

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 103 (1977)
Heft: 2

Illustration: Juhui, wir backen einen Schneemann!
Autor: Wyss, Hanspeter

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](#)

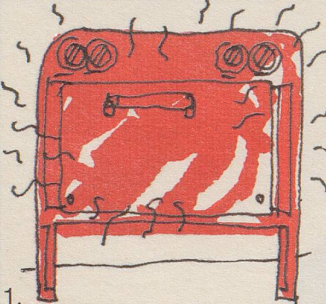
Download PDF: 16.01.2026

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

Juhui, wir backen einen Schneemann!

Auf vielseitigen Wunsch veröffentlicht der Nebelspalter das alte Rorschacher Schneemannrezept.

Zutaten: 1 EL Kartoffelmehl, 1 Eiweiss, 1 Zitronenschnitt, 1 Backpulver, 1 Stangenbohne (gedörnt), 5 Stück Kohlen, 1 Rüblein, 1 Zylinder, 1 Besen, etwas Puderzucker, 2–3 kg Schnee.

 <p>1. Backofen auf höchstmöglicher Temperatur vorheizen (Schaltstufe 18).</p>	 <p>2. Schnee unter ständigem Rühren zum Köcheln bringen (in einer Pfanne).</p>	 <p>3. Eiweiss darunterziehen.</p>	 <p>4. Schaumigschlagen.</p>
 <p>5. Mit 1 EL Kartoffelmehl eindicken.</p>	 <p>6. Backpulver zuschütten.</p>	 <p>7. 7 Minuten ziehen lassen.</p>	 <p>8. Aus der Masse eine grosse und eine kleine Kugel kneten.</p>
 <p>9. Wie auf Abbildung übereinander fixieren.</p>	 <p>10. Garnieren.</p>	 <p>11. 30 Minuten bei maximaler Oberhitze überbacken.</p>	 <p>12. Im Eisschrank kurz abschrecken und voreisen.</p>
 <p>13. Zylinder und Besen beigegeben.</p>	 <p>14. Zylinder und Besen mit etwas Puderzucker bestäuben.</p>	 <p>15. Rüblein mit Zitronenschnitt glänzen.</p>	 <p>16. Vor dem Hause muss er steh'n, soll's ein richt'ger Schneemann sen. (Altes Rorschacher Volkslied)</p>