

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 70 (1944)
Heft: 20

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

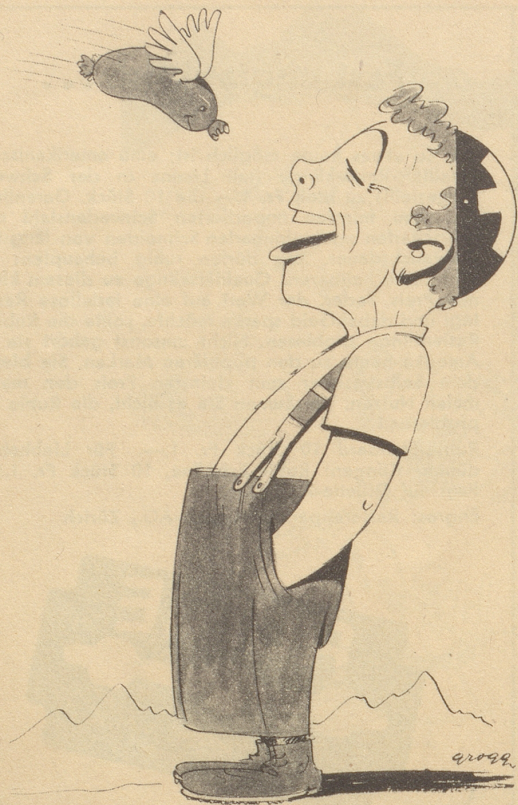
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 17.03.2025

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



Das Kriegsernährungsamt teilt mit: Die Versorgungslage unseres Landes auf dem Fleischmarkt hat sich gebessert, so daß — —

„Muul uf und Auge zue!“



Schwyzler-Tübli: „Dasch doch en Tubeschlag und e kai Horsch!“

Tüfelpille

Me git is tütlech zverschto, daf di cheemische Fabrike sich ganz uf fridlechi Aaglägehäite verlegge weled, sobald de Chrieg verby sei. So redt imene Marseillaner Blettli äine, zwoor nid ooni en gwüsse Chummer, scho vo Fräzspille, wo d Wüsseschaft als konzentrierts und maschtigs Fueter üsere Mäge zuemueti. Me verschpricht is Zälflü us Schtäicholeteer, Runggelrüebekako, Papeteryabfäll als Dessert, was wäif i no alls! Churz und guet, alls tüütet druf, das d Mäntsche, wänn si wider emool gnueg dervo händ, enand ums Läbe z bringe, doch nu druf sined, es enand so widrig wie nu mög-lech z mache. Das cha jo nätt usechool!

Komisch: worum git me sich esone Chätzersmüe, grad das zum chlinschte Bitzeli zämmeztrukke, nu das es mög-lechsch gschwind de Hals durab verschwindi, wo amene normaale Mäntsch Fröüd macht und woner sin Gnuf draa

hät? Zum Tüflet au! S müefst äine scho no verruckt sy, wänn er nid wüüfst, was er lieber wett: esone Fräzspille oder e guets chüüschfigs Schtuck Proofis mit pröötlete Härdöpfel und eme ghöörige Schluck süffige Wy derzue! Sogäär wänn äbe e rächts Aesse sini Zyt bruucht zum Chöchle und mit Liebi gmacht sy will, wäret me s ander nu useme Trückli nää und mit äim Schluck und Truck abewürge cha. D Müe wo me bruucht, öppis rächt und wäärschaft z mache, gängs ets ums Ässe oder um öppis anders, isch no all e wunderbars Gwürz gsy. D Voorfröüd isch so vil wärt wie d Fröüd sälber.

Es schynt aber je länger je mee, das d Mäntsche nümme wüssed, uf welem Wisli vo erem Tue und Trybe das raar Blüemli wachst.

Wüssed er, a waas die Komprimierwuet besser aagwändt wäär? Hä, a all

däne Ghöch und Söösli, wo nis sovil Hauptchöch und Cheleschwengel dermit bis an Hals ufe volleschtopfed, a däne Programm, Manifäscht, Rede und Resoluzzione, wo doch nu för d Chatz sind. Sobalds ums «gäischtig» Fueter goot, müend gwüf all di grööschte Chessi ufs Füür. Doo hät me kai Angscht, d Soose mit der grooße Chele aazrichte, und vo Chöch wimmlets nu eso; pfätteret wört au ganz ghöörig. Doo gääb me dänn gärn öppis drum, wä me chönnt e Pille gesunde Mäntschverschand oder uugfältschti Gschydi chöue.

