

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 40

Artikel: Glückliche Schwiez!
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-496974>

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

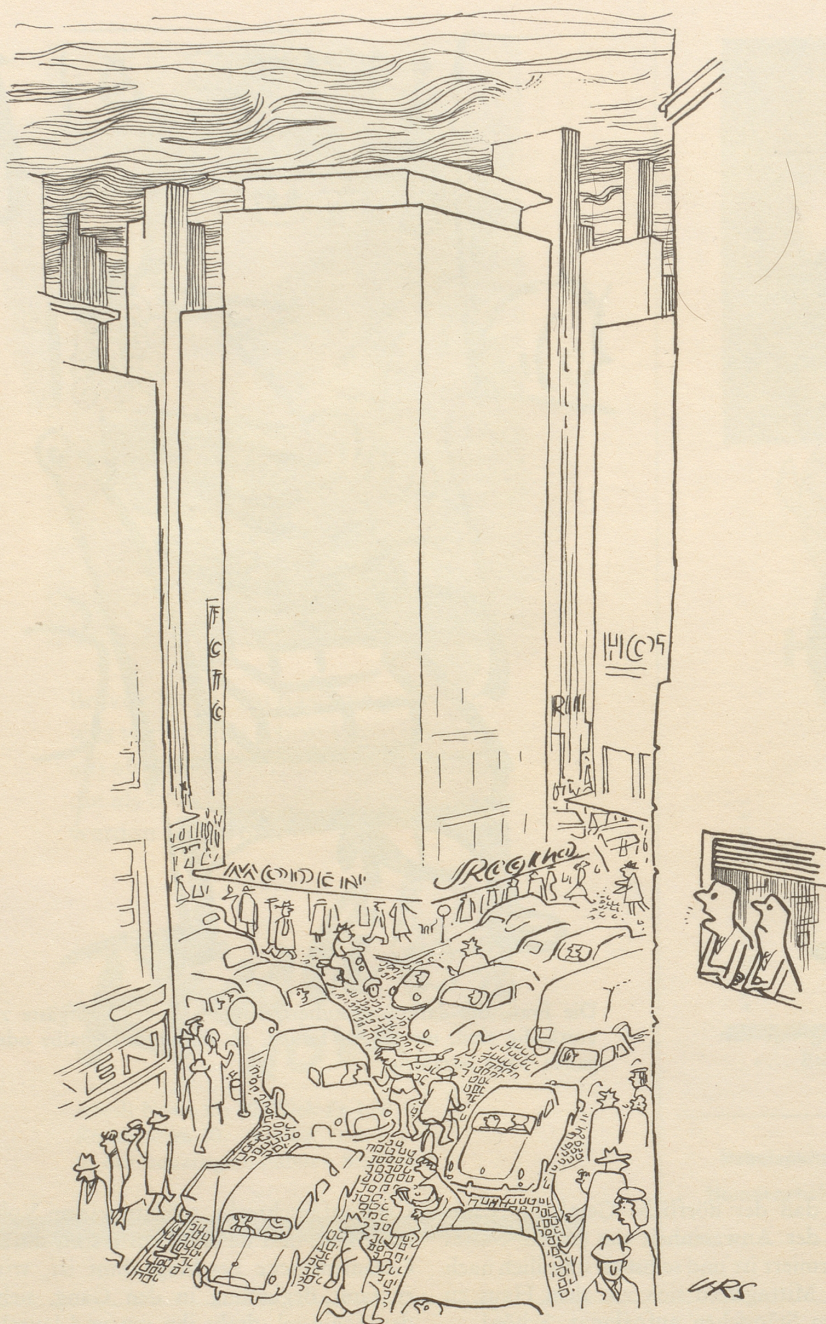
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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>



«Wir haben ja heute, was Komfort anbetrifft, sozusagen alles. Was wir aber wirklich brauchen das sind Keller, Keller und nocheinmal Keller!»

Glückliche Schweiz!

