

# Glückliche Schwiez!

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **83 (1957)**

Heft 40

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-496974>

## **Nutzungsbedingungen**

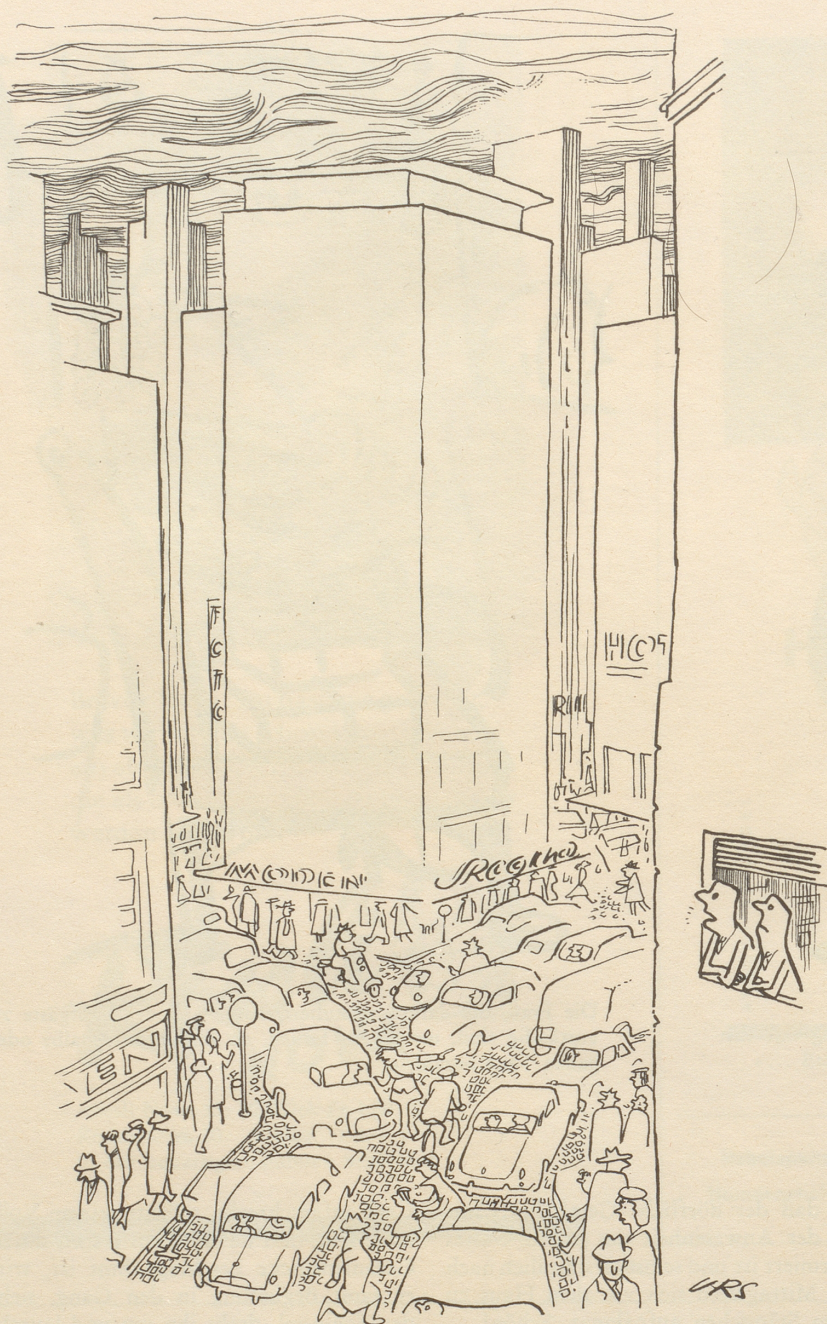
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



«Wir haben ja heute, was Komfort anbetrifft, sozusagen alles. Was wir aber wirklich brauchen das sind Keller, Keller und nocheinmal Keller!»

