

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 63 (1937)
Heft: 17

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: 18.03.2025

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

Erdnuss gehört, ging das mehr oder weniger leicht. Andere hatten es schwerer sich durchzusetzen. So sperrten sich die Weissen über Jahrhunderte gegen eine «tödliche» Frucht. Sie war eine Nachtschattenart, die man wie alle Nachtschatten — ausser in Amerika, mied. Die Weissen weigerten sich lange, in den «giftigen Apfel», auch so wurde er ge-



«Machst Du mit? Heute Nacht um elf brechen wir aus!»
«Kann leider nicht! — bin hier Wärter!»

Marc Aurelio, Rom

heissen, zu beissen. Nur wenige werden ahnen, dass wir hier von der Tomate sprechen. Aber diese Frucht wurde noch in den Tagen unserer Grossmütter abgelehnt. Die Ausbreitung indianischer Nährpflanzen gibt manche Beispiele für die Tatsache, dass die Nahrungsgewohnheiten sehr konservativ sind und die Völker anfänglich selbst überaus nützliche neue Nahrungsmittel ablehnen. Den Gaumenreizen des amerikanischen Pfeffers und der Vanille war man freilich rasch zugeneigt.

In einzelnen Gegenden wurde auch von einem ursprünglich tropischen Kraut, das man sonderbarerweise auch ass, ein Getränk

gemacht: aus dem Tabak. Die Kagaba-Arhuaka-Indianer im Norden Columbiens nehmen noch heute Tabak in dickflüssigklebrigem Zustand aus kleinen Kürbissen zu sich. Der Tabakbau nahm manchenorts grössere Dimensionen an als die Maisfelder. Geraucht wurde er von beiden Geschlechtern und so gut wie in jedem Alter. Das Rauchkraut kam über Spanien und Portugal zu uns. Spanische, portugiesische und arabische Kaufleute brachten es in die Häfen Afrikas und Asiens.

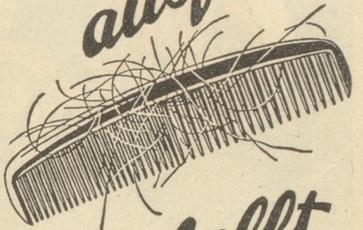
Zwei Pflanzen, deren Produkte von den Indianern nur gesammelt wurden, erlangten in Form von Pflanzungen ausserhalb Amerikas eine ausserordentliche Bedeutung: die Kautschukpflanze und der «China»-Baum. Das Chinin als Fiebermittel hatte in Amerika eine weite Verbreitung. Der Gummi wurde zur Anfertigung von Bällen verwendet, die man bei jenen sonderbaren Ballspielen magisch-religiöser Natur benutzte, die anscheinend von den Tolteken erfunden worden waren. So hat tatsächlich jeder Anlass, der Landwirtschaft des Roten Mannes in Dankbarkeit zu gedenken: der arme nordische Bauer, wenn er seine Kartoffeln hat, um sie in die dünne Milch zu tunken, der Südländer für seine karge und ihn dennoch erhaltende Polenta, und erst recht jener, der auf seinem gummibereiften Auto zu einem üppigen Mahl fährt, das mit Tomatenvorgereichten beginnt, einem Ananasdessert und einer dicken Zigarre endet.

Aus einem Artikel von E.P. in der NZZ.

Selam aleikum!

Am Stammtisch entstand eine hitzige Debatte, ob es Salem aleikum heisse, oder Selam aleikum. Schliesslich wurde der Beschluss gefasst, jemanden zu befragen, der im Orient zuhause sei. Die Wahl fiel auf den Orientteppichfachmann Vidal an der Bahnhofstrasse in Zürich. Vidal erklärte: Salâm ist arabisch und heisst Wohlbefinden, in syrischer Aussprache Salêm. Salêm aleikum — Heil über Euch. Und wirklich ist Euch Heil widerfahren, denn ich habe gerade eine neue Sendung prachtvoller Teppiche aus meiner Heimat erhalten. Seht sie Euch an.

Wenn
Ihr Haar
ausfällt



hilft

Silvikrin

die natürliche Haarnahrung.

Verhütet und bekämpft Haarausfall, fördert den Haarwuchs und hält die Kopfhaut gesund. Es beseitigt Schuppen fast über Nacht.

Stellen Sie noch heute eine Flasche auf Ihren Waschtisch.



Silvikrin, die Erfindung des berühmten Biologen Dr. Weidner, ist das neue Präparat, das durch äusserliche Zufuhr organischer Haarbaustoffe die haarbildenden Gewebe wirksam ernährt und zu neuem, gesundem Haarwuchs bringt.

