

"Es war eben sehr dunkel [...]"

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Illustration**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **73 (1947)**

Heft 7

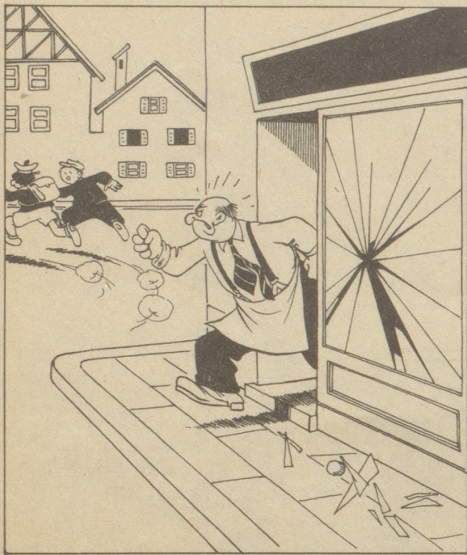
PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Wer wett ä so i d'Täubi cho!
D'Versichrig zahlt der d'Schibe scho.

Glas-Versicherung
Eidgenössische
Versicherungs-Aktien-Gesellschaft
Zürich

RESTAURANT **PICCOLI**
ACCADEMIA
TEL. 23 62 43

Italienische Spezialitäten

GÜGGELI!!!
für Kenner und die es werden wollen!
Zürich
Bäckerstraße / Ecke Rotwandstraße 48

Die Kräuter unserer Berge

sind die bewährten Helfer für viele körperliche Gesundheits-Störungen. Leiden Sie z. B. an Blutarml oder Herzschwäche, fühlen Sie sich bei der Arbeit schwach und matt, so empfehlen wir Ihnen eine Stärkungskur mit dem St. Johannes-Elizier (Schulzmarke Rophaïen). Es hilft auch bei Krankheiten des Magens und bei Bleichsucht. Erhältlich in Apotheken, mittlere Flasche Fr. 4.40, Kurfflasche Fr. 7.50.

Hersteller: **KRAUTERHAUS ROPHAÏEN** Brunnen 77

Marnba
SCHAUMBÄDER

für die rationelle Schönheitspflege
verjüngen, erfrischen, reinigen,
pflegen und parfümieren die Haut.

In Apotheken, Drogerien, Parfümerien
und beim guten Coiffeur.

Eine neu entdeckte, brasilianische Pflanze
beseitigt Rheuma!

Aus der Heilpflanze „Paraguayensis“ entstand Tilmar. Tilmar treibt die Gifte aus dem Körper, scheidet die Harnsäure aus, befreit die Leber von Blutandrang und regt die Darmtätigkeit an. Wer an Rheuma Gicht und Gliederschmerzen leidet wird bald die Wirkung spüren.

Original-Tee-Packung Fr. 2.— u. 5.—
Auch in Tabletten zu Fr. 2.— u. 5.—
in Apotheken erhältlich.

Tilmar

Depot und prompter Versand durch
ST. JAKOBS-APOTHEKE Zürich, Badenerstrasse 2

♥ D I E ♥ S E I T E ♥

Verfuch's und verfluch's

Für die Hausfrau

Da die Liebe des Mannes durch den Magen geht, ist wie an allen Uebeln, die uns in der heutigen Zeit begegnen, auch an der schwankenden bis schwindenden Liebe unserer Ehemänner, jener Mensch schuld, dessen Name auszusprechen nicht mehr zum guten Ton gehört. Seinetwegen mußten wir Här-döpfel anbauen und unsere Kuhherden, mangels Gras, dahinmetzen. Die Folge davon ist, daß wir noch immer fleischlose Tage haben und die Frauen an diesen Tagen hässige oder wehmütige Bemerkungen seitens der Ehemänner ernten müssen. Diesen Liebesschwankungen müssen wir mit Liebe begegnen, mit jener Liebe nämlich, die unermüdlich neue vegetarische Plättli und Sardinengerichte gebärt. Heute möchten wir Ihnen darum zwei hervorragende Rezepte zum besten geben.

Randenkopf à la jardinière

Man nehme (pro Person) 1 große Rande, 1 Büscheli Peterli, 1 Zwiebelring, 2 Radiesli, 1 kleine Rübe, 2 Kapern, 1 Cornichon.