### Glückliche Schweiz!

Nachts, kurz vor 3 Uhr. Vor der Haustüre ein verdächtiges Geräusch. Richtig, es steht einer drunten. Verstoßen läute ich der Polizei auf. Der Polizei-Wachmeister wohnt an der nächsten Straße, 2 Minuten entfernt. Stimme am andern Apparat: «Entschuldige Sie, i ha no Feri. Wänd Si nüd d Polizei in X arüefe?» Ich: «Das überlahne i Ihne, Entschuldige Si, i ha nüd gwüßt, daß Sie no Feri händ.» Nach 4 Uhr, es fängt bereits die

Morgendämmerung an, läutet die Hausglocke. Und siehe da: der Polizist aus dem Nachbardorf steht in voller Uniform vor der Türe, mit Taschenlampe etc. bewaffnet und ist ganz überrascht, daß der andere nicht mehr da ist. AO

### Kunst und Kitsch

Kitsch ist, was wir in unseren eigenen Souvenirläden kaufen, Kunst ist, was wir aus solchen in fremden Ländern heimtragen. RD

### Aus der Witz-Truhe

Ruedi schreit. Der Vater tobt mit der Mutter: «Der Bueb brüllt und schreit ohne Grund. Was hat er denn?» Die Mutter lächelt: «Deinen Charakter!»

Der Mann kommt abends von der Arbeit nach Hause. Die Frau ist nicht daheim. Auf dem Tisch liegt ein Zettel mit folgendem Wortlaut:

«Lieber Schatz! Bin zur Modeschau gegangen. Dein Essen steht im Kochbuch, Seite 56.»

Zwei Durchschnittler kommen die Dorfstraße herunter. Sie sehen ein Milchfuhrwerk. Dem Pferd hängt vor Durst die Zunge aus dem Maul. Fragt der Fritz: «Werum hanged däm Roß ächt dZunge us em Muul?» Schaaggi klärt auf: «Werum ächt – wil em de Chopf zchurz isch!»

Leni ist zum erstenmal in einem Schweinestall. Das Mädchen berichtet nachher der Mutter: «Mami, die Schweine reden so wie unser Papi schläft.»

Lehrer: «Was bedeutet die Muttersprache?»

Fritz: «Wenn Vater nichts zu sagen hat.»

GS

### Die Macht der Presse

Wenn wir nur eine Minute lang bedenken, was uns die Presse mitteilen und was sie uns vorenthalten kann, werden wir nie einen Buchstaben mehr lesen, ohne von ihm ein Leumundszeugnis zu verlangen. Dae

### Die süße Ueberraschung im Oktober

Die Rezepte zu den Desserts auf Seite 4

#### Apfelcake

1 Beutel Dessert Dawa Chocolat oder Caramel, 5 dl Milch, 750 g Äpfel, 4 Teelöffel Dawa Gel, 100 g Zucker, wenig Zimmt, 1 dl Rahm, 1 Teelöffel Zitronensaft, etwas Zitronenrinde.

Das Dessert Dawa nach Vorschrift kochen und sofort in eine kalt ausgespülte Pyrex-Cakeform eine etwa 1 cm dicke Schicht gießen. Aus den Äpfeln, Zimt und Zucker ein Apfelmus zubereiten, das mit dem Dawa Gel, Zitronensaft und -rinde nochmals aufgekocht wird. Auf die erste Schokoladeschicht eine gleich dicke Schicht Apfelmus geben, dann wieder Puddingmasse und so fort, bis alles aufgebraucht ist. Jede Schicht immer gut glattstreichen. Einige Stunden an die Kälte stellen, dann stürzen. Mit Schlagrahm verzieren.

#### Dessert olympique

1 Beutel Dessert Dawa Vanille, 5 dl Milch, 2 große Äpfel, Zuckersirup, etwas Johannisberrgellee, 2 Meringeschalen oder Biscuits nach Belieben.

Biscuits oder Meringeschalen zerbröckelt in eine flache Schale geben. Das Dessert Dawa nach Vorschrift kochen, über die Biscuits gießen und erkalten lassen. Die Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und in dicke Ringe schneiden, die man im Zuckersirup mit etwas Zitronensaft weichkocht. Auskühlen lassen und wie olympische Ringe auf das Dessert Dawa legen und die Höhlungen mit Gelée füllen.