

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 96 (1970)

Heft: 37

Illustration: "... nein, Mama hat mir streng verboten, Privat-Saunas zu besichtigen!"

Autor: Green, Herbert L.

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

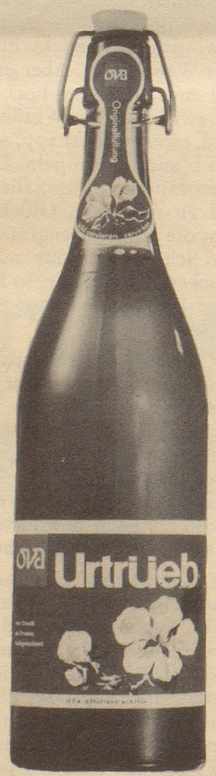
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.12.2024

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



TECHNIKUM-VORBEREITUNG
 Abend-Kurse
 Nähe Zürich HB
 Tel. 051/48 76 27
R. VOLLAND
 dipl. Techniker
 8052 ZÜRICH



Schlank sein
 und schlank bleiben mit
ova Urtrüeb
 dem naturtrüben Apfelsaft

Er im gleichfarbigen Trainingsanzug. Ideal für den gemeinsamen Sprung in die Sägemehlrufe. Machen Sie mit? Wagen Sie den Lauf? Keine Angst! Sie stehen unter gutem Schutz: Eine große Lebensversicherungsgesellschaft übernimmt die Verantwortung und als Patron (die Bestätigung von Rom ist noch ausstehend), als Patron warte Sankt Vitalis, der «Ermahner der Standhaftigkeit und des Durchhaltens». Winkt am Ziel nicht ein währschaftes Freßbeizli? Noch nicht? Höchstumsatz wäre garantiert. Elsa

Futurologisches

Liebes Vreni, Du hast mir im Nebi Nr. 31 aus dem Herzen gesprochen. Wir scheinen etwa gleich alt zu sein und auch im gleichen Sinn und Geiste erzogen. Ich habe nun, gemäß meiner Erziehung, drei Kinder, und erst noch alles Buben, auf die Welt gestellt. Dies ist aber nach den neuesten Berechnungen auf die ganze Welt bezogen falsch. Europa hingegen nimmt nicht so explosionsartig zu wie die Entwicklungsländer. Wenn ich nun den Gedanken zu Ende denke mit all' seinen Folgen, sieht es folgendermaßen aus: Die Entwicklungsländer werden sich bei gleichbleibender Geburtenzunahme innert den nächsten 25 bis 35 Jahren verdoppeln. Die Leute werden im eigenen Lande weder Arbeit noch genügend Nahrung haben. Sie werden sich ausbreiten, nach allen möglichen Seiten und zwar vor allem dorthin, wo es noch Platz hat, d. h. wo sich die Bevölkerung nicht dermaßen vermehrt hat. Sie werden auch ihre Kultur im weitesten Sinne des Wortes mitbringen. Sie werden im neuen Land überhand nehmen. Die ganze Entwicklung der Menschheit wird sich im besten Falle nur einige Jahrhunderte rückwärts drehen. Schlußfolgerung: Meine Buben werden einmal im Mittelalter leben. Vielleicht wäre das eine bessere Zukunftsvision, als diejenige, welche uns von den entsprechenden Stellen vorgerechnet wird. – Und trotzdem glaube ich an das Gute im Menschen. Meili

Sommer-Salat
 oder der vereinfachte Haushalt

Es sei gleich vorweggenommen, daß es sich um einen richtigen, eßbaren Salat handelt, nicht um einen imaginären, traumatischen, der entsteht, wenn man sich auf ein ganz ruhiges Wochenende eingestellt hat und die Tiefkühltruhe nicht mehr vollbestückt ist, weil Ferien in greifbare Nähe gerückt sind und sich nun gleich zweierlei Leute anmelden, die ihre Ferien schon hinter sich und ein leeres Wochenende zum Abgewöhnen vor sich haben. «Für diese Fälle», so steht in der Frauen-

zeitschrift, «möchten wir Ihnen Menus vorschlagen, welche den Vorteil haben, nicht nur gesund zu sein, sondern auch die Gäste beschäftigt zu halten.» Also das ist es ja gerade, was ich brauche: meine Gäste beschäftigt zu wissen, damit ich den Sommersalat machen kann. Wie wäre es, wenn sie sich unterdessen, statt mit meinen Aperitifdingern, mit meinem Garten beschäftigen würden? Auch das wäre gesund. So ein bißchen Laub zusammenrechnen sollte auch der letzte Manager können; den swimmingpool zu «staubsaugen» erfordert schon etwas mehr Technik, aber nachdem fast zu jedem Manager auch ein solcher Pool gehört, sollte es auch daran nicht fehlen, im Notfall weiß sicher das dazugehörige Mami, wie man es macht.

Was heute leider nicht mehr zu jedem Mami gehört, das ist eine Perle. Die Perle. Die Perle, die hilft, oder sie sogar ganz alleine macht – die Rezepte aus Großmutter's Kochbuch. Heute macht sie das Mami allein. Aus der Frauenzeitschrift. Die so modern und vor allem so zeitsparend ratschlägt. Aber ich, ich bin, scheint mir, eine sehr langsame Person. Wie könnte es sonst sein, daß sich das aktuelle Sommersalatrezept in meinem Zeitbewußtsein zu einem Albtraum von vielen Stunden ausdehnt? es soll zwar für 6, in Worten sechs Personen sein. Aber ich fühle mich altmodischerweise genötigt, auch noch irgend etwas anderes dazu aufzutischen. Eine dicke Erbsensuppe würde zwar einen vorzüglichen «Boden legen» und ist in meiner engeren Familie sehr beliebt, würde aber im weiteren Kreise meinem Imitsch als progressive Hausfrau einen nie wieder gutzumachenden Schlag versetzen. Doch zu diesem «Sommer-Salat», der mein Selbstvertrauen so erschüttert hat, obwohl er mir beim näheren Betrachten wie ein Potpourri sämtlicher



Salate der letzten zehn Jahre vorkommt: er besteht, incl. seiner Sauce, aus sechszwanzig Zutaten, Salz und Pfeffer allerdings inbegriffen. Griffbereit hat «man» natürlich den italienischen Rotweinessig und den französischen Senf; das kleine Salbeiblatt muß sicher nur ich weit weg im Gemüsegarten holen; außer diesem und der Zwiebel gilt es noch sieben von den üblichen Küchenkräutern fein zu hacken; dann sind da 150 g schwarze Oliven, die entsteint werden müssen «evtl. mit der Olivenzange, die man im Fachgeschäft erhält»; dann kommen Tomaten, Gurke, Chicorée und Peperoni, alles in kleine Würfel oder Streifen zu schneiden, die Tomaten und evtl. die Gurke auch noch schälen; die Substanz des Ganzen aber ist ein (selbst?) gebratenes Poulet, das ausgebeint und (nach Belieben geschält) in Würfel geschnitten werden muß; 150 g Champignons, falls sie nicht sehr klein sind, müssen auch noch halbiert werden; mit den 500 g Spargeln hat man weiter nichts zu tun als sie aus der Büchse zu klauben, mit

