

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 94 (1968)  
**Heft:** 23

**Illustration:** [s.n.]  
**Autor:** Stauber, Jules

### **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:** 22.12.2024

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



Die Feinde Ihrer Lebensfreude, Kopfwahl und Migräne, bekämpft erfolgreich

*Contra-Schmerz*

verhindert Schuppenbildung und Haarausfall

**canadoline**

Haartonicum mit Tiefenwirkung



... ich liebe Dich, ich liebe Dich.....\*

\* so verliebt schreibt nur **HERMES**

**DOBB'S FOR MEN**  
TABAC  
EAU DE COLOGNE  
Weltklasse!

Wirksame Hilfe für Ihre

**Verdauungsbeschwerden**

Wenn Ihnen Ihre Verdauung Beschwerden macht, wenn Sie an Verstopfung leiden, dann ist es Zeit für einen Versuch mit Andrews. Das angenehme und erfrischende Andrews hält den Körper in Form, indem es für gute Verdauung sorgt, die Leber anregt und Schlacken und unreine Säfte ausscheidet und so gegebenenfalls übermäßigen Fettsatz verhindert.

**ANDREWS**

regt die Verdauungsorgane an, schenkt Frische und Wohlbefinden. In Apotheken und Drogerien.



Man sieht, die Verfasserin geht den trüben Seiten des Lebens nicht aus dem Wege. Andererseits auch den wissenschaftlichen nicht, vergleiche: «Die Röntgenaugen».

*Nicht nur in medizinischer Hinsicht Sondern auch für polizeilichen Bericht, Der Röntgenapparat ist von großem Wert; Der Blick, den er uns gibt, ist wissenschaftlich wert.*

Sagt da jemand «Kempner»? Das kommt nur daher, daß wir unsere einheimische Geistesproduktion immer geringer einschätzen als die ausländische. *Bethli*

**Freiheit**

Sonnige Frühlingstage am blühenden Hang über dem Genfersee, in einer beglückenden Landschaft, friedlich und voller Harmonie, bedeuten allein schon ein Erlebnis. Und wenn unbeschwerte Menschen mit natürlichem Charme die Tage mit uns verbringen, sind es doppelte Ferien. Dazu verhalf uns eine reizende Französin, 75 Jahre alt, quicklebendig und voller Witz. Ohne irgend welches make-up – sie kam aus Paris! – mit weißen Haaren in bester Dauerwelle, schien sie um gute 15 Jahre jünger. Dafür waren ihre Kleider um diese Zeitspanne älter, wie auch der auserlesene Schmuck, den sie trug. Alles harmonisierte. Ich beneidete sie um die herrlichen Qualitätsstoffe, dreißig und mehr Jahre alt. Zeitgemäß trug sie fast Mini, und wie es ihr stand! Einmal erschien sie in einem weißen Leinenkleid mit Handhohlsäumen und Stickerei, den Rocksaum heruntergelassen, unausgebügelt. Strahlend meinte sie zu mir: «Sehen Sie, das Essen hier ist halt so gut, délicieux. Mein Bauch hebt schon den Rock, so mußte ich eben verlängern.» Es befanden sich noch drei Säume umgeschlagen im Rocksaum. Und das Cape, das sie bei kühlerem Wetter umhängte, aus feinstem Tuch, hatte verschiedene Knöpfe. Darüber befragt sagte sie ganz ernsthaft: «So hübsche Erzeugnisse – wer macht sie heute noch? – eine Schande so etwas wegzwerfen. Soetwas muß man in Ehren halten.» Wahrlich, sie freute sich ehrlich über ihren alten Besitz und trug ihn mit Grazie.

Sie sprang über ihren eigenen Schatten und lachte über sich selbst, wenn sie majestätisch durch den Speisesaal schreitend, ihren Jupe verlor. «Nun ja, er saß eben zu locker, bei der zunehmenden Fülle kann ich ihn nicht mehr schließen», meinte sie verschmitzt und zog ihn gelassen wieder hoch. Mühe hatte sie auch mit dem Corsett. Morgens spähte sie aus einem Spalt ihrer Türe und wenn sie ein weibliches Wesen erblickte, huschte sie hinaus und sagte ganz einfach: «S'il vous plaît, Madame.» Und mit vereinten Kräften wurde auch diese Hürde genommen.

Mit allen plauderte sie und die Ver-

treter des starken Geschlechts verwickelten sie oft in politische Diskussionen. Die Schlagfertigkeit, mit der sie zwei angriffslustigen Politikern parierte, bereitete wirkliches Vergnügen. Der fröhlich-witzige Kommentar fehlte nie und man trennte sich stets in Minne. Auch wußte sie sich immer zu helfen und zu ihren effektvollen Absonderlichkeiten paßte es, wenn sie das Innenfutter ihrer großen Einkaufstasche mit vielen Reißnägeln heftete. «Il faut que je le fasse à la maison – bis dahin hält es auch so.»

Männiglich begegnete ihr mit Respekt und sie quittierte mit strahlender Fröhlichkeit, die sich allen mitteilte. Es ist eine einleuchtende These, daß man sich in froher Gesellschaft wesentlich besser erholt. Nachdem das weißhaarige Persönchen wieder in ihre Ville Lumière zurückgefliegen war, schien etwas zu fehlen. Das Exempel innerer Freiheit, vorgelebt mit Charme und echter Natürlichkeit, was auch mit Kultur zusammenhängt. Ob wir Schweizer Frauen da nicht auch noch etwas zu lernen hätten? Hedi

**Lüftige Reuchtis**

Seit mein Mann die Fünftagewoche hat, betätigt er sich gern am Kochherd. So war denn ein Kochbuch als Geburtstagsgabe fällig. Der Buchhändler empfahl mir «Die fröhliche Kunst des Kochens», von einem französischen Professor verfaßt, auf streng wissenschaftlicher Grundlage.

**Die Seite der Frau**



Neugierig blätterte ich daheim in dem professoralen Werk. Ueber Borschtsch und Cassoulet, Moskauer Täubchen und Osso Bucco kam ich, auf Seite 98, zum Kapitel «Schweizer Küche». Auf 2000 m Höhe in den Alpen, so berichtet der Autor, habe er diese Zeilen geschrieben; in einem Gasthaus, wo es nach Käse und Kirsch roch und die Schweizer Gäste ringsherum lautstark nach ihrem Nationalgericht, den Reuchtis, verlangten ...

Verblüfft halte ich inne. Ich kenne keine Reuchtis, habe nie von dieser Schweizer Speise gehört. Und ausgerechnet ein Franzose soll sie entdeckt haben! Ah, da folgt auch das Rezept. Gleich der erste Satz klärt alles. «Gekochte Kartoffeln», so heißt es da, «werden zerdrückt und in Schweineschmalz in der Pfanne gebraten.» Und so weiter, jeder er-

