

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 18 (1942-1943)
Heft: 4

Inhaltsverzeichnis

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>

JANUAR 1943

<i>Die Sonne scheint für alle Leut.</i> Die Seite der Herausgeber	Seite 5
<i>Mein erster Bär.</i> Von E. Hausammann. Illustration von Trudi Egger-Wintsch	6
<i>Photos.</i> Hans Baumgartner	9
<i>Mädchen im Winter.</i> Gedicht von Hans Wilhelm Keller	17
<i>Skiheil.</i> Zeichnungen von der 16jährigen Maja von Arx	18
<i>Kinderweisheit.</i> Lustige Aussprüche	20
<i>Was Schwiegertöchter und Schwiegersöhne vermeiden sollten.</i> Eine neue Rundfrage. Illustration von Alois Carigiet	21
<i>Basler Fährengeschichten.</i> Von Rudolf Graber. Illustration von Willy Wenk	22
<i>Photos.</i> Hans Baumgartner / Heiri Steiner	27
<i>Onkel Ferdinand und die Pädagogik.</i> Von René Gils	37

WINTERFERIEN IN DER SCHWEIZ

Kleiner Hotelführer * Fliessendes Wasser in allen Zimmern. ° Teilweise fliessendes Wasser.

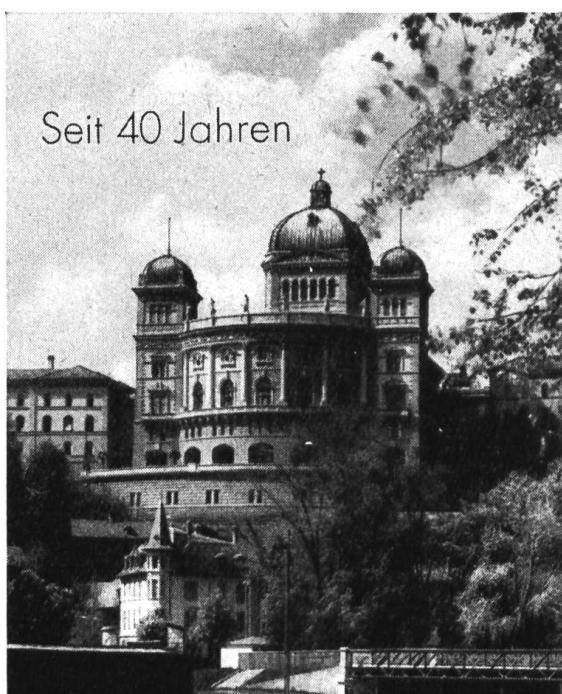
Zu den erwähnten Zimmer- und Pensionspreisen ist ein vom Schweiz. Hotelier-Verein beschlossener und von der Eidg. Preiskontrollstelle genehmigter Heizungsteuerungszuschlag von Fr. .75 bis 1.50, je nach Hotelkategorie, hinzuzurechnen. Siehe auch 3. Umschlagseite

Ort und Hotel	Tel.	Pensionspreis	Ort und Hotel	Tel.	Pensionspreis
Oberägeri: Pension Guhn	4 52 48	ab Fr. 7.50	Tschierischen: Jäger	68 05	ab Fr. 8.50
Pany: Kurhaus Pany	5 43 71	ab Fr. 10.—	Pension Carmenna	68 12	ab Fr. 8.50
Parpan: Posthotel und Kurhaus*	71 91	Fr. 13.50 bis 15.—	Pension Erika	68 07	ab Fr. 8.50
Sachsels: zum Rößli	8 64 20	Fr. 7.50 bis 8.50	Unterägeri: Seefeld	4 53 76	ab Fr. 9.—
Kreuz*	8 64 66	Fr. 9.50 bis 10.50	Kurhaus Waldheim °	4 51 02	Fr. 9.— bis 10.—
Pension Felsenheim	8 64 17		Visp: Bahnhofbuffet	7 20 06	
Speicher: Appenzellerhof	9 43 21	ab Fr. 8.25	Wildhaus: Hirschen*	7 42 91	Fr. 9.— bis 12.—
St. Moritz: Neues Posthotel*	6 61	Fr. 15.— bis 18.—	Alpenblick*	7 42 20	ab Fr. 8.—
St. Moritzerhof*	1 88	ab Fr. 13.—	Kurhaus Toggenburg*	7 41 07	ab Fr. 8.—
Bellaval, alkoholfrei	2 45	ab Fr. 11.50	Pension Erika*	7 41 56	ab Fr. 7.50
Teufen: Linde	3 64 19	ab Fr. 7.50	Pension Friedegg*	7 41 90	ab Fr. 8.—
			Kurhaus Schönau	7 42 01	ab Fr. 8.50
			Zermatt: Alpenblick	84	
			Zweisimmen: Bristol-Terminus	9 12 08	Fr. 9.50 bis 12.—

