

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **96 (1970)**

Heft 39

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein paar Flaschen dieses «eingefangenen Sonnenscheins» gehören einfach in jeden guten Keller!



seit über 100 Jahren
KINDSCHI SÖHNE AG DAVOS
Veltlinerwein-Kellerei

Leber - Galle ?
KERNOSAN 24
Tea und Tabletten
Präparate der Vertrauensmarke
Kern
über 40 Jahre im Dienste der Gesundheit

Abonnieren Sie
den
Nebelspalter!



Mit dem Messer können Sie sich gefährlich verletzen. Tragen Sie doch einfach die «W-Tropfen» auf. In einigen Tagen heben Sie dann das Hühnerauge mit der Wurzel heraus und die Hornhaut schält sich ganz leicht ab. Diese echten W-Tropfen mit der Tiefenwirkung haben sich tausendfach bewährt. Die Originalfl. Fr. 3.10. In Apoth. und Drog.



W-Tropfen

Für Gourmets ausgedacht

1 Steak de veau «Bernard» (Küchenchef Kaiser Wilhelms I.):
Kalbssteak braten; mit gedünsteten Steinpilzen und Tomatenwürfeln garnieren. Dazu Bratkartoffeln.



2 Filet de Sole «Falstaff» (ehem. engl. Genie besonderer Art):
Fisch gebacken auf gedünsteten Tomatenwürfeln. Ausgarnieren mit gedünsteten Steinpilzen.

Apropos Steinpilze; ein weiterer Tip:

Steinpilze brauchen Sie nicht erst zu suchen, zu säubern und herzurichten. Diese erhalten sie praktischer, in ausgesuchter Qualität, fix-fertig in

Stofer Steinpilz-Dosen

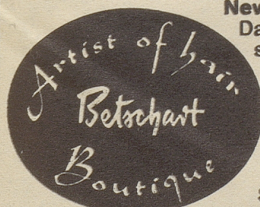
Kenner wissen, dass diese nur ganz gesunde Ware, aus höheren Lagen stammend, enthalten.

Es gibt nur wenige, die diesen ausgezeichneten Pilz nicht schätzen können.



Pilz-Konserven AG

vormals Stofer + Söhne
4133 Pratteln Tel. 061 81 51 36



New Top - Top Man
Damen- und Herrensalon. Präs. des CASCM Zürich. Offiz. Demonstrator an den Weltmeisterschaften in Wien 1968 und Stuttgart 1970 für Herrenhaarteile

New Top. Bitte reservieren Sie eine Gratisberatung durch telef. Anmeldung. Zürich, Berninapl. 2, Tel. 46 86 89. Großer P-Platz. Filiale: Niederdorfstraße 30, Tel. 32 65 05



Reines Naturpräparat gegen Arterienverkalkung, Zirkulationsstörungen

Villiger-Kiel

überraschend mild

villiger



elegant, modern
5er-Etui Fr. 1.50

Der ganze Mund wie verjüngt

Die Zähne blank, glatt, weiss.
Der stumpfe Zahnbelag ist spurlos weg. neoselgin hat ihn schonend beseitigt.
Der ganze Mund atmet gesunde, echte Frische.
neoselgin hat ihn auf natürliche Weise belebt. Von innen heraus entschlackt.

Doch das Entscheidende:
neoselgin strafft und kräftigt das Zahnfleisch – das Fundament der Zähne.
Damit die Zähne sich nicht lockern. Damit sie jung und stark bleiben.
Und halten – lange, viel länger.



Der Beweis mit der trockenen Zahnbürste

Mit neoselgin auf trockener Zahnbürste Zähne und Zahnfleisch 2 Minuten gründlich bürsten. So erleben Sie die ganz besondere Wirkungsweise von neoselgin am Intensivsten. Sofort setzt ein starker Speichelfluss ein. Das Zahnfleisch wird von innen nach aussen durchflutet und entschlackt.