Silvikrin-Haarfluid Fr. 2.60

Erhältlich in allen einschlägigen Geschäften
Sorgen Sie für Ihre Kopfhaut, dann wird Ihre Kopfhaut für Ihren Haarwuchs sorgen. Ihre Kopfhaut braucht Silvikrin.

S-404-G

WARUM DENN DIE ABSAGE ?



Der Bart wächst

meistens viel zu schnell! Er muß daher mit besonderer Sorgfalt behandelt werden, und dafür ist Palmolive die ideale Rasiercreme. Palmolive enthält Olivenöl, das den Bart aufweicht und Ihnen ein sauberes Rasieren

ermöglicht, selbst in den hartnäckigsten Fällen. Keine Schnittwunden, keine Reizung der Haut! Gebrauchen Sie Palmolive-Rasiercreme, und Sie werden jederzeit sauber und gepflegt aussehen!



IHR GELD DOPPELT ZURÜCK
Kaufen Sie eine Tube Palmolive-Rasiercreme. Brauchen Sie die Hälfte davon. Sind Sie dann nicht zufrieden, senden Sie uns die halbleerte Tube zurück, und wir vergüten Ihnen den doppelten Kaufpreis, also Fr. 3.-.
COLGATE-PALMOLIVE AG. TALSTR. 18. ZÜRICH

Zum frohen Zecher



Wenn Sie nach **St. Gallen** kommen, besuchen Sie das schöne Familien-Restaurant **Zur Kaufleuten** für Vereine Gesellschafts-Säle für 30-180 Personen. Tel. 720 H. Petersen - Dürst.

Besuchen Sie das Restaurant **Schlöbli St. Gallen** beim Speisertor Butterküche, Prima Weine, ff. Bier, Diner von Fr. 1.80 bis 2.50, Höfl. empfiehlt sich der neue Inhaber P. Strelbel-Seiler (früher Hotel Bahnhof, Uzwil).

Kurhaus Hotel **Adler** Ermatingen a. Untersee
 «Wünschen die Herrschaften Forellen, Felchen, Hecht oder Kretzer?» So fragt die Trudy im Adler. Bekannt gepflegte Küche. Tel. 5313. Frau E. Heer, Besitz.

Immer Stimmung und Humor!

FANTASIO-BAR
 RUDENPLATZ ZÜRICH Weinstube



Wer einmal nach Aarau reist, Im «AFFENKASTEN» Mittag speist, Im «AFFENKASTEN» 's Zvieri nimmt Und am Abend wiederkimmt.

AARAU.

Familie H. Burger.

post HOTEL WEGGIS

Ein Ausflug voller Schönheit!

Direkt am See. Neues, modernes Tea-Room. Konzerte. Dancing. Das führende Restaurant!

Veltliner



In jeder

Gaststätte

dem Nebelspalter

eine

Gaststätte!

Besonders REISENDE schätzen die Bekömmlichkeit der

Bircherküche.

Im veget. Restaurant

CERES
 in ST. GALLEN

an der Poststrasse 4, nur 5 Minuten vom Bahnhof, erhalten Sie die nach den neuesten Grundsätzen der Ernährungslehre geschmack- und gehaltvoll zubereiteten Menus zu bescheidenen Preisen.

BAHNHOF-BUFFET
St. Gallen

Gut gepflegte Küche. — Reelle Weine. Pilsner-Ausschank. Mit bester Empfehlung O. Kaiser-Stettler.



Café Pfund St. Gall

Prima in jedem Fall!

Franz. Restaurant - Grosses Café - Conditorei

Hotel Hirschen Fursee

Hotel Löwen
 Kreuzlingen

Zimmer mit fliessendem Wasser. Bekannt für vorzügliche Küche. Heimelige Lokale; grosser Saal. Garage im Hause. Gr. Parkplatz. Haldengut-Biere. Frau J. Braig

In **Uzwil** im **Hotel Bahnhof**
 Tel. 4138 da isst man famos!

Der neue Inhaber ist Küchenchef und hat wirklich was los!! - Reelle Weine, ff. Löwenbräu Zürich. Schöne Fremdenzimmer. Max Hösli, Küchenchef.

Bierstube AUGUSTINER Zürich 1
 Augustinergasse, Mitte Bahnhofstrasse

's Znüni, am Mittag, 's Zvieri und 's Znacht öppis Fins gits zum Esse, ganz prima gemacht!

Eigene Wursterei. Meine Weine sind feine Weine.

Hürlimann Bier. K. Fürst.

TRISCHLI
 das amüsante Spezialitäten-Variété in St. Gallen!
 INHABER: FRANZ IM THURN, TEL. 1049