

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 22 (1946-1947)  
**Heft:** 3

**Rubrik:** Das klassische schweizerische Weihnachtsgebäck

#### 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:** 15.01.2026

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



DAS  
KLASSISCHE  
SCHWEIZERISCHE  
WEIHNACHTS-  
GEBÄCK-

*Der Föderalismus zeigt sich auch im Kochen. So ist das typische Weihnachtsgebäck in den verschiedenen Kantonen verschieden.*

Da jetzt die Lebensmittelversorgung besser ist als während der Kriegsjahre, habe ich einige Leser und Leserinnen aufgefordert, für den «Schweizer-Spiegel» die klassischen Rezepte der in ihrer Gegend üblichen Weihnachtsguetzli aufzuschreiben. In den vielen Jahren des Warenmangels ist eine ganze Generation herangewachsen, welche die alten Rezepte kaum mehr kennt. Es wäre aber schade, wenn dieser besondere Teil der Weihnachtstradition, der mit zum Reiz des schönsten Festes des Jahres gehört, in Vergessenheit geraten würde.

Natürlich sind einzelne Sorten, die hier einem Kanton zugeschrieben sind, z. B. die Mailänderli, nicht nur auf diesen einen beschränkt, sondern kommen auch in andern Kantonen vor. H. G.

ST. GALLEN

Braune Biberli

- 1 kg echten Bienenhonig  
 250 g Zucker  
 1 kg 125 g Mehl  
 30 g Zimt  
 10 g Nelkenpulver  
 10 g Anispulver  
 etwas Muskatnuß  
 $\frac{1}{4}$ -Glas Kirschwasser  
 10 g Pottasche  
 etwas Rosenwasser.

Der Honig wird aufgekocht, zuerst der Zucker, dann die andern Zutaten dazu gegeben, zuletzt das Mehl, und alles gut miteinander vermengt. Die Pottasche wird fein verrieben, mit dem Rosenwasser aufgelöst und unter den Teig gemengt. Der Teig wird schwach  $\frac{1}{2}$  cm dick ausgewalzt, Vierecke davon geschnitten und die Biberli über Nacht auf ein mit Mehl bestäubtes Brett aufgelegt. Anderntags bäckt man sie auf einem gefetteten Blech in mittelheißem Ofen. Die Biberli nach Belieben noch mit einem zum Faden gekochten Sirup bepinseln.

### Gefüllte Biberli

Vom oben angegebenen Biberliteig werden runde oder dreieckige Plätzchen ausgestochen, in der Mitte mit Mandelfüllung belegt, und der Teig von drei Seiten zusammengenommen, so daß die Biberli Dreiecke bilden. Oder man wallt den Teig dünner aus, drückt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Model, füllt die Ver-

In jede Hausapotheke

**VINDEX**



Wundsalbe in Tube  
zu Fr. 1.25

FLAWA SCHWEIZER VERBANDSTOFF-  
UND WATTEFABRIKEN FLAWIL



tiefung mit Mandelfülle, legt einen Teigdeckel darüber, schneidet der Form nach ab und beendet sie wie die einfachen Biberli.

Mandelfüllung:

125 g geschälte, geriebene Mandeln  
125 g Zucker  
1 Eiweiß und  
soviel Orangenblütenwasser, daß die Masse zusammenhält, aber nicht zu feucht ist.

*Springerli*

500 g Mehl  
500 g Zucker  
5 Eier (oder 4 große)  
4 Eßlöffel Anis  
geriebene Schale einer Zitrone  
eine kleine Prise Salz.

Zucker und Eier schaumig rühren.  
Anis, Salz, Zitronenschale beifügen, das Mehl dazu sieben und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Diesen fingerdick auswalten, mit dem mit Mehl bestäubten Model Springerli ausdrücken und ausschneiden, sie auf ein bebuttertes Blech legen und 24 Stunden im temperierten Raum trocknen lassen. Nachher in schwacher Hitze backen.

*Gefüllte weiße Biberli*

Teig wie Springerli, dünner auswalten, runde oder dreieckige Plätzchen ausstechen, mit brauner Füllung belegen, Teig darüber nehmen, daß sie dreieckig werden und beenden wie Springerli.

Füllung:

250 g ungeschälte, geriebene Haselnüsse  
250 g Zucker  
etwas Zimt  
1 Eiweiß und  
soviel Orangenblütenwasser, daß die Masse zusammenhält, aber nicht zu feucht ist.

