

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 101 (1975)  
**Heft:** 34

**Illustration:** Spaghetti  
**Autor:** Fehr, René

### **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**

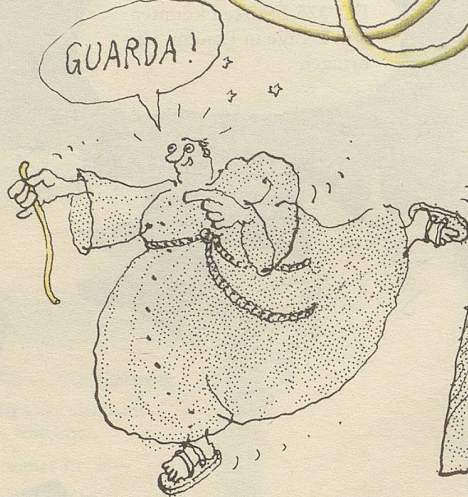
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 22.01.2026

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



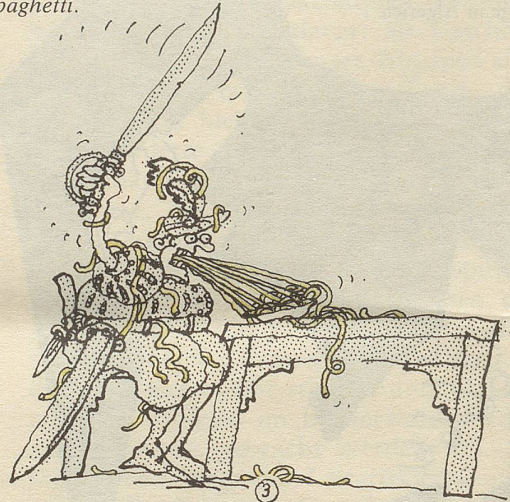
# Spaghetti



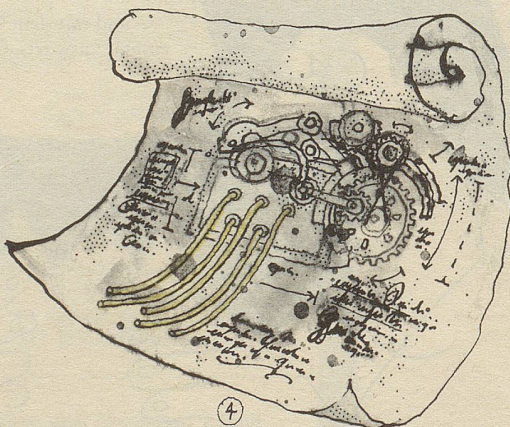
Nach langem Experimentieren erfand Bruder Antonio anno 1254 im Kloster «Bella Vista» bei Pisa die ersten Spaghetti.



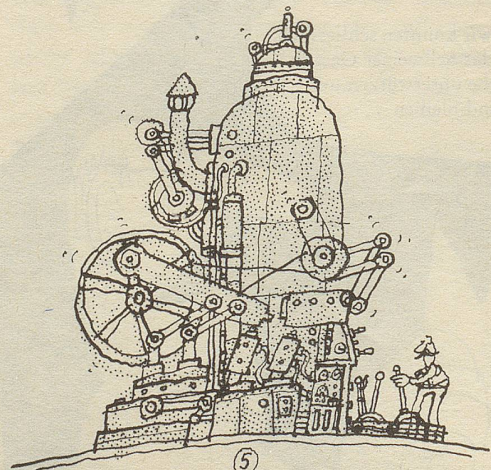
Diese neue Art von Teigwaren erregte grosses Aufsehen



und sie wurden bald, trotz einigen Anfangsschwierigkeiten beim Essen, in ganz Italien beliebt.



Leonardo da Vinci versuchte die Herstellung zu automatisieren, doch wurden die Pläne in dieser Zeit leider nie verwirklicht.

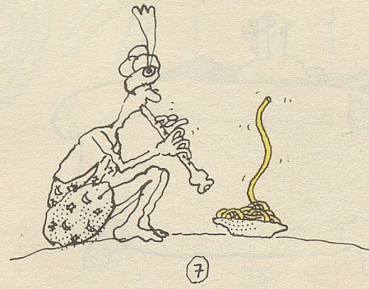


Erst gegen Ende des neunzehnten Jahrhunderts konstruierte man die ersten Spaghettimaschinen.

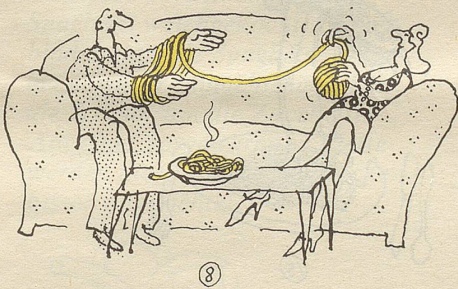




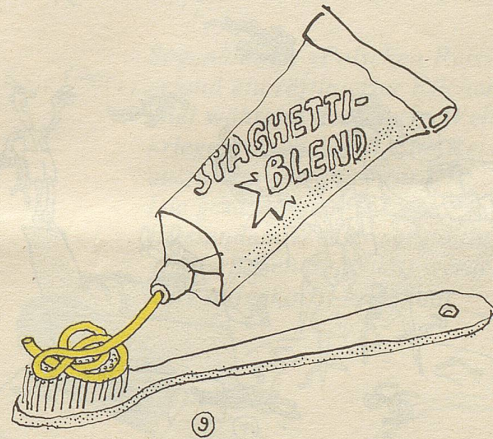
Nach einigen Explosionen wurden diese Maschinen dermassen perfektioniert, so dass heute die Herstellung weitgehend automatisiert ist.



