

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 6 (1880)
Heft: 14

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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



Inserate im „Nebelspalter“ sind bei der großen Verbreitung des Blattes vor nun so sicherem Erfolg, als dieselben je eine ganze Woche anfliegen und beachtet werden Insaufträge sind einzusenden an die Annoncen-Expedition von Gress Füssli & Co., Marktasse 14 Zürich. Preis pro Seite 30 Rp.; bei Wiederholungen wird großer Rabatt bewilligt. Auskunft über alle in diesem Anzeiger erscheinenden Annoncen wird unentgeltlich erteilt.

Ein praktisch und theoretisch erfahrener
Braumeister,
welcher eine größere Brauerei selbstständig leiten könnte, der deutschen und französischen Sprache mächtig ist (Schweizer, 30 Jahre alt, verheiratet), sucht entsprechendes Engagement in einer größeren Brauerei. [58]

Ein tüchtiger
Oberkellner,
der vier Hauptsprachen vollständig mächtig, gegenwärtig noch in einem der ersten Hotels Italiens, wünscht auf kommendes Saison ein Engagement, am liebsten in der deutschen Schweiz. Gute Zeugnisse und Referenzen liegen zu Diensten. [59]

Gesucht
wird eine perfekte, tüchtige **Wäsche-Köchin** in eine kleinere Stadt am Genfersee. Adressstelle. Lohn 300—350 Fr. per Jahr. Bei Zuschiebung Referenzen. Gute Empfehlungen sind erforderlich. [60]

Eine mit guten Zeugnissen versehene Ködter, beider Sprachen mächtig, sucht Stelle als
Kellnerin
oder **Zimmermädchen** in einem Hotel ersten Ranges oder in einem Bad. [61]

Eine junge Ködter, der deutschen und französischen Sprache mächtig, wünscht eine Stelle als
Ladentochter
oder auch als **Zimmermädchen** bei einer achtbaren Familie im Inn- oder Ausland. Gute Referenzen liegen zu Diensten. [62]

Pflaumenmus, Gebirgs-Slivovitz,
als auch vorzügliche Süd-Ungarische
Weiss- & Roth-Weine
in Fässern, liefert billig
Heinrich Wolf,
Orawitza (Ungarn).

Delikatess-Heringe
(marinirt),
sofort nach dem Fange in einer von mir neu erfundenen pikanten, wohlschmeckenden Sauce bereitet, täglich frisch, lange dauernd in Dosen à 4 Liter, à Dose Mark 6; Bratheringe täglich frisch in der besten pommeresischen Butter gebraten, à Dose Mark 6. Prima Delikatess-Heringe in Tomaten-Sauce, 5 Dosen à 1 1/2 Liter Mark 8. Feinste Delikatess-Anchovis à 1 Liter M. 2. — Drei Dosen sind 1 Postcolli — versendet gegen bare oder Nachnahme
F. W. Krüger, Hoflieferant,
Barth a. d. Ostsee.

Märzen-Weissbier,
feinstes Berliner Product,
drei Monate haltbar, versendet in Champagnerflaschen à 25 S.
Aug. Teetz,
[650] Berlin, N. Chausseestr. 108.

VIADUC DE VIAISON
près Mornex
Café-Restaurant de la Gare tenu par **JULES MACHET**
situé près le Viaduc. Cet établissement jouit d'une vue magnifique sur les Alpes et les environs
Diners à 2 fr., 2 fr. 50, 3 fr. et au-dessus, vin compris
SALLES DE BILLARDS ET DE SOCIÉTÉS
Spécialité de vins de Savoie de tous les crus. [643]

Spratt's Patent „Hundekuchen.“
Bestes und billigstes Futter für Hunde per 50 Kilo Mark 19. —
Hunde-Seife per Stück 50 Pfg.
General-Depôt bei:
Peter Witt in Hamburg.
[644]

