

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 22

Illustration: [s.n.]
Autor: Henry, Maurice

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

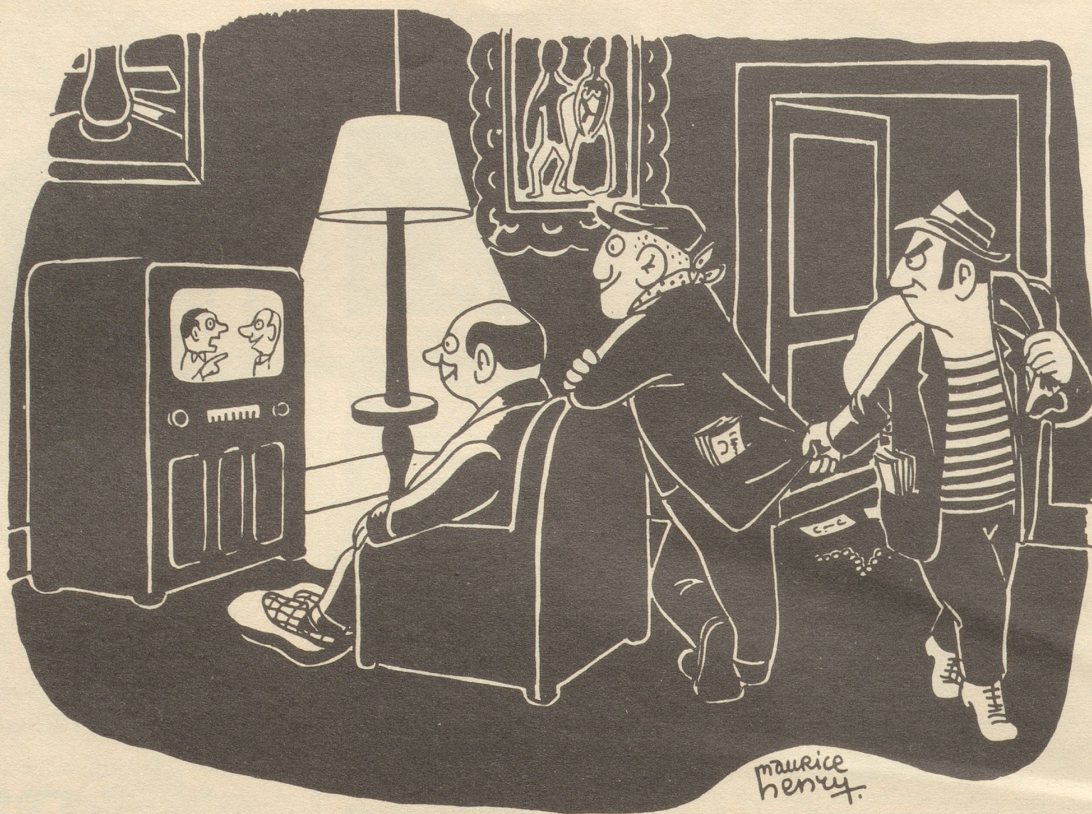
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 16.05.2025

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



Nouveautés

Vorausschicken muß ich, daß meine Frau und ich in kommerzieller Beziehung hoffnungslose Nieten sind. Als ich z. B. letzt- hin unseren alten Kombiherd für Fr. 60.- verkaufen wollte, und ein Käufer zur Besichtigung erschien, hat ihm meine Ehe- liebste solange die sichtbaren und un- sichtbaren Mängel handgreiflich geschil- dert, bis der Preis auf Fr. 50.- sank. Da- für waren wir nachher glücklich im Be- wußtsein, unseren Klienten ganz bestimmt nicht übers Ohr gehauen zu haben. So ist es also bei uns, und dabei kennen wir bewußt das Spiel zwischen Angebot und Nachfrage. Nun mag aber der Kuckuck wissen, woher unser Jüngster sein kauf- männisches Genie her hat. Das läßt sich nur durch die mathematische Regel er- klären, wonach minus mal minus plus er- gibt. Sie glauben mir nicht? Wer, frage ich Sie, hat es schon fertig gebracht, im April, fünf Maikäfer für ein Weggli zu verkaufen? Igel

Freundlichst eingeladen

Die niedersächsische Gemeinde Bokeloh hatte die Mitglieder des Kreistages ein- geladen, eine Sitzung in ihrem Dorf ab- zuhalten. Man folgte der Einladung. Über die in den Ort führende herzlich schlecht gepflasterte Hauptstraße war ein Trans- parent gespannt: «Diese Straße ist Bewei-

– für die Sparsamkeit vom Kreis». Der Spruch auf der andern Seite lautete: «Würd dieser Weg zum Kreisamt führen – ließ man ihn längst schon reparieren». Die Instandstellung ist nun angeordnet worden.

Wie wäre es, wenn die mit der prakti- schen Ausführung der Vorschriften gegen die Gewässerverschmutzung Betrauten ihre nächsten Sitzungen auch einmal wo- anders abhielten. Auf den Kehrrihtab- hängen mancher Tessiner Gemeinden zum Beispiel. Bei gutem Wetter, versteht sich (denn wir sind keine Unmenschen) und natürlich wohlausgerüstet mit Gasmasken, Insektenschutz usw.; bei Regen würden die Sitzungsteilnehmer sonst ohne wei- teres mit dem Unrat ins Bachbett und von dort aus seewärts geschwemmt wer- den.

Was dem Ferienwanderer Herz – und Sinne! – zu erfreuen bestimmt ist, war- um sollte das schließlich dem Auge des Gesetzes vorenthalten bleiben?

Stratiotis

Chirurgenpech

Kürzlich wurde in das Spital eines inner- schweizerischen Kantonshauptortes ein Mann eingeliefert, dessen Nase übel zu- gerichtet war. Der Betreffende, der nach einem Hock im Wirtshaus etwas zu spät aufgestanden war, hatte sich zu sehr auf die guten Fahreigenschaften seines Töffs

verlassen. Und so kam es, als ein Rand- stein die Fahrt hemmte, daß seine Nase mit dem Boden etwas unsanft in Berüh- rung kam. Der Chirurg heilte den Schan- den, und als der Patient seinen geflickten Gesichtserker zum erstenmal wieder im Spiegel erblickte, sagte er: «D Form isch verfluemet guet uisicho, nur d Farb händ Er nid ganz troffe Herr Dokter!» cos.

Die süße Ueberraschung im Juni

Die Rezepte zu den Desserts auf Seite 4

Coupe Patriote

1 Beutel Dessert Dawa Vanille, 6 dl Milch, 2 Me- ringueschalen, 500 g Johannis- und Himbeeren gemischt.

Das Dessert Dawa nach Vorschrift kochen und etwas erkalten lassen. In hohe Gläser legt man zuerst einige Stückchen Meringueschalen. Darauf etwas Vanillecrème, eine Lage Früchte, dann wie- der Meringueschalen, Vanillecrème und Früchte. Zuletzt füllt man bergartig mit Crème auf. Kühl stellen und vor dem Servieren mit schönen Beeren garnieren.

Kirschen-Trompeten

1 Beutel Dessert Dawa Caramel, 4 dl Milch, 10 Cornets, 500 g Kirschen (Kompott oder frische).

Das Dessert Dawa nach Vorschrift kochen. Aus- kühlen lassen und abwechslungsweise mit den Kirschen in die Cornets einfüllen, zuoberst Pud- ding. Mit einer schönen Kirsche garnieren. Diese «Trompeten» steckt man sorgfältig in eine enge Glasschale. Sofort servieren, damit die Cornets nicht weich werden.