*Das Zeitraubendste bei der Herstellung der Biberli ist das Model-Aufdrücken und das Formen. Wenn das nicht sehr exakt gemacht wird, sind die Biberli nicht schön. Bei den braunen Biberli hängt alles davon ab, daß wirklich echter Bienenhonig verwendet wird.*

---

*Meine Mutter machte die Biberli nie selber; diese «Spezialität des Hauses» wurde immer fertig gekauft, da sie viel zu viel Zeit und Arbeit brauchten und doch nie so schön wurden wie beim Bäcker.*

*Früher glaubte ich, das sei nur bei uns so, bis ich dahinter kam, daß auch die bei allen meinen St.-Galler-Freundinnen an Weihnachten mit ernster Miene, viel Stolz und Diskutieren angebotene «Haus-spezialität» aus einem Spezialhaus stammte, dessen Name und Adresse geheim gehalten wurden, wie seinerzeit die Rezepte. Der Grund war überall der gleiche wie bei uns.*

*Dagegen wurden bei meiner Großmutter alle vier Sorten Biberli selbst gemacht. Da man bei ihr außer den Biberli noch mindestens zehn andere Sorten Guetzli machte, und zwar in unglaublichen Quantitäten, so wäre die Back-angelegenheit für die regulären weiblichen Kräfte doch eine unangenehme Belastung gewesen. So wurde denn allemal die Bäsi Babette für acht Tage eingeladen. Das war eine entfernte Verwandte, die weiterum den Ruf der besten Guetzbäckerin genoß und um deren Gunst sich um Weihnachten und an der Fastnacht bewarb wer konnte. Meine Großmutter gehörte zu den Privilgierten. Bäsi Babette guetzlete dann von morgens bis abends unter Mithilfe aller verfügbaren Hausbewohner.*

---

Dora Guggenbühl-Frischknecht

#### GRAUBÜNDEN

##### *Spritzerlein oder Grassins*

500 g Zucker  
750 g frische Butter  
1 kg Mehl  
etwas Salz.

Alles wird gut untereinander vermengt, der Teig 3—4 mm ausgewalzt, mit Förmchen ausgestochen, die Spritzerlein mit Eigelb bestrichen und bei schwacher Hitze im Ofen gebacken.

Man achte darauf, daß die Butter ganz frisch ist.



## Hausfrau! Mutter!

Ein wenig Zeit sparen für die Kinder! Wie manche Mutter würde dies gerne tun, kommt aber einfach nicht dazu.

Verwenden Sie Maggi's Produkte, die Ihnen so manche Küchenarbeit abnehmen und erleichtern!

**MAGGI<sup>s</sup>**  
**Produkte**



## TEIGWAREN

getrocknet in der würzigen Voralpen-Luft des Toggenburgs, machen jede Mahlzeit zu einem

### Festessen



MORGA AG. • EBNAT-KAPPEL

*Der rettende Tropfen*

Plüss - Staufer - Kitt und  
Plüssofix - Klebstoffe für  
HOLZ | GLAS  
METALL PAPIER

Erhältlich in Drogerien, Papeterien, Eisenhandlungen

DER FABRIKANT:  
*Plüss-Staufer*  
OFTRINGEN

### Murbi-Guteli

500 g Mehl  
320 g Butter  
250 g feingemahlene Nüsse oder Mandeln  
250 g Zucker  
die geriebene Schale einer Zitrone  
1 ganze Muskatnuß  
30 g Zimt  
3 Eier  
eine Prise Nägelei.

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, die Eier zugegeben und tüchtig mitgerührt, dann kommen die Mandeln, das Gewürz und zuletzt das Mehl hinzu.

Der Teig darf nur leicht geknetet und soll  $\frac{1}{2}$  fingerdick ausgewalzt werden. Man sticht ihn mit Förmchen aus, bepinselt die Guteli mit Eigelb und bäckt sie in mittlerer Hitze.

