

# Brief eines Metzgerlehrlings

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **6 (1880)**

Heft 14

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-424640>

## **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.





Inserate im „Nebelspalter“ sind bei der großen Verbreitung des Blattes vor nun so sicherem Erfolg, als dieselben je eine ganze Woche anfliegen und beachtet werden Insaufträge sind einzusenden an die Annoncen-Expedition von Gress Füssli & Co., Marktgasse 14 Zürich. Preis pro Zeile 30 Rp.; bei Wiederholungen wird großer Rabatt bewilligt. Auskunft über alle in diesem Anzeiger erscheinenden Annoncen wird unentgeltlich ertheilt.

Ein praktisch und theoretisch erfahrener  
**Braumeister,**  
welcher eine größere Brauerei selbstständig leiten könnte, der deutschen und französischen Sprache mächtig ist (Schweizer, 30 Jahre alt, verheiratet), sucht entsprechendes Engagement in einer größeren Brauerei. [58]

Ein tüchtiger  
**Oberkellner,**  
der vier Hauptsprachen vollständig mächtig, gegenwärtig noch in einem der ersten Hotels Italiens, wünscht auf kommendes Saison ein Engagement, am liebsten in der deutschen Schweiz. Gute Zeugnisse und Referenzen liegen zu Diensten. [59]

**Gesucht**  
wird eine perfekte, tüchtige **Wäsche-Köchin** in eine kleinere Stadt am Genfersee. Adressstelle. Lohn 300–350 Fr. per Jahr. Bei Zuschiebung Referenzen. Gute Empfehlungen sind erforderlich. [60]

Eine mit guten Zeugnissen versehene Köchler, beider Sprachen mächtig, sucht Stelle als  
**Kellnerin**  
oder **Zimmermädchen** in einem Hotel ersten Ranges oder in einem Bad. [61]

Eine junge Köchler, der deutschen und französischen Sprache mächtig, wünscht eine Stelle als  
**Ladentochter**  
oder auch als **Zimmermädchen** bei einer achtbaren Familie im Inn- oder Ausland. Gute Referenzen liegen zu Diensten. [62]

**Pflaumenmus,**  
**Gebirgs-Slivovitz,**  
als auch vorzügliche Süd-Ungarische  
**Weiss- & Roth-Weine**  
in Fässern, liefert billig  
Heinrich Wolf,  
Orawitza (Ungarn).

**Delikatess-**  
**Heringe**  
(marinirt),  
sofort nach dem Fange in einer von mir neu erfundenen pikanten, wohlschmeckenden Sauce bereitet, täglich frisch, lange dauernd in Dosen à 4 Liter, à Dose Mark 6; Brätheringe täglich frisch in der besten pommeresischen Butter gebraten, à Dose Mark 6. Prima Delikatess-Heringe in Tomaten-Sauce, 5 Dosen à 1 1/2 Liter Mark 8. Feinste Delikatess-Anchovis à 1 Liter M. 2. — Drei Dosen sind 1 Postcolli — versendet gegen bare oder Nachnahme  
F. W. Krüger, Hoflieferant,  
Barth a. d. Ostsee.  
[65]

**Märzen-Weissbier,**  
feinstes Berliner Product,  
drei Monate haltbar, versendet in  
Champagnerflaschen à 25 S.  
Aug. Teetz,  
[65] Berlin, N. Chausseestr. 108.

**VIADUC DE VIAISON**  
près Mornex  
Café-Restaurant de la Gare tenu par **JULES MACHET**  
situé près le Viaduc. Cet établissement jouit d'une vue magnifique sur les Alpes et les environs  
Diners à 2 fr., 2 fr. 50, 3 fr. et au-dessus, vin compris  
**SALLES DE BILLARDS ET DE SOCIÉTÉS**  
Spécialité de vins de Savoie de tous les crus. [648]

**Spratt's Patent „Hundekuchen.“**  
Bestes und billigstes Futter für Hunde per 50 Kilo Mark 19. —  
Hunde-Seife per Stück 50 Pfg.  
General-Depôt bei:  
**Peter Witt in Hamburg.**  
[644]

