

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 69 (1943)
Heft: 10

Artikel: Eintopfgericht für Höhlenbewohner
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-480509>

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: 14.05.2025

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



Beim Brand der Allmendscheune der Genossenschaftskorporation Stans durfte die benachbarte eidgenössische Feuerwehr nicht löschen, weil es ein nidwaldnerischer Brand war.

Halt! nur über meine Leiche...!!

Eintopfgericht für Höhlenbewohner

(im Jahr 91 000 vor Chr.)

Man nehme einen tüchtigen Happen Granit, spicke ihn mit Quarz, klopfe eine Portion Gneis in die Pfanne, rühre das Ganze tüchtig untereinander und mische fortwährend kleine Schiefer-

plättchen darunter. Nun zerschneide man einen Kalkblock in feine Würfelchen, röste sie in Kohlepulver und setze sie unter stetem Rühren dem Gerichte bei.

Nach 3 Stunden Kochdauer nehme man den Topf vom Feuer, gebe eine tüchtige Prise geraffelltes Eisenerzpulver zu und serviere den Gang, garniert mit Nagelfluh oder Katzensilberstein. — Wegen der Verbrennungsgefahr der Mundhöhle durch entstehende Funken ist von der Verwendung des wohlriechenden Feuersteins abzusehen. Bar!

Hotel-Restaurant

TERMINUS
OLTEN
ADELLOSI

Ueber die Brücke 1 Minute vom Bahnhof neben Stadttheater. E. N. Caviezel, Propr.

Chianti-Dettling



Vino tipico della Zona classica
Bekömmlicher Tischwein
säurearm und stärkend

Chianti-Import seit 1887
ARNOLD DETTLING, BRUNNEN

J. Combe
Zürich

LE DEZALEY
Cave Vaudoise
Heimstätte
Waadtl. Weine und
Küchenspezialitäten



Unter den Bogen, Römergasse, b. Großmünster