

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 94 (1968)
Heft: 23

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: 08.02.2026

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

Die Feinde Ihrer Lebensfreude, Kopfweh und Migräne, bekämpft erfolgreich

Contra-Schmerz



verhindert
Schuppenbildung
und Haarausfall

canadoline

Haartönikum
mit Tiefenwirkung



... ich liebe Dich, ich
liebe Dich.....*

* so verliebt schreibt nur HERMES

DOBB'S
FOR MEN
TABAC
EAU DE COLOGNE
Weltklasse!

Wirksame Hilfe
für Ihre Verdauungs-
beschwerden

Wenn Ihnen Ihre Verdauung Beschwerden macht, wenn Sie an Verstopfung leiden, dann ist es Zeit für einen Versuch mit Andrews. Das angenehme und erfrischende Andrews hält den Körper in Form, indem es für gute Verdauung sorgt, die Leber anregt und Schläuchen und unreine Säfte ausscheidet und so gegebenenfalls übermässigen Fettansatz verhindert.

ANDREWS

regt die Verdauungs-
organe an, schenkt Frische
und Wohlbefinden.
In Apotheken und Drogerien.



Man sieht, die Verfasserin geht den trüben Seiten des Lebens nicht aus dem Wege. Anderseits auch den wissenschaftlichen nicht, vergleiche: «Die Röntgenaugen».

Nicht nur in medizinischer Hinsicht Sondern auch für polizeilichen Bericht, Der Röntgenapparat ist von großem Wert;
Der Blick, den er uns gibt, ist wissenschaftlich.

Sagt da jemand «Kempner»? Das kommt nur daher, daß wir unsereheimische Geistesproduktion immer geringer einschätzen als die ausländische. Bethli

treter des starken Geschlechts verwickelten sie oft in politische Diskussionen. Die Schlagfertigkeit, mit der sie zwei angriffslustigen Politikern parierte, bereitete wirkliches Vergnügen. Der fröhlich-witzige Kommentar fehlte nie und man trennte sich stets in Minne. Auch wußte sie sich immer zu helfen und zu ihren effektvollen Absonderlichkeiten paßte es, wenn sie das Innentutter ihrer großen Einkaufstasche mit vielen Reißnägeln hoffte. «Il faut que je le fasse à la maison – bis dahin hält es auch so.»

Männlich begegnete ihr mit Respekt und sie quittierte mit strahlender Fröhlichkeit, die sich allen mitteilte. Es ist eine einleuchtende These, daß man sich in froher Gesellschaft wesentlich besser erholt. Nachdem das weißhaarige Personchen wieder in ihre Villa Lumière zurückgeflogen war, schien etwas zu fehlen. Das Exempel innerer Freiheit, vorgelebt mit Charme und echter Natürlichkeit, was auch mit Kultur zusammenhängt. Ob wir Schweizer Frauen da nicht auch noch etwas zu lernen hätten? Hedi

Freiheit

Sonnige Frühlingstage am blühenden Hang über dem Genfersee, in einer beglückenden Landschaft, friedlich und voller Harmonie, bedeuten allein schon ein Erlebnis. Und wenn unbeschwerthe Menschen mit natürlichem Charme die Tage mit uns verbringen, sind es doppelte Ferien. Dazu verhalf uns eine reizende Französin, 75 Jahre alt, quicklebendig und voller Witz. Ohne irgend welches make-up – sie kam aus Paris! – mit weißen Haaren in bester Dauerwelle, schien sie um gute 15 Jahre jünger. Dafür waren ihre Kleider um diese Zeitspanne älter, wie auch der auserlesene Schmuck, den sie trug. Alles harmonisierte. Ich beneidete sie um die herrlichen Qualitätsstoffe, dreißig und mehr Jahre alt. Zeitgemäß trug sie fast Mini, und wie es ihr stand! Einmal erschien sie in einem weißen Leinenkleid mit Handhölsäumen und Stickerei, den Rocksaum heruntergelassen, unausgebügelt. Strahlend meinte sie zu mir: «Sehen Sie, das Essen hier ist halt so gut, délicieux. Mein Bauch hebt schon den Rock, so mußte ich eben verlängern.» Es befanden sich noch drei Säume umgeschlagen im Rocksaum. Und das Cape, das sie bei kühlerem Wetter umhängte, aus feinstem Tuch, hatte verschiedene Knöpfe. Darüber befragt sagte sie ganz ernsthaft: «So hübsche Erzeugnisse – wer macht sie heute noch? – eine Schande so etwas wegzutwerfen. So etwas muß man in Ehren halten.» Wahrlich, sie freute sich ehrlich über ihren alten Besitz und trug ihn mit Grazie.

Sie sprang über ihren eigenen Schatten und lachte über sich selbst, wenn sie majestatisch durch den Speisesaal schreitend, ihren Jupe verlor. «Nun ja, er saß eben zu locker, bei der zunehmenden Fülle kann ich ihn nicht mehr schließen», meinte sie verschmitzt und zog ihn gelassen wieder hoch. Mühe hatte sie auch mit dem Corsett. Morgens spähte sie aus einem Spalt ihrer Türe und wenn sie ein weibliches Wesen erblickte, huschte sie hinaus und sagte ganz einfach: «S'il vous plaît, Madame.» Und mit vereinten Kräften wurde auch diese Hürde genommen.

Mit allen plauderte sie und die Ver-

Die Seite der Frau



Neugierig blätterte ich daheim in dem professoralen Werk. Ueber Borschtsch und Cassoulet, Moskauer Täubchen und Osso Bucco kam ich, auf Seite 98, zum Kapitel «Schweizer Küche». Auf 2000 m Höhe in den Alpen, so berichtet der Autor, habe er diese Zeilen geschrieben; in einem Gasthaus, wo es nach Käse und Kirsch roch und die Schweizer Gäste ringsherum lautstark nach ihrem Nationalgericht, den Reuchts, verlangten ... Verblüfft halte ich inne. Ich kenne keine Reuchts, habe nie von dieser Schweizer Speise gehört. Und ausgerechnet ein Franzose soll sie entdeckt haben! Ah, da folgt auch das Rezept. Gleich der erste Satz klärt alles. «Gekochte Kartoffeln», so heißt es da, «werden zerdrückt und in Schweineschmalz in der Pfanne gebraten.» Und so weiter, jeder er-

Lüftige Reuchts

Seit mein Mann die Fünftagewoche hat, betätigt er sich gern am Kochherd. So war denn ein Kochbuch als Geburtstagsgabe fällig. Der Buchhändler empfahl mir «Die fröhliche Kunst des Kochens», von einem französischen Professor verfaßt, auf streng wissenschaftlicher Grundlage.

