

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 84 (1958)  
**Heft:** 46

## Werbung

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 22.02.2026

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



## Leander – Le Corbusier

der – Hero.  
Sagenkönig;

Küstenfluss,  
den L.-see  
ang. An der  
L., seit 1945

e Gesamtheit  
menschl. Le-  
Reizbarkeit,  
Pflanzung und  
Zusammensetzungen  
offe, deren Zer-  
C dem Leben  
ze setzt. Kälte  
ständen vorüber-  
-200° C ausgehal-  
Bärtierchen). Nie-  
resen noch nicht  
en, teils pflanzl., teils  
bis wenigzellig  
akterien ohne

L.-Index verglichen mit denen  
des Index der Arbeitsverdienste  
gibt Aufschluss über die Ent-  
wicklung des – Realeinkommens  
der Arbeiterschaft. – Entwicklung  
des L.-Index (Jahresdurchschnitt,  
1950 = 100): 1938: 64, 1951: 108,  
1955: 110.

**Lebenskraft** – Leben (Vitalis-  
mus).

**Lebenskünstler(in)**, positiv  
eingestellter Mensch, den man  
leicht daran erkennt, dass er jede  
Woche einmal sein Fondue ge-  
niesst.

**Lebenslinie**, starke Linie der  
Handinnenfläche, soll nach Hand-  
leskunst Lebensdauer anzeigen.  
**Lebensmittel-aufsicht**, das  
der kommunalen Selbstverwaltg.  
übertragene Recht zur Prüfung  
u. Untersuchung von L.-n Ge-  
nuss- und Bedarfsmitteln  
**Lebensstil**

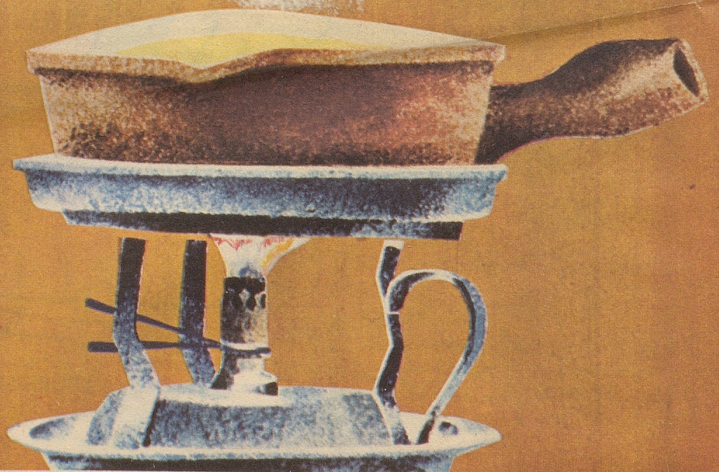
**Leblanc** (-bla), Nic.  
1806), frz. Arzt und  
fand den L.-Prozess  
– Sodaherstellung.

**Lebrun** (brö'), 1)  
(1619–90), frz. Male  
im Schloss Versailles.

**Lebeth Louise Vi-**  
scheh-) (1755–1842  
Selbstbildnis mit

**Lech**, r. Nbnfl.  
Vorarlberg, dur  
Alpen (Gruppe  
pen Parseier Sp  
det unterhalb  
km lang; 27

geplante Staustu  
Stausee b. Rossha  
**L.-feld**, Schottere  
Flussablagerung)  
Wertach. s. Augsb  
Otto I. über die  
**Lechter**, Melchi  
n. Buc



## Sind auch Sie ein Lebenskünstler?

Dann denken Sie an Fondue – wann immer Sie nicht wissen, was Sie essen  
wollen, wann immer Sie einen besonders gemütlichen Abend  
verbringen möchten. Fondue ist so recht das Mahl der Lebenskünstler,  
es verbindet und versöhnt, und schon manches  
Freundschaftsband wurde bei einem Fondue geknüpft. Ja, Leute die zu leben  
wissen, lieben das Fondue – und sie lassen es sich jede Woche  
mindestens einmal im trauten Kreise schmecken. Wie halten Sie es damit?

Es ist so einfach:

In einem mit einer Knoblauchzube ausgeriebenen  
Caguelon erwärmen Sie pro Person 1 dl  
Neuenburger und geben unter stetem Rühren  
150 Gramm Käse – halb Emmentaler,  
halb Greyerzer – dazu. Lassen Sie bei guter  
Hitze aufkochen und fügen Sie auf vier  
Portionen einen Kaffeelöffel Maizena bei, das  
Sie in einem Gläschen Kirsch anrührten.  
Lassen Sie kurz weiterköcheln, würzen Sie  
mit Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika  
und tragen Sie Ihr Werk mit Stolz zu Tisch.