*Ich erinnere mich aus meiner Kindheit noch gut der wunderbaren Stimmung der Erwachsenen und der Kinder, wenn das Weihnachtsbacken begann und der Duft der feinen Gewürze das Haus erfüllte. Damals gab es in unserem Städtchen noch keine Konditorei, und die Kinder wurden nicht das ganze Jahr hindurch mit Süßigkeiten verwöhnt. Mit um so mehr Spannung wohnten wir den weihnachtlichen Backvorbereitungen bei, und wenn ein Blech voll Guteli in den großen Stubenofen geschoben wurde, warteten wir voll Ungeduld auf den Moment, wo sie unsere Mutter goldgelb oder braungebacken wieder aus dem Ofen zog. Hie und da bedachte uns die Mutter mit einem Versucherli, was die Vorfreude merklich erhöhte.*

Meta von Salis

### BASEL

#### Basler Leckerli

1  $\frac{1}{4}$  kg alten Landhonig  
1 kg Zucker  
 $\frac{3}{4}$  kg gehackte Mandeln  
185 g Orangeat

185 g Zitronat  
 60 g Ceylon-Zimt  
 5 g Nelkenpulver  
 $\frac{1}{2}$  geriebene Muskatnuß  
 1 feingehackte Zitronenschale  
 $\frac{1}{2}$  Glas Kirschwasser und  
 1  $\frac{3}{4}$  kg Mehl.

Man kochte in einem gußeisernen Hafen Honig und Zucker auf, rühre dann die Mandeln und die Hälfte des Mehles, nachher die übrigen Bestandteile samt dem noch übrigen Teil des Mehles und zuletzt das Kirschwasser hinein und rühre diese Masse ohne Unterbrechung eine Viertelstunde auf sehr schwachem Feuer, stelle sie dann ab, richte den Teig an und decke ihn mit einem sauberen Tuch zu, damit er warm bleibt. Nun wird die Masse sehr rasch verarbeitet, da sie, wenn erkaltet, steif wird. Hernach schneide man 200 g schwere Stücke ab, welche man in kurze Rollen formt und diese in viereckige, gleichmäßig dicke Stücke auswallt und mit einem blechernen Ausstecher ausschneidet. Hierauf stelle man einige Backbleche in Bereitschaft, siebe sehr dicht Mehl darauf, lege die gemodelten Leckerli sogleich gut aneinander schließend darauf und backe sie in einem sehr heißen Ofen. Sind die Leckerli gebacken und erkaltet, so nehme man sie vom Blech (gewöhnlich ist das Blech voll von einem Stück), bürste das Mehl ab, lege die Tafeln nebeneinander auf einen Tisch, schneide die Leckerli mit einem spitzen Messer nicht ganz durch und bestreiche sie mit einer Zuckerglasur. Die glasierten Leckerli lasse man trocknen und breche sie dann sorgfältig voneinander. Diese Masse gibt 16 Dutzend zu 250 g und muß sofort in Blechbüchsen aufgehoben werden, wegen des Weichwerdens.

#### Brunсли

$\frac{1}{2}$  kg Zucker  
 $\frac{1}{2}$  kg Mandeln  
 90 g bittere Schokolade  
 15 g Zimt  
 2 g Nelken  
 3—4 Eiweiß.



So gesund und schmackhaft wie frische Trauben!

## Nur hausgemachtes Dessert?

Viele Hausfrauen haben eine ausgesprochene Abneigung gegen die fixfertigen Dessertpulver: «Weiß Gott, was darin enthalten ist!» Gewiß, den periodisch auftauchenden Schlagern gegenüber ist dieses Mißtrauen gerechtfertigt. Firmen hingegen, die seit Jahrzehnten Qualitätsprodukte herstellen, werden für letztere bestimmt nicht «irgend etwas» verwenden. Nur hochwertige, der Gesundheit zuträgliche Rohstoffe werden z. B. in den bekannten und bewährten Helvetia-Produkten verarbeitet. Die vorsichtige Hausfrau tut also gut, sich an solche Marken zu halten. Dann ist das Dessert bestimmt ebensogut und währhaft, wie wenn es hausgemacht wäre.

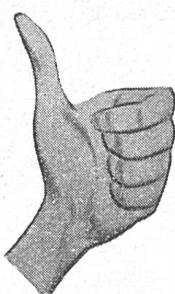
Heiße NOVO-Crème nährt und wärmt zugleich

Das bewährte Hausmittel aus 6 Heilpflanzen



# NESCAFÉ

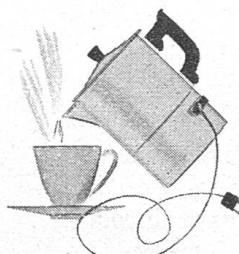
## Der moderne Kaffee *in drei Zeiten!*



Ein wenig Nescafé



... heißes Wasser darüber gießen



und schon ist eine Tasse köstlichen  
Kaffees zubereitet



Der erste Kaffee-Extrakt aus reinem Kaffee in Pulverform, in welchem das volle Aroma der zur Fabrikation verwendeten, ausgewählten Kaffee-Mischung erhalten bleibt. Der Qualitätskaffee, in der Schweiz für den schweizerischen Geschmack hergestellt.

