

# Hange blybe

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **81 (1955)**

Heft 42

PDF erstellt am: **17.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-495011>

## **Nutzungsbedingungen**

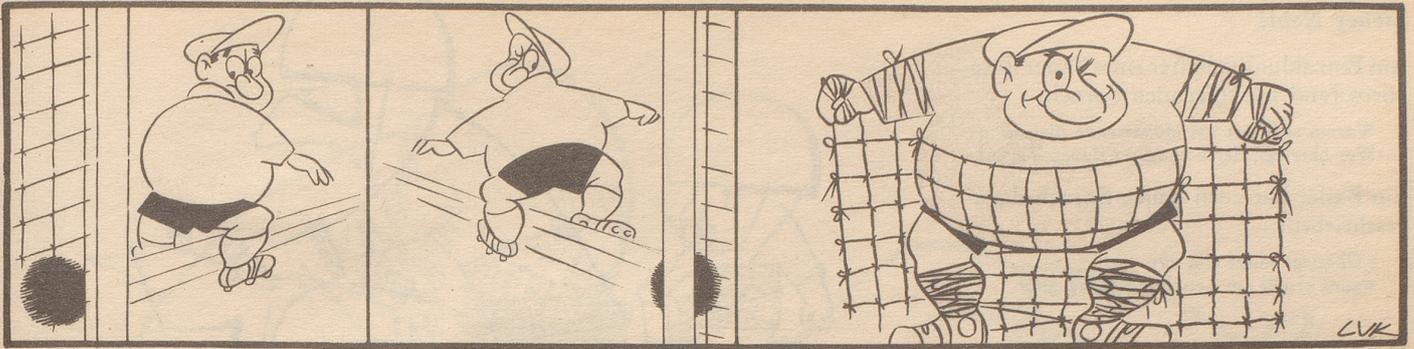
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



Abhilfe

### Hange blybe

(Baselbieter Mundart)

D Bänggerner Turner si nemol im Beizli über d Polizeischtund use blybe hogge. D Wirtene het chönne tue wie lätz, si het die Burschen eifach nit zum Tämpel us brocht. Au wo si mit em Landjeger treut het, wo hinecht so sicher as nummen öbbis chem cho d Runde mache – s het eifach nüt battet.

Im Gegeteil, ein vo dene Turner het gseit, er well im Landjeger scho dr Verleider machen, as er nit allbott d Bänggerner chem cho plooge – seit's und verschwindet dur d Chuchitüren und chunnt gly druf abe wider yne. Und denn isch wyters gjuheijet worde .....

Öbben am Eis polderets an die usri Türen und me ghört fluechen, as nümmi schön isch. D Wirtene dänggt nüt anders, as sig öbbis deuhänggers passiert, und schpringt go uf mache. Wär schtoot voruß? Der Landjeger. Aber wie isch dä arm Kärl in dr Chlemmi gsi?

Die rächti Hand het er all no an dr Türfalle gha, er het zoge dra wie lätz und isch doch nit ewäg cho. Jetz isch s Rätsel gly glöst gsi. Wo s Ludimiliskarli nach de Zwölfe dur d Chuchi gschnäll verschwunden isch, het er dört e Fliegefänger abhänggt und het en um d Falle vo dr usre Tür gwigglet. Und dört dra isch dr Polizischt blybe hange, s z äge wien e Fliege. Won er d Hand ändlig glöst gha

het, het dr Lym aber erscht rächt Fäde zoge zwüsche de Finger .....

Gschtroft si die Turner zümpftig worde. He nu, s het ene öbbis ghört! Aber me seit, vo dört a heig me dr Landjeger wenig mee z Bängge gsee – er heig sich drum nit gärn lo vorhalten, er sig uf e Lym gange. KL

### Tempo

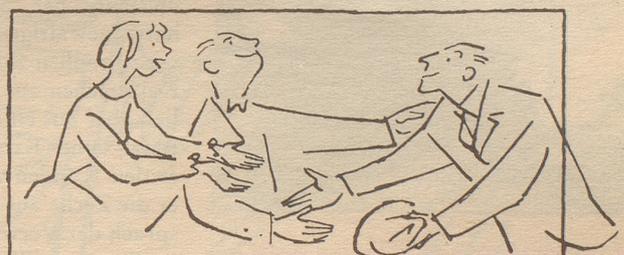
Der Basler Regierungsrat hat im September 1955 dem Großen Rat einen im Januar 1910 eingereichten Anzug über die Hospitalisierung seelisch kranker Personen unterbreitet ...

Da scheint wahrhaftig an einer Schublade der Boden durchgefaut zu sein!

Pinguin



«Wänn mini Wahl als Nationalrat nu au eso guet usgaat wie mini Haar!»



### Was kommt denn hier hereingeschneit?

... Sie werden es gleich sehen. Es ist ein alter Freund, der überraschend aufgetaucht ist. Die Freude ist ungetrübt, ein sommerliches Nachtessen ist rasch gemacht: Kalte Käseplatte, hübsch garniert, dazu ein spritziges Gläschen Wein. Im Sommer ist dies ein Göttergericht.

Käse ist nämlich — die Kenner wissen dies — eine Gaumenfreude! (Im Käsespezialgeschäft werden Sie gut beraten. Fragen Sie nach den «Käsetips».)

*A propos: der Käse bleibt tagelang frisch, wenn Sie ihn einzeln in Paraffinpapier oder Aluminiumfolie einpacken und in einem Plastiksack an einem kühlen Ort aufbewahren. Falls er im Kühlschrank war, sollte er eine halbe Stunde vor dem Servieren ausgepackt werden. So hat er die richtige Temperatur und kann sein volles Aroma entfalten.*



8

Schweiz. Käseunion A. G.

