

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 59 (1933)  
**Heft:** 33

**Illustration:** Perversität  
**Autor:** Gils, René

### **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:** 01.04.2025

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





## Perversität

Da der Alkohol den Reiz des Verpönten nicht mehr hat, halten die Amerikaner jetzt heimlich Limonade-Orgien ab.

### Herr Bünzli hat Ferien

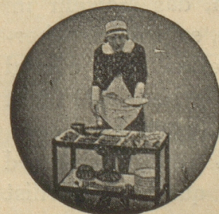
Frau Bünzli hat Putzete.

«Ich weiss gar nicht was ich heute kochen soll,» sagt sie zu ihrem Mann. «Du könntest den Apparat einstellen, Radio Wien sendet heute morgen ein Kochrezept.» Er, folgsam wie immer,

stellt ein, aber sehr schlecht, so dass er noch eine Station mithört, welche gerade Turnstunde sendet. Wie nun Frau Bünzli kochen will und den Zettel mit dem aufgeschriebenen Menu zur Hand nimmt, liest sie folgendes: Eine Tasse voll Mehl auf die Schultern, Knie heben, Zehen strecken und alles mit einer halben Tasse Rosinen spreizen. Einen Teelöffel voll Salz rasch einatmen. Zwei hartgekochte Eier mit den Armen seitwärts stossen. Ausatmen und das Ganze mit einem Seitensprung in einen Kochtopf schütten. Flach auf den Boden

legen, ein Eiweiss vorwärts und rückwärts rollen. Nach 5 Minuten vom Feuer nehmen und kräftig mit einem Frottiertuch reiben. Wenn trocken, tief atmen, warmen Flanell anziehen und garniert mit einer Fischsauce servieren. Fax

**Jedem sein eigenes Menu**  
à Fr. 3.— und Fr. 4.50.  
**Französisches Restaurant Pfauen**  
Zürich. E. Bieder-Jaeger.



**Gueti Plättli**

locken  
ins

**Hotel Bahnhof**  
**ST. GALLEN**  
gegenüber Hauptbahnhof.