So ganz die Jüngste ist Tante Fanchette auch nicht mehr, doch ist sie erstaunlich fortschrittlich geblieben. Ihr Leben lang hat sie Kaffee-Kannen gesammelt, und mit viel Liebe betreut sie ihre Kollektion. Erst letzthin hat sie wieder eine neue Kanne erworben — ein schönes Stück und wirklich praktisch. Doch inzwischen hat sie Nescafé entdeckt, und rasch sah sie dessen Vorteile ein. Seither will sie keinen andern Kaffee mehr, und ohne Reue versorgt sie auf immer die letzte Kaffee-Kanne.



EIN NESTLÉ PRODUKT

Die Mandeln erlese und reibe man, lege sie aufs Brett, vermische sie mit dem gestoßenen Zucker, der geriebenen Schokolade und dem Gewürz, mache in der Mitte eine Vertiefung, schlage die Eiweiß hinein und verbinde dies schnell zu einem festen Teig, welchen man auf Zucker kleinfingerdick auswallt, mit Blechförmchen aussticht, dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Backblech nicht zu nahe aneinander legt und bei schwacher Hitze einige Minuten mehr trocknet als bängt.

*Die Stockflecken jener grüngebundenen Bücher mit braunem Rücken und Goldaufdruck, die auf einem Schaft im Eßzimmer standen, und die Leberflecken im Gesicht der Köchin, die in der dunkeln Küche, in der jahraus und jahrein eine Petrollampe brannte, wirtschaftete, waren beide schöne Siegel des Alters und der Tradition. Es war kein Zufall, daß in Leckerli und Brunsli dasselbe Braun noch einmal auflebte und die gelben Mailänderli und die weißen Anisbrötli leichtfertiger gebacken und sorgloser gegessen wurden als jene beiden andern spezifisch baslerischen Weihnachtsgutzi. Das Braun des Alters, der Duft des Backens und der Geruch der Bodenwickse flossen zusammen zu einer Atmosphäre reinlicher biedermeierischer Bürgerlichkeit. Ein Schuß Pietismus kam noch dazu. In der Schublade des Küchentisches lag neben dem «Basler Kochbuch» der «Christliche Volksfreund». Das Kochbuch war gespickt mit kleinen Zetteln, auf die die Köchin in sauberer, pedantischer «deutscher» Schrift mit bräunlicher Tinte Rezepte geschrieben hatte.*

*Leckerli und Brunsli waren nicht gleichwertig. Die Brunsli waren Schleckwerk für die Kinder. Die Leckerli dagegen, beindürr und differenziert im Geschmack, waren für die Erwachsenen bestimmt. Die Kinder erhielten nur sparsam zugemessene Rationen. Beim Brunslibacken durften wir Kinder in der Küche sein und vom Teig naschen. Wenn dagegen die Leckerli an die Reihe kamen, wurden wir weggeschickt. Eine fiebrige*

DER HAARPFLEGENDE  
COIFFEUR

*Zürich*

Coiffeur pour Dames  
Talacker 11 / Zürich  
Tel. 272955

*Maruba* SCHAUMBAD

BAIN DE MOUSSE

Ein willkommenes  
Festgeschenk

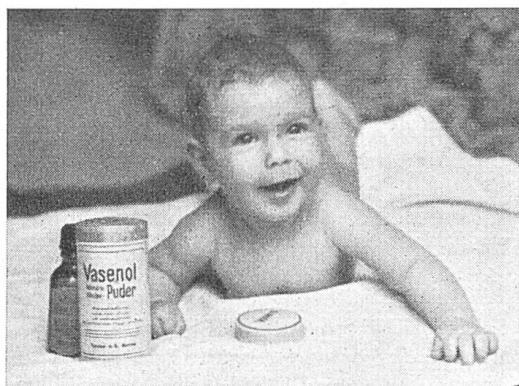
Maruba-Schaumbäder gehören in jede gepflegte Familie! Maruba reinigt, erfrischt und verjüngt die Haut. Es regt die Blutzirkulation an; mit Zusatz von Fichtennadelöl ist es nervenstärkend.

