

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 111 (1985)
Heft: 41: Literatur

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

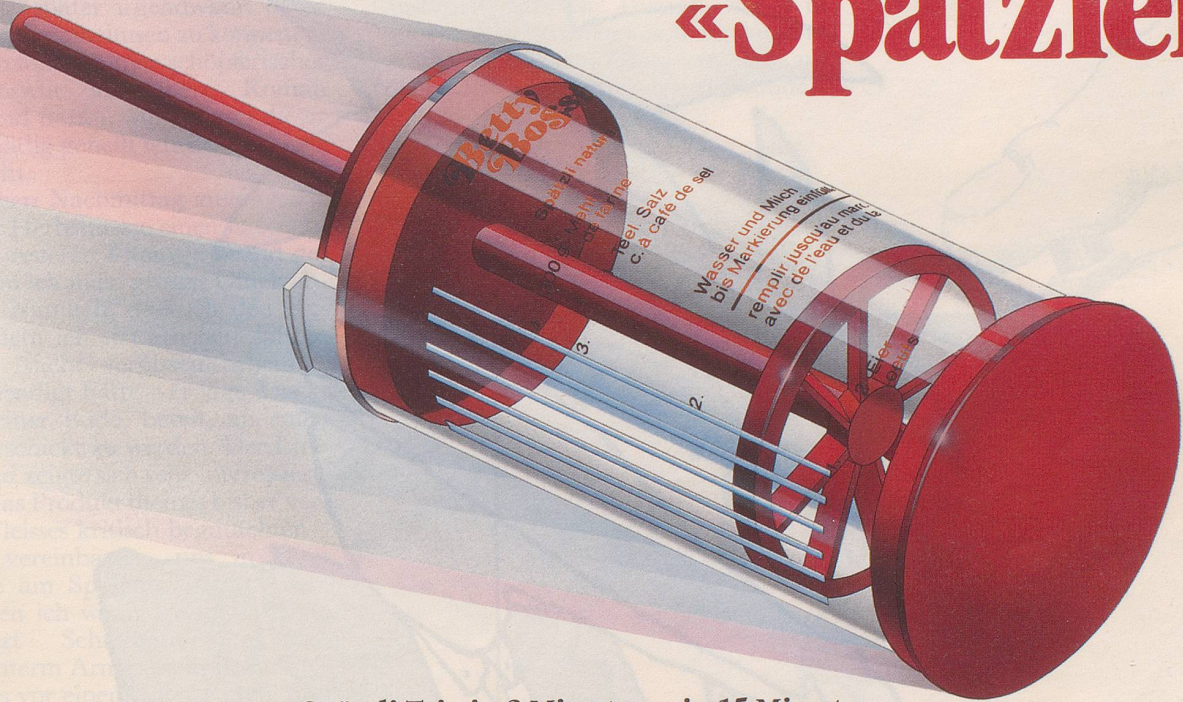
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

Weltpremiere

Der ganz grosse Wurf von Betty Bossi: «Spätzler»



**Spätzli-Teig in 3 Minuten – in 15 Minuten
fertige Hausmacher-Spätzli!**

Und zwar völlig problemlos: «Spätzler»-Spätzli
gelingen immer – mit Mini-Aufwand und ohne
grossen Abwasch hinterher. (Alle Teile sind
zudem spülmaschinenfest.)

Mit dem «Spätzler» kommt Abwechslung in
die Standard-Beilagen:

Es ist Zeit
für dampfend
heisse Haus-
macher-Spätzli.
Und erst
noch Saison!

Wichtig für Betty Bossi

Abonnenten:

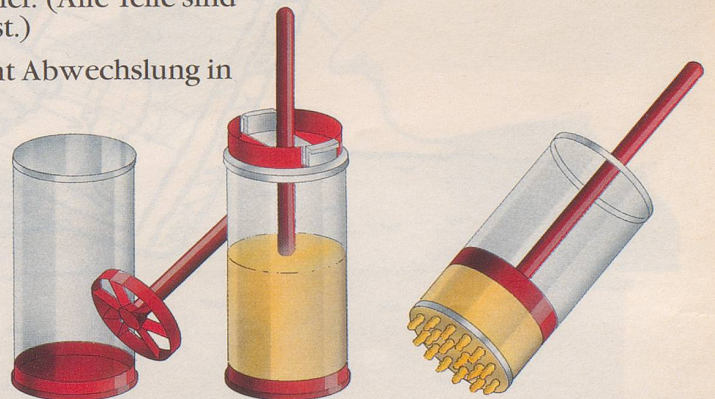
Der sensationelle
«Spätzler» ist nur für Sie
erhältlich. Bestellen Sie
aber jetzt bitte nicht per
Telefon:

Sie erhalten Ihr
persönliches Angebot
mit allen Detail-
Angaben in den aller-
nächsten Tagen!

Wichtig für Noch-

Nicht-Abonnenten:

Bestellen Sie gleich heute
Ihr Abonnement für die
Betty Bossi Zeitung
(Fr. 9.50 für 10 Aus-
gaben pro Jahr). Schrei-
ben Sie an Betty Bossi,
Postfach, 8099 Zürich –
Stichwort «Jahresabonne-
ment» genügt. Und dann
gilt auch für Sie der
obenstehende Hinweis...

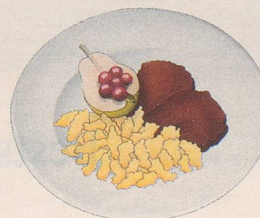


1. Zutaten in Becher
einfüllen.

2. Mit Quirl ca.
1 Minute mischen.

3. Über der Pfanne
mit siedendem
Salzwasser den
Deckel sanft nach
unten stossen.

4. «En Guete» – sagt



Betty Bossi