Das häts au emol ggää, zun Zyte vomene Epiktet oder vomene Marc Aurel; au no vomene La Rochefoucauld und Vauvenargues. Aber äbe, hüt wört nu no i der Politik, i de Künschte und i de «öffentliche Aaglägehäite» uusgibig gchochet und groß aagricht. Und di ganz aarm Mäntschhäit isch es, wo tämpft, gsotte, pröötlet, grööschtet und — vercholet wört.

Us em Französische im «Journal de Genève» is Oschtschwyzlerisch übersetzt vom Ad. R.

Restaurant und Bar

ESSEN gut!		BONZO spielt
KAFFEE gut!		BONZO singt
ALLES gut		alte Wiener Lieder
Seefeldstraße 5		ZÜRICH

COGNAC SENGLET



der echte Eier-Cognac

GIBT NEUE KRAFT

Chömed cho ässe -
au fleischlos tadellos im

Zenghausteller
Zürich

Restaurateur **Walter König**
Bestbekannte Küche

WALTER WIRTH
vormals

Fehr & Woscherr

St. Gallen
St. Leonhardstrasse 17
Telefon 2 84 78

Cigarren-Import
gegründet 1850



**Rasier-
Apparate- und
Klingen**
nur an Wiederverkäufer
**FERRAS AG
BASEL 21**


Gut essen und trinken,
im Preis bescheiden,
einmal probiert,
Sie kommen wieder mit Freuden!

Grill- und andere
Küchenspezialitäten

Rest. «Frohegg» St. Gallen
im Bleicheli Telefon 2 48 06 F. Gutzwiller

gut essen

**Buffet
RORSCHACH
Hafen**




**Haemacithin-
Pillen**
100 STÜCK

Wirksamstes Nerven-Kräftigungsmittel
Ärztlich empfohlen bei Erkrankungen des Nervensystems, wie
Nervosität, Neurasthenie, Schlaflosigkeit, Migräne
Haemoglobin, Lecithin, puriss. ex ovo, Ca-Mg-iodo-iodo-phosphor. Pasta semini, Pautin-
nase, Dimethylaminoantipyrin 0.01, Extr. Colae 0.01. N° 9269

VICTORIA-APOTHEKE ZÜRICH
DR. KURT EGLOFF

100 St. 5.—, Kurpackung 400 St. 18.—

Gemütlich pressieren
heisst **Kobler-Rasieren!**




E. FOX

«Hier habe ich ein prähistorisches Skelett
ausgegraben.»
«Weiß man schon, wer der Täter ist?»

.....BITTE AUSSCHNEIDEN.....

KOCHREZEPT NO. 2

Bratwurst à la Thomy

Die Bratwürste sind jetzt im allgemeinen etwas kleiner geworden, auch scheinen sie nicht mehr so kräftig zu schmecken wie früher. Auf neue Art – mit Thomy's Senf – zubereitet, werden sie fein würzig im Geschmack und erfreuen den verwöhnten Gaumen:



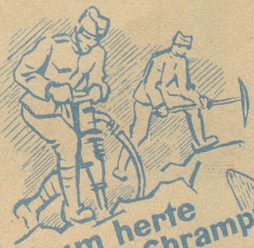
Von den erwehten und ausgekühlten Bratwürsten die Haut sorgsam abziehen und die Würste ringsum mit Thomy's Senf anstreichen. Dann im Mehl wenden und jetzt auf die gewohnte Art mit fein geschnittener Zwiebel braten. Das Sösseli rühre man mit 1/2 Bratensaucenwürfel oder mit etwas Fleischextrakt an.

Thomy's SENF


DA LACHT DER GAUMEN!

200 000 Radio **Steiner**-Abonnemente

Am 29. Oktober 1943 wurde von Herrn Dr. E. Ramseyer in Bern notariell festgestellt, daß die Steiner AG Bern mit über 200 000 Kunden Abonnementsverträge abgeschlossen hat.



**zum herten
Chrampf**



erassigi Toscanelli!

75 cts