Verlangen Sie die vorteilhafte  $\frac{1}{2}$ -Flasche à Fr. 20.50 oder  $\frac{1}{2}$ -Flasche à 11.75, ausreichend für 120 bzw. 60 Vollbäder, oder die beliebten Flaschen à Fr. 5.25, Fr. 2.80 und Fr. —.60.

In Apotheken, Drogerien, Parfumerien  
und beim guten Coiffeur



ZWIEBACKFABRIK HUG MALTERS



Richtige Hautpflege hält Ihr Kind gesund und munter. Hiefür verwenden Sie den fetthaltigen, sammetweichen

**Vasenol**  
-Wund- und  
Kinder-  
Puder

Spannung lag dann in der Luft, und die Köchin hatte hochrote Backen wie an einem Waschtag.

Heinrich Burckhardt.

## BERN

### Zinggli

250 g gestoßener Zucker  
125 g frische Butter  
350 g Semmelmehl (Weißmehl)  
3 Eier  
die feingeschabte Rinde von zwei Zitronen  
1 Löffel Kirschwasser.

Die Butter wird schaumig gerührt, die übrigen Zutaten nach und nach beigegeben. Kleine Würstchen formen und in Butter (Öl, eventuell mit Butter gemischt) langsam braun backen.

### Lebküchli (Bäremutzli)

500 g gestoßener Zucker  
500 g Honig  
1 kg Semmelmehl  
2 gehäuften Teelöffel Nägelipulver  
1 gehäufter Teelöffel Zimtpulver  
je 1 Messerspitze gestoßener Macis und Pfeffer  
1 halbe geschabte Muskatnuß  
4 Löffel Kirschwasser  
Schale von 3 Zitronen  
(von mir aus habe ich noch ein Päckli Backpulver beigefügt, damit sie luftiger werden).

Der Honig wird heiß gemacht, in eine Schüssel gegeben und die verschiedenen Gewürze sowie zuletzt das Kirschwasser und 3—4 Handvoll des Mehles gut darunter gemischt. Dieser Teig wird drei Stunden auf nicht zu warmen Ofen gestellt und dann der Rest des Mehles gut darunter gewirkt. Der Teig wird über Nacht an einem kühlen Ort stehen gelassen. Am andern Morgen wird der Teig ausgetrlölt, in Rechtecke geschnitten, mit Zuckersirup glasiert und auf nicht zu großem Feuer gebacken.

*Die Zinggeli machte ich in den letzten Jahren nicht mehr. Schon die Großmutter sparte jeweils ein Ankehäfeli für die Weihnachtszinggeli, meine Mutter tat das gleiche, und ich selbst habe sie nur einmal im Öl gebacken. Aber es war nicht das gleiche, und trotzdem mich bei anderem Gebäck das Öl nicht stört, warte ich mit den Zinggeli lieber, bis ich wieder reine Butter verwenden kann. Das Zinggeli-backen hatte noch eine gute Seite: mit der vom Backen übriggebliebenen Butter machte die Mutter jeweils Fatzelschnitten (in Omelettenteig getränkete und gebakene Brotschnitten, mit Zucker leicht bestreut und warm gegessen).*

*Das Lebküchlirezept ist über 100 Jahre alt. Heute macht man sie etwas einfacher. Ich selbst stelle sie nach dem alten Rezept her.*

R. Thommen-Erb.

### ZÜRICH

#### Mailänderli

250 g Butter

250 g Zucker

500 g Mehl

3—4 Eier

Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone.

Die Butter schaumig rühren, Zucker und Eier zugeben, dann das Mehl. Man wirkt den Teig auf dem Wirkbrett, rollt ihn halbfingerdick aus und sticht ihn mit Blechförmchen (Halbmond, Herz, Sternli usw.) aus.

Man bestreicht die Guetzi mit Eigelb und bickt sie in mittlerer Hitze goldgelb.

