ei...



Herren- und Knabekonfektion in der ganzen Schweiz

Er braucht es - Ihr gefällt es



ab Fr. 3.50

Blutonic
nach dem Rasieren
erfrischt,
desinfiziert die Haut.

Auch Elektro-Rasierer
schätzen die einmalige,
exquisite Parfümierung.

Jeden Tag Blutonic
nach dem Rasieren
gibt Ihnen die Sicherheit,
gepflegt zu sein.

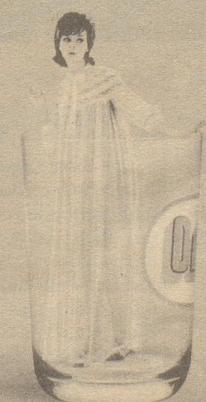


Zähneputzen allein
genügt nicht.
Täglich gurgeln mit Odol,
ja, ich kann ganz sicher
sein, mein Mund ist
frisch und rein.



ab Fr. 2.10

Odol-Mundwasser
desinfiziert und erfrischt,
beseitigt schlechten
Atem.



Milair
bio-aktives Haarwasser
für die vollkommene Pflege
der Haare. Leicht fixierend,
gut frisiert den ganzen Tag.



Fr. 5.90

Milair-Haarwasser ist
zellaktiv, haarschonend
und haarschönend.
Beseitigt Schuppen und
Haarausfall, fördert den
natürlichen Haarwuchs.



Das Haar wird gesund,
schön und gut frisierbar.
Jede Packung mit dem
echten Garantieschein:
Zufriedenheit oder
Geld zurück.



Botana-Mildseife
in der Plastic-Packung.
So praktisch, so sparsam,
so hygienisch.
Für die Dusche, das Bad,
die Reise.
Schäumt herrlich.



Fr. 2.50

Die erste halbfüssige Seife
in der Plastic-Packung.
Ein leichter Druck genügt,
- und Sie erhalten genau
die gewünschte Menge.



**Die
Artischocke
der
Geniesser...**

Einst etwas, was sich wohlhabende Geniesser hielten und da gönnten, ist dies reizend aussehende Gemüse heute ein Gericht, das sich jede Familie leisten kann... und oft leisten sollte. Nicht nur hat es einen ganz wundersamen (und einzigartigen) Wohlgeschmack, es ist auch leicht und hat ausgezeichnete gesundheitliche Wirkungen. Hier drei Rezepte! Stets isst man nur das dicke Kissen, das sich am untern Ende jedes Artischockenblattes befindet... und als Clou das fleischige «Bödeli» unten an der Frucht (Samen wegschneiden!).

Man kann Artischocken als Vorspeise essen oder, mit irgendwelchen Beilagen, als leichtes, feines, wertvolles, hocharomatiches Essen.

Dank Thomy Senf und Thomy Mayonnaise ist auch die Zubereitung ein Kinderspiel!

R E Z E P T E :

Artischocken (1 pro Person) waschen, evtl. Spitzen beschneiden.

Kochen in reichlich Salzwasser mit etwas Zitrone ca. 2 Std.

(Im Dampfkochtopf 8-10 Min.)

Warm oder kalt servieren.

1. mit Thomy Mayonnaise, der herrlichen aus der Tube.

2. mit Vinaigrette: $\frac{1}{4}$ Tasse Oel, 1-2 Essl. Zitrone oder Essig, reichlich Senf, Salz, gehacktes Ei, Cornichon, Peterli.

3. mit Salade niçoise gefüllt: Artischocken öffnen und den Blütenboden (d.h. Staubgefässe) ob dem eigentlichen Artischockenboden entfernen (sind sowieso nicht essbar!). Dann mit dem Salat füllen und kühl stellen. *Salade niçoise:* Je nach Saison: Salate wie Kopfsalat (klein zerpfückt), Kresse, Sellerie, Rüebli, Randen, Fenchel, Radiesli, alles fein geschnitten, Tomatenstückli, Oliven, Peperoni, harte Eier, Kapern, Gurken, Äpfel etc. Diese Zutaten mit Ailloli mischen: einer Tube Mayonnaise gibt man etwas feingestampften Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu.

... der so feine Sachen macht!