

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 32

Illustration: Badchleidli gege Minderwertigkeitskomplex
Autor: [s.n.]

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>

LUGANO
ADLER-HOTEL und
ERICA-SCHWEIZERHOF
 beim Bahnhof. Seesaussicht. Bes. KAPPENBERGER

Zeichen der Zeit

Früher zahlte man ein. Heute zahlt man an und ab.

*

Früher suchten die jungen Leute einen Lehrplatz. Heute suchen sie einen Parkplatz.

*

Die Stiere in der Arena werden wütend, wenn sie rote Tücher sehen. Gewisse Automobilisten in den Straßen werden ungehalten, wenn ein rotes Licht sie zum Bremsen zwingt. Ein Sherlock Holmes, wer da einen Unterschied findet ...

*

Reich kann man nur langsam werden. Schnell wird man neureich.

*

Wir haben zu viele Ernährer und zu wenig Väter. Hibou

Die süße Ueberraschung im August

Die Rezepte zu den Desserts auf Seite 4

Coupe Carmelita

1 Beutel Dessert Dawa Vanille, 5 dl Milch, 4 Pfirsiche (roh oder gekocht), $\frac{1}{2}$ dl Caramelzucker Dawa, 1 dl Rahm, etwas Johannisbeergelée.

Das Dessert Dawa nach Vorschrift kochen, in Coupes anrichten und erkalten lassen. Mit Johannisbeergelée bedecken und die in Scheiben geteilten Pfirsiche darauflegen. Mit Rahm verzieren. $\frac{1}{2}$ dl. Rahm und $\frac{1}{2}$ dl Caramelzucker gut mischen und separat dazu reichen. Hüppen eignen sich als Zugabe ausgezeichnet.

Etoiles Valaisannes

1 Beutel Dessert Dawa Vanille, 5 dl Milch, 500 g Aprikosen, einige Kirschen.

Das Dessert Dawa Vanille nach Vorschrift kochen, in Bouillontassen oder Portionenschalen erkalten lassen und stürzen. Die Aprikosen in Zuckersirup kochen und die schönsten zu Sternen ausschneiden. Diese Sterne oben auf die Puddings legen und mit den übrigen, in Scheiben geteilten Aprikosen das Dessert umlegen. Mit Kirschen garnieren.

Weis-flog Bitter!

bewährt sich stets vor oder nach dem Essen



R. Bachmann

Badchleidli gege Minderwertigkeitskomplex!



Photo: W. Bachmann

« Auf gute Nachbarschaft! »