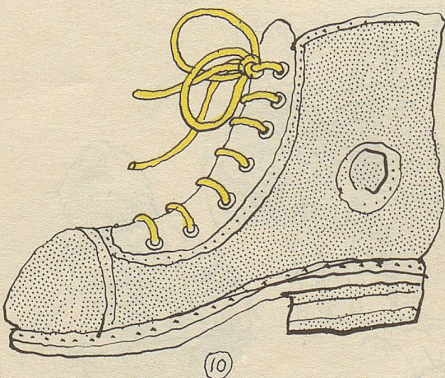
Man kennt Spaghetti auf der ganzen Welt



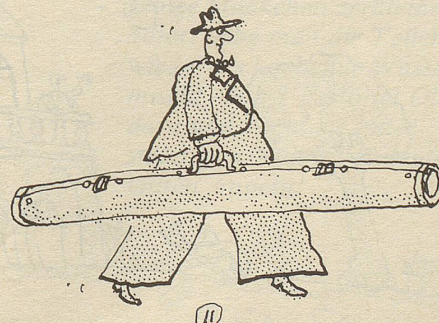
und erfreut sich



der verschiedensten

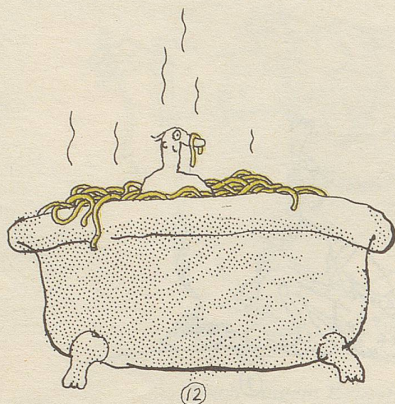


Verwendungsmöglichkeiten.



Ein echter Liebhaber würde nie auf sein Spaghetti-Reise-Etui verzichten,





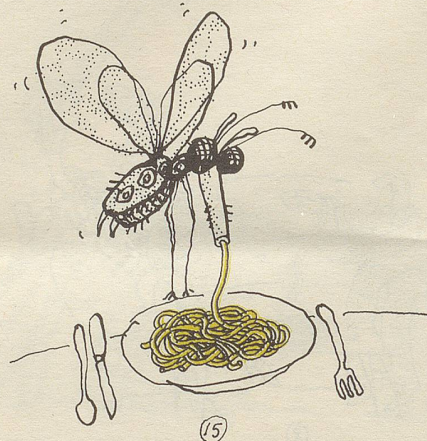
auch sind heisse Spaghetti-Bäder das beste gegen Rheuma.



Spaghetti-Fan-Clubs finden internationale Anerkennung



und unter der jüngeren Generation erfreuen sich Spaghetti-Parties grösster Beliebtheit.



Sogar einige Insektenarten sind völlig vernarrt, man denke nur zum Beispiel an den gemeinen Spaghetti-Sauger.

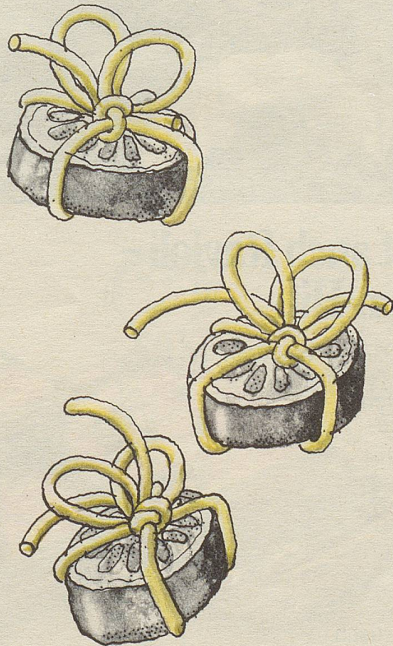


Ein düsteres Kapitel in der Geschichte dieser lieblich langen, dünnen, stäbchenförmigen Teigwaren bilden die Spaghettoliker, das heisst die total Spaghetti-Süchtigen, doch hat man schon an diversen Orten Entwöhnungs-Kurheime errichtet ...



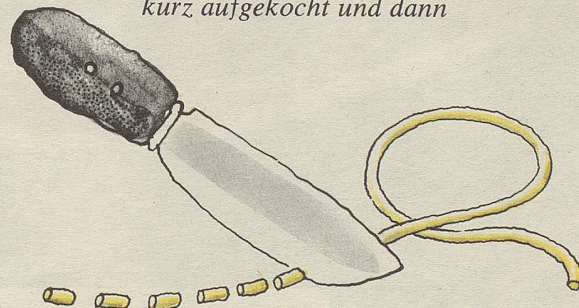
## Zucchini à la Spaghetti

Man schneide die Zucchini in gleichmässige Stücke und koche sie mit einer Prise Salz. Ebenfalls werden einige Spaghetti weichgekocht. Dann bindet man die Spaghetti, wie bei einem Weihnachtspäckchen die Schnur, um die Zucchini. Auf einer vorgewärmten Platte werden diese attraktiven Leckerbissen angerichtet.



## "Falscher Reis"

Sogenannten «Falschen Reis» erfand ein raffinierter Küchenchef während des Ersten Weltkrieges, als vielerorts die Reisausfuhren gestoppt wurden. Die geschabten und unter fließendem Wasser sorgfältig gewaschenen Spaghetti werden kurz aufgekocht und dann



sorgfältig in etwa 4–5 Millimeter grosse Stückchen zerkleinert. Sofort gebe man die Teilchen wieder ins kochende Wasser, mischt noch 1 Esslöffel Olivenöl dazu und kocht sie unter ständigem Rühren al dente. Guten Appetit!

