

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 98 (1972)  
**Heft:** 51

## **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>**

Horst  
Aussichtslose  
Einsichten  
Politische Karikaturen  
96 Seiten, Ganzleinen,  
Fr./DM 24.—

Barth  
Barth-Karikaturen  
aus dem Nebelspalter  
mehrfarbiger Kunstband mit  
144 Seiten, Ganzleinen  
Fr./DM 36.—

Hans-Georg Rauch  
Rauchzeichen  
76 Seiten, Ganzleinen  
Fr./DM 21.—

Hans Moser  
Heitere Chirurgie  
Ein fröhliches medizinisches  
Bilderbuch  
80 Seiten, Fr./DM 7.—

Mir ist alles Wurst  
Gezeichnete Anstiftung zur  
Gelassenheit  
80 Seiten, Fr./DM 7.—

Die Mänätscher  
72 Seiten, Fr./DM 9.50

Bö und seine Mitarbeiter  
Gegen rote und braune  
Fäuste  
3. überarbeitete Auflage  
342 Zeichnungen aus den  
Jahren 1932 bis 1948  
354 Seiten, Fr./DM 27.50

Elsa von Grindelstein  
und ein gewisser Bö  
68 Gedichte von Carl Böckli  
72 Seiten, Fr./DM 5.80

Max Mumenthaler  
Ein gutes Wort zur  
rechten Zeit  
Hundert neue Verse zum  
Weitersagen  
64 Seiten, Fr./DM 6.50

Wie reimt sich das?  
69 Moritaten aus dem Nebel-  
spalter, Illustrationen von  
Jacques Schedler  
80 Seiten, Fr./DM 9.—

Limericks  
Da gab's eine Jungfrau  
in Olten  
64 Seiten, Fr./DM 7.—

# GUT GELAUNT DURCH NEBELSPALTER BÜCHER

## Neuerscheinungen

Albert Ehrismann

Die Gedichte des  
Pessimisten und Moralisten  
Albert Ehrismann

Gedichtband  
64 Seiten, Fr./DM 9.80

Peter Dürrenmatt

Der Stadtpräsident im Goldfischglas  
und andere Geschichten

Illustriert von Barth  
96 Seiten, Fr./DM 9.80

NEU

C. Schedler / J. Schedler

Orina

Grossformatiges mehrfarbiges Kinderbuch  
36 Seiten, Fr./DM 19.80

R. Stössel / J. Schedler

Gwunderchlungele

Kinderversli zum Singen und Verzelen  
Grossformatiges Kinderbuch  
56 Seiten, Fr./DM 17.90

NEU

Splügen

ein Dorf ein Pass eine Landschaft  
146 Seiten, Fr./DM 25.—

Hans Moser

Mitlachen ist wichtiger als siegen

Sportkarikaturen  
96 Seiten, Fr./DM 9.80

NEU

Hochachtungsvoll  
zeichnet Fredy Sigg  
96 Seiten, Fr./DM 9.50

Giovannetti  
... jawassinüdsäged!  
68 Seiten (Postkarten)  
Fr./DM 8.—

Ernst P. Gerber  
Irrtum vorbehalten  
72 Seiten, Fr./DM 8.50

Ueli der Schreiber  
Ein Berner namens ...  
52 Verse aus dem Nebel-  
spalter, Band 1, 2, 3 und 4  
je Fr./DM 9.80

Maeder und Bauer  
Lob des St.Galler  
Landes  
96 Seiten, Halbleinen  
Fr./DM 18.—

Canzler  
Auf den Strich  
gekommen  
88 Seiten, Fr. 9.50

Humoritäten  
84 Seiten, Fr. 7.70

Lebe — lächle  
88 Seiten, Fr. 7.70

Das kann ja heiter  
werden  
88 Seiten, Fr. 7.70

Walter Koller  
300 Appenzellerwitze  
80 Seiten, Fr./DM 9.80

Felix Rorschacher  
Das darf nicht wahr  
sein!  
99 unglaubliche aber wahre  
Druckfehler und Stilblüten  
80 Seiten, Fr./DM 9.—

Peter Dürrenmatt  
Hundert Schweizer  
Geschichten  
Illustriert von  
Jacques Schedler  
128 Seiten, Fr./DM 8.50

Nebelspalter-Bücher  
beziehen Sie vorteilhaft  
bei Ihrem Buchhändler

# Welche Bank macht aus dem Geld kleiner Sparer eine grosse Sache?

Sparer jeder Grösse fühlen sich bei uns zu Hause. Individuelle Sparberatung kommt jedem zu. Egal, ob wenig oder viel gespart wird. Ob das Sparziel beachtlich oder bescheiden ist. Auch wer

wenig spart, aber beharrlich und mit System, bringt es mit der Zeit zu einem Vermögen. Unsere Sachbearbeiter zeigen Ihnen wie. Nämlich wie aus einer kleinen Sache auch eine grosse wird.

## Ihre Kantonalbank – Ihre Bank

garantiert sicher

5



**Das gute Gelingen des Steaks de veau cidre fin (mit Apfelwein zubereitet!) ist immer ein guter Grund, sich ein paar Gläschen Apfelwein zu genehmigen. Meisterköche wissen nicht nur, mit was sie kochen, sie wissen auch, was sie dazu trinken!**



**STEAKS DE VEAU  
AU CIDRE FIN  
(für 4 Personen)**

**Zutaten:**

4 Kalbssteaks à ca. 140 g  
Öl zum Braten  
8dl Apfelwein (2dl zum  
Äpfel kochen, 3dl für die  
Sauce, 3dl für den Koch!)  
2 Äpfel (Cox orange)  
30g Zucker für die Äpfel  
wenig Mehl  
10g Butter  
4 Kirschen  
(oder 1 Essl. Preiselbeer-  
kompott)  
etwas Bratensauce  
1dl Rahm  
Salz, weisser Pfeffer,  
Paprika, Streuwürze,  
Rosmarin, Salbei,  
Thymian (Kräuter wenn  
möglich frisch)

**Zubereitung:**

Die Kalbssteaks leicht klopfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in wenig Mehl drehen. In heissem Öl goldbraun braten. Kurz vor Schluss Gewürzkräuter beigeben und noch etwas ziehen lassen. Auf Platte anrichten und warm stellen. Das Öl abgießen und den Bratensatz mit dem Apfelwein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen und etwas Bratensauce zugeben. Gut durchkochen. Die Sauce mit Rahm und Butter binden und passieren. Die Steaks leicht mit der Sauce übergießen, den Rest separat in Saucière geben.

Die Steaks werden mit in Apfelwein und Zucker gekochten halben Äpfeln und Kirschen garniert. Dazu servieren wir Nudeln mit gerösteten Brotwürfeln. En Guete!

**Apfelwein –  
jedes Jahr ein guter Jahrgang!**

