

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 87 (1961)
Heft: 34

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: 18.01.2026

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



Centenaire "61" DATO

Centenaire «61»-Dato erfüllt die verwöhntesten Forderungen nach vorbildlicher Präzision und ausgeprägtem Stil. Abgebildetes Modell in 18 Kt. Gold mit Goldblatt 18 Kt., echten Goldziffern und schwerem Milanaise-Goldband, automatisch, wasserfest und mit selbstschaltendem Kalender (Ref. 706 IVTB/136-1438) Fr. 1815.-. In 18 Kt. Gold mit echten Goldziffern und Krokoband Fr. 695.-. In Edelstahl mit Eidechsband Fr. 292.-. Centenaire «61»-Modelle ohne Kalender ab Fr. 260.-.

Centenaire «61» Dato ist die neueste Kreation der Eterna Matic Kollektion, der reichsten Auswahl automatischer Uhren aller Marken.

Automatisch: Die Centenaire «61» zieht sich bei der leisen Bewegung selbst auf; denn sie ist mit dem revolutionären Kugellager-Rotor ausgerüstet, dem exklusiven und wissenschaftlich modernen Eterna-Matic System, das höchste Zuverlässigkeit verbürgt.

Sprichwörtliche Präzision: Eterna ist die einzige Fabrik, die an der Sternwarte Neuenburg mit Uhren aus der laufenden Produktion die Observatoriums-Prüfungen besteht, ungleich härtere Tests als in den amtlichen Kontrollbüros.

Diese einzig dastehenden Ergebnisse werden mit Centenaire Modellen erzielt, und die Centenaire «61» ist daher ein potentieller «Chronomètre d'Observatoire».

Extra flach: Dank dem besonders konstruierten Gehäuse und dem zweiteiligen Zifferblatt ist die Centenaire «61» eine der flachsten automatischen Uhren, ohne dass der Schutz des Werkes oder die Wasserdichtigkeit in Frage gestellt wird.

Selbst-schaltender Kalender: Um Mitternacht schaltet der Kalender ohne Ihr Zutun einen Tag weiter. Um das Datum am Ende der Monate mit weniger als 31 Tagen nachzustellen, braucht man bloss die Aufzugskrone herauszu ziehen. Die Zeiger werden dabei nicht verstellt.

Vollautomatische Präzision

Von keinem äusseren Einfluss beirrt, geht die Eterna-Matic zuverlässig Jahr um Jahr. So schenkt sie dem modernen Menschen aus eigener Kraft die absolute Sicherheit der stets genauen Zeit.

Unerreichte Eleganz: In einer automatischen Uhr dient die Krone nicht mehr zum Aufziehen, sondern blass zum Stellen der Zeiger und – bei Dato Modellen – zur Korrektur des Kalenders. Die Krone der Centenaire «61» ist daher im Gehäuserand versenkt, was ihr die typische Form der automatischen Uhr sichert. Trotz der versenkten Krone ist der Gehäuserand äusserst schmal, und die Uhr erhält damit ihre unnachahmliche Eleganz.

Internationale Garantie: Wie jede Eterna-Matic genießt die Centenaire «61» die internationale Fabrik-Garantie mit spezialisierten Service-Stellen in über 130 Ländern der ganzen Welt.

ETERNA::MATIC

MODERN, PRÄZIS, ZUVERLÄSSIG



Der tiefste Ton im Bläserchor
kommt meist aus des Fagottes Rohr.

Ob Hudigäggler, Symphonie,
die Klarinette brauchen sie.



Mancher bläst die Okarina,
viele rauchen die Corina.

Oboe blasen braucht Talent,
weil eigen sehr dies Instrument.



In diese Gesellschaft der guten Töne
gehört die Corina von Hediger Söhne.



Das Piccolo klingt vorlaut, schrill,
melodisch auch, wenn man so will.



Das Spiel der Flöte ist recht schwer,
der Bläser hält zum Mund sie quer.



Zwecks Tonerzeugung bei den Flöten
ist es ein Luftstrom, der vornöten,
was blasen hier von höchstem Wert ist
bei der Corina umgekehrt ist.



Hediger-Corina mit dem eleganten Mundstück sind sehr hell, leicht und
bekömmlich. Sie sind jetzt in bruchsicheren, praktischen Etuis erhältlich.

10 Stück 1.50



Heute zum Znacht Käsesalat

Und zwar Käsesalat, wie ihn die Männer lieben: würzig, anregend, pikant. Die Zutaten wählen Sie nach Lust und Laune - Ihren Lieblingskäse in feine Scheibchen geschnitten, mit Radieschen, Kopfsalat, Tomaten, hartgekochten Eiern garniert und an der hier notierten Sauce angerichtet, die Ihrer Reputation als Köchin neue Glanzlichter aufsetzen wird.

Für Käsesalat 1: «Prinzess»

geben Sie zu 250-350 g Emmentaler 1 rote und 1 grüne Peperoni, 1 kleinen Kopfsalat und 2 hartgekochte Eier.

Für Käsesalat 2: «Pierrot»

nehmen Sie 300 g Gruyére, 1 grossen Rettich, 1 Cervelat, 1 kleinen Kopfsalat und zum Garnieren gerollte Sardellenfilets.

Für Käsesalat 3: «nach Bauernart»

mischen Sie unter 300 g vollfetten Appenzeller oder rezenten Tilsiter 300 g gekochte Kartoffeln und 300 g gekochte Bohnen sowie eine feingehackte Zwiebel.

Thomy - der so feine Sachen macht!

Rezept für die vielfach erprobte Grundsauce nach Thomy's Art:

Für 4 Portionen Käsesalat (entsprechend den angegebenen Zutaten und genug für 3-4 tüchtige Esser) verrühren Sie einen halben Kaffeelöffel Knorr Aromat mit 3 Esslöffeln Öl. Fügen Sie langsam unter Rühren einen Esslöffel milden Thomy Senf aus der blauen Tube und 2 Esslöffel Thomy Mayonnaise bei und zum Schluss 2 Esslöffel weißen Weinessig. Lassen Sie den fertigen Käsesalat $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen!



Thomy's