Nachts, kurz vor 3 Uhr. Vor der Haustüre ein verdächtiges Geräusch. Richtig, es steht einer drunten. Verstohlen läute ich der Polizei auf. Der Polizei-Wachmeister wohnt an der nächsten Straße, 2 Minuten entfernt. Stimme am andern Apparat: «Entschuldige Sie, i ha no Feri. Wänd Si nüd d Polizei in X arüefe?» Ich: «Das überlahne i Ihne. Entschuldige Si, i ha nüd gwüßt, daß Sie no Feri händ.» Nach 4 Uhr, es fängt bereits die

Morgendämmerung an, läutet die Hausglocke. Und siehe da: der Polizist aus dem Nachbardorf steht in voller Uniform vor der Türe, mit Taschenlaterne etc. bewaffnet und ist ganz überrascht, daß der andere nicht mehr da ist. AO

Kunst und Kitsch

Kitsch ist, was wir in unseren eigenen Souvenirläden kaufen, Kunst ist, was wir aus solchen in fremden Ländern heimtragen. RD

Aus der Witz-Truhe

Ruedi schreit. Der Vater tobt mit der Mutter: «Der Bueb brüllt und schreit ohne Grund. Was hat er denn?» Die Mutter lächelt: «Deinen Charakter!»

Der Mann kommt abends von der Arbeit nach Hause. Die Frau ist nicht daheim. Auf dem Tisch liegt ein Zettel mit folgendem Wortlaut:

«Lieber Schatz! Bin zur Modeschau gegangen. Dein Essen steht im Kochbuch, Seite 56.»

Zwei Durchschnittler kommen die Dorfstraße herunter. Sie sehen ein Milchfuhrwerk. Dem Pferd hängt vor Durst die Zunge aus dem Maul. Fragt der Fritz: «Werum hanged däm Roß ächt dZunge us em Muul?» Schaaggi klärt auf: «Werum ächt – wil em de Chopf zchurz isch!»

Leni ist zum erstenmal in einem Schweinestall. Das Mädchen berichtet nachher der Mutter: «Mami, die Schweine reden so wie unser Papi schläft.»

Lehrer: «Was bedeutet die Muttersprache?»

Fritz: «Wenn Vater nichts zu sagen hat.» GS

Die Macht der Presse

Wenn wir nur eine Minute lang bedenken, was uns die Presse mitteilen und was sie uns vorenthalten kann, werden wir nie einen Buchstaben mehr lesen, ohne von ihm ein Leumundszeugnis zu verlangen. Dae

Die süße Ueberraschung im Oktober

Die Rezepte zu den Desserts auf Seite 4

Apfelcake

1 Beutel Dessert Dawa Chocolat oder Caramel, 5 dl Milch, 750 g Äpfel, 4 Teelöffel Dawa Gel, 100 g Zucker, wenig Zimmt, 1 dl Rahm, 1 Teelöffel Zitronensaft, etwas Zitronenrinde.

Das Dessert Dawa nach Vorschrift kochen und sofort in eine kalt ausgespülte Pyrex-Cakeform eine etwa 1 cm dicke Schicht gießen. Aus den Äpfeln, Zimt und Zucker ein Apfelmus zubereiten, das mit dem Dawa Gel, Zitronensaft und -rinde nochmals aufgekocht wird. Auf die erste Schokoladeschicht eine gleich dicke Schicht Apfelmus geben, dann wieder Puddingmasse und so fort, bis alles aufgebraucht ist. Jede Schicht immer gut glattstreichen. Einige Stunden an die Kälte stellen, dann stürzen. Mit Schlagrahm verzieren.

Dessert olympique

1 Beutel Dessert Dawa Vanille, 5 dl Milch, 2 große Äpfel, Zuckersirup, etwas Johannisbeergelée, 2 Meringeschalen oder Biscuits nach Belieben.

Biscuits oder Meringeschalen zerbröckelt in eine flache Schale geben. Das Dessert Dawa nach Vorschrift kochen, über die Biscuits gießen und erkalten lassen. Die Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und in dicke Ringe schneiden, die man im Zuckersirup mit etwas Zitronensaft weichkocht. Auskühlen lassen und wie olympische Ringe auf das Dessert Dawa legen und die Höhlungen mit Gelée füllen.