

Geistesgegenwart

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **50 (1924)**

Heft 44

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-458648>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Löw

die Marke
für gute **FUSSBEKLEIDUNG**
Spezialfabrik feiner Rahmenschuhe

Hôtels, Cafés und Restaurants

St. Gallen ~ Hotel Hecht

65 Betten. Moderne Einrichtungen. Im Stadtzentrum am Marktplatz, nächst Theater. Pilsner Urquell, Rheinfelder Feldschlösschen, auserlesene Weine. Bekannt für prima Küche und Keller. Bündner Spezialitäten. / Besitzer: A. Jost-Balzer. (Za 3394 g) 71

ST GALLEN Café-Restaurant 662 „Bahnhofpark“

Poststrasse - in nächster Nähe vom Bahnhof. Mittag- und Nachtsessen. Prima Küche. Wein-Spezialitäten. Ia. Biere hell und dunkel. Höfl. empfiehlt sich Frau Wwe. Anderegg.



Chur HOTEL WEISSES KREUZ

Gutes bürgerl. Haus im Centr. d. Stadt, mit neuer Tessiner Locanda. Ital. Spezialitäten. Autogarage Tel. 41. Prop.: H. PHILIPP, Mitglied des A. C. S.

E. Schuhmacher Weinhandlung Zürich II, Lavaterstr. 46

liefert prima Tischweine in Fässchen von 50 Liter an franko ins Haus. 56

Wo amüsiert man sich?

In Basel:

Küchlin-Theater

Künstlerischer Monumentalbau, Sehenswürdigkeit der Stadt Basel. - Schönstes Variété-, Operetten- und Lustspieltheater der Schweiz. - Im Café I. Stock täglich nachmittags

Künstler-Konzerte und 5 Uhr Tee. 657



Zürich
beim Bezirksgebäude
Badenerstrasse
Anker - Langstrasse
Tramlinien
2, 6, 22, 3, 5, 8, 24.

In Zürich:

Vergnügungs-Etablissement

Splendid

(beim Hauptbahnhof)

Artistische Leitung: CARL SEDLMAYR

Grand Café / Restaurant / Wein-Salon / Bar

Geistesgegenwart

Schuldner (in der Bahnhofshalle, zum Ladenfräulein): „Donnerwetter, das ist eine Unverschämtheit von Ihrem Chef, mir hier an der Bahn die Rechnung präsentieren zu lassen; sagen Sie ihm, nach meiner Rückkehr würde ich die Sache sofort erledigen — und nun geben Sie mir einen Kuß, damit die Leute denken, Sie seien eine Verwandte, von der ich Abschied nehme!“

In St. Gallen:

I. Variété-Theater 648

„Trischli“

Auftreten nur erstklassiger Künstler und Künstlerinnen des In- und Auslandes.

Täglich Vorstellungen.

Ia. Weine. - Vorzügliche Küche. Eigene Schlächtereier. A. Esslinger

In Zürich:

Corso-Theater

Grösstes und vornehmstes Variété- und Operetten-Theater der Schweiz.

Restaurant I. Ranges. American Bar.

Täglich abends 8 Uhr

Das neue Sensations-Variété-Programm

Bestellschein

Der Unterzeichnete bestellt den

„Nebelspalter“

auf Monate gegen Nachnahme.

3 Monate Fr. 5.50 6 Monate 10.75 12 Monate 20.—

(Gefl. genaue und deutliche Adresse)

Vom Kaffee-Kochen!

Durch Fehler in der Zubereitung kann man den besten Kaffee verderben. Das Kaffee-Kochen ist eine Kunst, die erlernt sein will. Je größer die Erfahrung, desto besser das Resultat. Wohl die einfachste Zubereitungsmethode, die sich in 15 jähriger Praxis bewährt hat, ist folgende:

Man mahlt die Bohnen möglichst fein, übergießt das Mehl im Verhältnis von ca. 50 Gramm zu 1 Liter Wasser in einem Porzellanopf mit frisch kochendem, sprudelnd heißem Wasser, rührt um, deckt den Topf zu und läßt ihn 8 bis 10 Minuten ruhig stehen. Während dieser Zeit laugt das Mehl vollkommen aus und setzt sich am Boden fest, sodas der Kaffee klar abgegossen werden kann.

Der auf diese einfache Weise präparierte coffeinfreie Kaffee Sag ist von hervorragend feinem Aroma und kräftigem Geschmack. Zusatzstoffe sind nicht erforderlich. Bei Verwendung von Kaffeemaschinen oder Filtern aus Metall empfiehlt sich größte Vorsicht, da der Kaffee zu leicht den Metallgeschmack annimmt.

Kaffee-Handels-Aktiengesellschaft
Feldmeilen (Zürich).

Neo-Sathrin

das wirksamste Hilfsmittel gegen 343

vorzeitige Schwäche bei Männern

Glänzend begutachtet von den Ärzten.

In allen Apotheken, Schachtel à 50 Tabletten Fr. 15.—, Probepackung Fr. 3.50.

Prospecte gratis und franko! Generaldepot:

Laboratorium Nabolun
Basel, Mittlere Straße 37