<i>Glossen.</i> Von Charles Tschopp	Seite 38
<i>Was der Pfarrer sonst nicht sagt.</i> Von Pfarrer * * *. Illustration von Otto Bachmann.	40
<i>Küchen-Spiegel.</i>	
<i>Schweizer Spezialitäten-Suppen.</i> Von H. G.	45
<i>Frau und Haushalt.</i>	
<i>Enge Zimmer — weiter und schöner.</i> Raumgestaltung durch Wandbehänge. Von Marie Töndury. Illustration von Trudi Egenter-Wintsch	49
<i>Couponfrei, kostenlos, warm, reizend.</i> Von Gertrud Stauffer	54
<i>Familiengeselligkeit.</i> Antworten auf unsere Rundfrage	56
<i>Was chömer au mache?</i> Nachweihnachten. Von Alice Marcet	67
<i>Chrischtli, de Hüeterbueb.</i> Ein neuer Bilderbogen für Kinder von Marcel Vidoudez	68

Das Titelbild stammt von Alois Carigiet.

Seit 40 Jahren



Qualitäts-Clichés jeder Art
R. HENZI & CO AG. BERN
Tel. 21571

Unbehaglichkeit

ist sehr oft die Folge einer schlechten Verdunung. — Seit Generationen wird das vorzüglich wirkende



immer wieder verwendet. Packungen zu Fr. 1.-2.-, 3.50. Tabletten Fr. -.55, gr. Schachtel Fr. 3.35. In allen Apotheken erhältlich oder direkt aus der Apotheke zur Eiche, Herisau.

Nebelspalter

Vom **Nebelspalter**

sagte die **Gotthardpost**:

Der Freund und Gönner schweizerischer Kunst weiß es dem Nebelspalter zu danken, daß er in seinem Bildteil dem jungen Schweizer Künstler Gelegenheit gibt, seine Fähigkeiten zu zeigen. Sein erfreulich hohes Niveau vermittelt uns über den treffenden Inhalt hinaus einen ästhetischen Genuss und mit Vergnügen stellt man fest, daß der schweizerische Nebelspalter zu einer der besten schweizerischen Zeitschriften zählt.

Unerwartet kommt Besuch. Das bringt Sie auch an einem fleischlosen Tag nicht in Verlegenheit, denn Ihr Vorrat an

MORGA
BRATLING
mit Soya

steht für diesen Fall bereit.

Herrliche Croquettli lassen sich zubereiten, die den verwöhntesten Gaumen entzücken. Ihre Erfahrung mit den nahrhaften Soyaproducten hat Sie längst gelehrt, mit welcher Würzung sie am besten munden. Versuchen Sie auch einmal das folgende Rezept für MORGA-Croquettli! (Für 4 Personen mit «normalem Appetit» berechnet.)



Mit Appetit gegessen!

200 gr Paket Fr. —.95 inkl. Wust.
500 gr Paket Fr. 1.95 inkl. Wust.} In jedem guten Lebensmittelgeschäft erhältlich.

100 g Bratlingmischung werden mit 2 dl Wasser angerührt und während 1—2 Stunden zum Aufquellen stehen gelassen. Dieser Teig wird mit 1 Pfund gekochten und zerstoßenen Kartoffeln vermischt.

Würzung: Zwiebeln, Grünzeug, 20 g feine Speckmückli, 2 Löffel Tomatenpuree, mehr Salz und andere Gewürze nach Belieben darunter geben und gut vermischen. Man formt nun kleine Plätzchen, die auf ein eingefettetes Blech gesetzt und bei guter Oberhitze gebacken werden. Mit einer pikanten Tomatensauce serviert... ein Genuss!