Aus diesen Zutaten, bzw. Ingredienzen, mache man einen originellen, pikanten Randenkopf. Man pflanzt die Rande, nachdem sie gebührend geschält ist, mitten auf den Teller und stülpt ihr als Kranz den Zwiebelring über. Seitlich, schön symmetrisch, steckt man die Radiesli als Ohrlein ein und vorn in der Mitte die kleine Rübe als Näschen. Kapern und Cornichon ergeben Aeuglein und Mündlein und über-

all da, wo auf einem rechten Kopf Haare sprießen (im Zwiebelring, hinter den Radiesli, zwischen Rübe und Cornichon und ev. unterhalb des Cornichons), setzt man Peterli ein.

Ueber das Ganze schüttelt man Worcestersauce und reicht dazu Rhabarbermus.

Zur Abwechslung können die Peterli das nächste Mal durch Schnittlauch ersetzt werden.

Sardinensuppe

Die verbreitete Ansicht, erwärmte Sardinien stinken, ist ein böses Vorurteil!

Auf dieser Welt ist alles relativ.

Was gestern braun, ist heute rot;
Was heute lebt, ist morgen tot.
Wer diesem Aas, ist jenem Luft;
Was jenem stinkt, ist diesem Duft.

Auch der Gestank ist also ein relativer Begriff, indem man sich an ihn gewöhnen und mit genügend Ausdauer ihn sogar lieben lernen kann; der Gestank entwickelt sich im subjektiven Fühlen via Geruch schlußendlich zum Duft. Ich bin etwas abgeschweift, entschuldigen Sie, liebe Hausfrau. Aber es schadet ja nichts, wenn zwischen prosaischen häuslichen Alltäglichkeiten tieferen Gedanken Zeit und Raum gewährt wird, und wenn Sie das Essen — denn heute handelt es sich ursprünglich um dieses — unter solchen und ähnlichen Reden servieren, wird sich Ihre Familie auch auf das fleischloseste Menu mit Heißhunger stürzen.

Leider sind uns mit dem Brechen des Warmardinengestankvorurteils wieder einmal andere Hausfrauenecken anderer Zeitschriften zuvorgekommen, indem sie bereits voll revolutionären Mutes Rezepte über gebratene, gedünstete, gebackene und geschwellte Sardinien veröffentlicht haben.

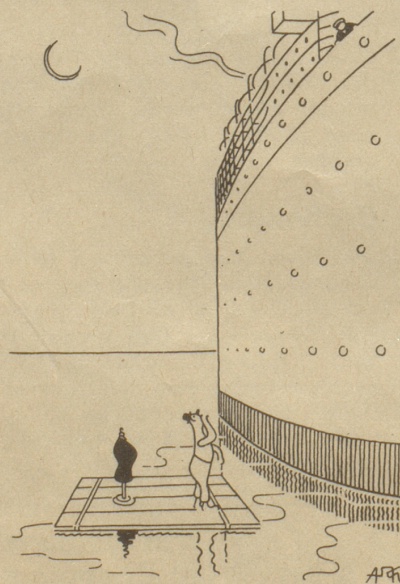
Uns bleibt also nur noch die Sardinensuppe, um die Revolution zur Tradition auszuweiten und weiterzuführen.

Man nehme (für 4 Personen): 2 Büchsen Sardinien, 1 Büchse Sardellen, diverse Gemüse und Früchte, 12 gr Mehl, 1,750 gr Wasser, 2 Eßlöffel Fischtran.

Die Büchsen öffnet man mittels Büchsenöffner. Den Fischtran erhitzt man, schweigt das Mehl drin, löscht mit Wasser ab. Sobald die Sache kocht, gibt man den Inhalt der Büchsen hinzu, nebst etwas Zitronensaft, etwas Spinat oder andern Vitaminspendern, die gleich in der Nähe liegen.

Nach zwei Stunden Kochzeit ist die Suppe schön dick und fertig. Sie muß nur noch durch ein Passevite gelassen werden, damit man nicht mehr so gut sieht, was drin ist.

Dorothee



«Es war eben sehr dunkel, als das Schiff unterging, da habe ich aus Versehen dieses Ding da gerettet.»
Söndagsnisse-Strix