#### Kräbeli

500 g Mehl

500 g Zucker

Schale und Saft einer Zitrone

2 Eßlöffel Anis

3 Eier.

Man mischt den Anis unter die Eier, dann röhrt man Eier, Zucker, Zitronenschale und Saft schaumig, fügt das Mehl



Vom Guten das Beste:

#### Ernsfs Spezialhaferflöckli

in Paketen zu 250 und 500 Gramm

Ein herrliches Produkt der altbekannten Hafermühle  
Robert Ernst AG., Kradolf

Papa ist glücklich und froh:  
zum Sonntagsdessert gibt's

**"sowieso"!**



# Wo die Sonne nicht hinfällt - kommt der Witz hin!

Glücklicherweise besitzen wir heute die Möglichkeit, jederzeit im eigenen Heim erquickende Sonnenbäder zu nehmen: Klick — schon strahlt die Belmag-Quarzlampe mit der vollen Kraft der Hochgebirgssonne.

Sie trägt dazu bei, unser Allgemeinbefinden zu heben, unsere Schaffenskraft und Lebensfreude zu steigern und verleiht im Nu groß und klein ein gesundes, ferienbraunes Aussehen.

Verlangen Sie unsere kostenlose Aufklärungsschrift « Ein neuer Weg zur Gesundheit und Lebensfreude ».

Belmag, Zürich, Bubenbergstr., Tel. 33 22 33



bei und knetet den Teig leicht untereinander. Es werden fingerlange Stengelchen daraus geformt, in welche man auf einer Seite 3—4 Einschnitte macht. Sie werden hufeisenförmig auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt und während der Nacht in einem warmen Zimmer stehen gelassen.

Dann gibt man sie auf ein bebuttertes Blech und bäckt sie bei mittlerer Hitze.

### *Makronen*

250 g Staubzucker

250 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse

4 Eiweiß

eine Messerspitze Zimt.

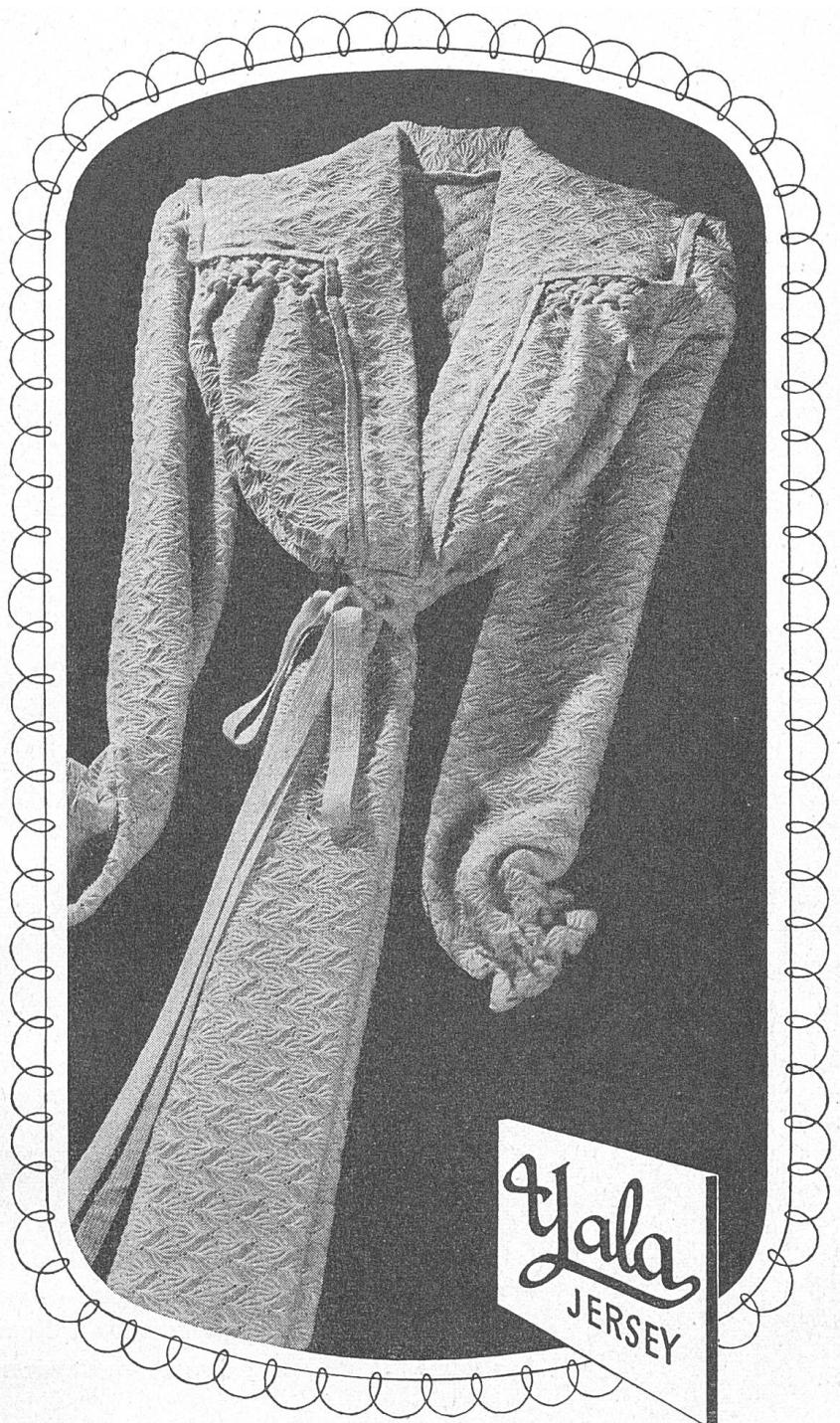
Der Zucker wird mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermengt, dann das Zimtpulver und die geriebenen Mandeln darunter gemischt. Man formt aus der Masse kleine Häufchen. Das Blech wird mit weißem Wachs eingefettet, damit die Makronen einen glatten, glänzenden Boden bekommen. (Wachs ist in der Drogerie erhältlich.) Man kann die Makronen aber auch auf einer Unterlage von Obladen aufs Blech geben. Die Häufchen dürfen auf dem Blech nicht zu nah beieinander sein. Nun läßt man sie über Nacht trocknen und bäckt sie am folgenden Tag in mäßiger Hitze.