Schule für Holz-, Marmor- & Schriftenmalerei
von
Kronauer & Schmitz in Winterthur.
Möglichst vollständige theoretische und praktische Ausbildung junger Leute, Gehülfen und Meister des Maler- und Anstreicher-Gewerbes in den angedeuteten Spezialitäten. Beginn des Unterrichts mit Januar 1880. Prospekte sind gratis zu beziehen von
C. Kronauer, Winterthur.
(625)

Anzeige und Empfehlung.
Unterschiedener empfiehlt zu den billigsten Preisen
bestens:
Rhum, Cognac, Vermuth, Enzianenwasser, Alpenkräuter-Magenbitter, Pfeffermünz, Kümmel u. Wachholderwasser, sowie alle übrigen Liqueurs in prima Qualität. (618)
J. Beat-Steiger,
Hirslanden (bei Zürich).

L. Simon & Cie. in Florenz.
Export italienischer Produkte
empfehlen zu billigsten Preisen bei bester Bedienung:
Ital. Schlachtgefögel, lebend oder tod, als:
Hühner und Hähne, Capaunen, Truthähne, Enten, Gänse, Tauben;
Ital. Zuchtthühner, anerkannt beste Leger, sowie alle Arten feiner Rassetauben, Fasanen, Perlhühner, Pfauen, Enten, Gänse, und dergleichen; ferner:
Ital. Produkte: als Orangen, Citronen, Castanien, Haselnüsse, Feigen, Mandeln, Blumenkohl, Oliven, Maccaroni, feine Suppenteige, Olivenöl;
Ital. Weine, garantierte Naturweine, von den billigsten bis zu den feinsten Sorten, sowie alle nicht aufgeführten Artikel dieser Art. (623)

Logisch.
Er: Mein Herz, wenn ich dich frage?
Was ist denn Liebe, sag!
Sie: Bring' du mich auf das Standesamt
Daß ich's dir dorten sag!

Frühlingslied.
Wenn die Mailüfter säuseln
Und der Mensch recht dumm spricht,
Und dann glaub' ich's auch Allen
Oder glaub' es auch nicht.
Denn die Menschen, die reden
Die Wahrheit nur dann,
Wenn man Käber für Ochsen
Auf den Markt bringen kann!

Brief eines Metzgerlehrlings.
Lieber Vater!
Es geht mir ganz gut, denn ich fahre sehr oft mit meinem Meister auf den Viehmarkt. Neulich haben wir einen Ochsen gekauft, der noch höher war als Du, lieber Vater. Gelernt habe ich schon etwas, auch ist das Essen sehr gut, besonders mit Wurst kann ich sehr gut umgehen. Neulich habe ich beim Verkauf geholfen; einer Frau Stadtrichter habe ich die Knochen entzwei geschlagen und einem Dienstmann die Schweineohren heruntergeschnitten. Mein Meister sagt: wenn ich so zunehme, will er mich nächstens schlachten lassen. Eine Probe von einer eigenhändigen Leberwurst lege ich bei.
Dein Sohn
August Sackelhof.

Zur Küchenfrage. Wie oft klagt man selbst in besseren Hotels und Restaurants, wie in bürgerlichen Haushaltungen über das ausgekochte, saft- und kraftlose Suppenfleisch, welches man für unnützes Ballast unseres Magens hält; aber wie selten sieht die Hausfrau auf Mittel und Wege, diesem Uebelstande abzuhelfen!
Dass selbst viele praktische Köchinnen das Rindfleisch noch immer mit kaltem Wasser zu Feuer bringen, wodurch das Fleisch als Nahrung fast werthlos wird, sollte man kaum glauben und doch ist es so. Wollte man doch mal den Versuch machen, das Suppenfleisch mit kochendem Wasser anzusetzen und sich davon überzeugen, dass diese einfache Manipulation genügt, das Fleisch saftig und wohl-schmeckend zu erhalten und darauf das Fleischbrühe an Kraft Fehlende durch geringe Zuthat von Liebig's Fleisch-Extrakt zu ersetzen.
(Weiterer Text auf folgender Seite.)