**Schule für Holz-, Marmor- & Schriftenmalerei**  
von  
**Kronauer & Schmitz in Winterthur.**  
Möglichst vollständige theoretische und praktische Ausbildung junger Leute, Gehülfen und Meister des Maler- und Anstreicher-Gewerbes in den angedeuteten Spezialitäten. Beginn des Unterrichts mit Januar 1880. Prospekte sind gratis zu beziehen von  
**C. Kronauer, Winterthur.**  
(625)

**Anzeige und Empfehlung.**  
Unterschiedener empfiehlt zu den billigsten Preisen  
bestens:  
**Rhum, Cognac, Vermuth, Enzianenwasser, Alpenkräuter-Magenbitter, Pfeffermünz, Kümmel u. Wachholderwasser, sowie alle übrigen Liqueurs in prima Qualität.** (618)  
**J. Beat-Steiger,**  
Hirslanden (bei Zürich).

**L. Simon & Cie. in Florenz.**  
Export italienischer Produkte  
empfehlen zu billigsten Preisen bei bester Bedienung:  
Ital. Schlachtgefögel, lebend oder todt, als:  
*Hühner und Hähne, Capaunen, Truthähne, Enten, Gänse, Tauben;*  
Ital. Zuchtthühner, anerkannt beste Leger, sowie alle Arten feiner *Rassetauben, Fasanen, Perlhühner, Pfauen, Enten, Gänse*, und dergleichen; ferner:  
Ital. Produkte: als *Orangen, Citronen, Castanien, Haselnüsse, Feigen, Mandeln, Blumenkohl, Oliven, Maccaroni, feine Suppenteige, Olivenöl;*  
Ital. Weine, garantierte Naturweine, von den billigsten bis zu den feinsten Sorten, sowie alle nicht aufgeführten Artikel dieser Art. (623)

**Logisch.**  
Er: Mein Herz, wenn ich dich frage?  
Was ist denn Liebe, sag!  
Sie: Bring' du mich auf das Standesamt  
Daß ich's dir dorten sag!

**Frühlingslied.**  
Wenn die Mailüfter säuseln  
Und der Mensch recht dumm spricht,  
Und dann glaub' ich's auch Allen  
Oder glaub' es auch nicht.  
Denn die Menschen, die reden  
Die Wahrheit nur dann,  
Wenn man Käber für Ochsen  
Auf den Markt bringen kann!

**Brief eines Metzgerlehrlings.**  
Lieber Vater!  
Es geht mir ganz gut, denn ich fahre sehr oft mit meinem Meister auf den Viehmarkt. Neulich haben wir einen Ochsen gekauft, der noch höher war als Du, lieber Vater. Gelernt habe ich schon etwas, auch ist das Essen sehr gut, besonders mit Wurst kann ich sehr gut umgehen. Neulich habe ich beim Verkauf geholfen; einer Frau Stadtrichter habe ich die Knochen entzwei geschlagen und einem Dienstmann die Schweineohren heruntergeschnitten. Mein Meister sagt: wenn ich so zunehme, will er mich nächstens schlachten lassen. Eine Probe von einer eigenhändigen Leberwurst lege ich bei.  
Dein Sohn  
**August Sackelhof.**

**Zur Küchenfrage.** Wie oft klagt man selbst in besseren Hotels und Restaurants, wie in bürgerlichen Haushaltungen über das ausgekochte, saft- und kraftlose Suppenfleisch, welches man für unnützes Ballast unseres Magens hält; aber wie selten sieht die Hausfrau auf Mittel und Wege, diesem Uebelstande abzuhelfen!  
Dass selbst viele praktische Köchinnen das Rindfleisch noch immer mit kaltem Wasser zu Feuer bringen, wodurch das Fleisch als Nahrung fast werthlos wird, sollte man kaum glauben und doch ist es so. Wollte man doch mal den Versuch machen, das Suppenfleisch mit kochendem Wasser anzusetzen und sich davon überzeugen, dass diese einfache Manipulation genügt, das Fleisch saftig und wohl-schmeckend zu erhalten und darauf das Fleischbrühe an Kraft Fehlende durch geringe Zuthat von Liebig's Fleisch-Extrakt zu ersetzen.  
(Weiterer Text auf folgender Seite.)