*Mailänderli gehören auf alle Fälle zur Weihnacht, das war schon bei meiner Großmutter so der Brauch.*

Die Kräbeli stammen eigentlich von Baden. Sie hatten von jeher ein gutes Renommée und wurden früher mit Vorliebe als « Chram » von Baden heimgebracht, wenn jemand dorthin in die Kur ging. Im Kanton Zürich sind die Kräbeli sehr verbreitet. Sie zeichnen sich dadurch aus, daß man sie monatelang aufbewahren kann.

Das typischste Zürcher Weihnachtsgebäck sind Tirggel und Marzipanleckerli, aber solange ich mich erinnern kann, wurden sie nie selber gemacht.

Anna Guggenbühl-Leuthold.



Viele Wünsche erfüllt dieses raffiniert geschnittene YALA-Nachthemd aus reiner, weicher Wolle, bezaubernd hübsch mit der reversartig verlängerten Passe, den Smokfältchen, dem aparten Wirkmuster. Erinnern Sie sich auch an die famos geschnittenen YALA-Prinzeßröcke, -Hemdchen und -Höschen. In den meisten guten Geschäften erhältlich.

Fabrikanten: JAKOB LAIB & CO., AMRISWIL



# Nur 5 Minuten-nur 3 Produkte

das Tagesprogramm  
zur Erzielung einer gesunden Haut



Gegen Stirnfalten: von der Mitte gegen die Schläfe hin streichen.



Gegen Krähenfüße: von der Stirn über die Schläfe nach unten massieren.



Gegen Mundfalten: vom Kinn nach oben kreisen.



Gegen Stirnfalten: von der Mitte gegen die Schläfe hin kreisen.



Wangenpartien: vom Nasenrücken über die Wangenknochen bis zum Ohr massieren.



Gegen Doppelkinn: mit den umgekehrten Handrücken abwechselnd nach rechts und links leicht streichen.

Am Abend:  
reinigen, massieren und nähren  
mit Nachtcrème Hamol Nova  
Fr. 1.70

Am Morgen:  
erfrischen und straffen mit dem  
porenenschließenden Gesichts-  
wasser Hamol Tonic Fr. 2.25

Tagsüber:  
schützen durch die unsichtbare  
matte Tagescrème Hamol Medium  
Fr. 1.70  
(für fette Haut Hamol Velours)

Richtig massieren, wie hier gezeigt. Die richtigen Produkte wählen mit dem regenerierenden Hamolis-Extrakt, etwas Ausdauer... und Ihre Freunde werden Ihnen gratulieren.

hamol

mit dem regenerierenden Hamolis-Extrakt