

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 85 (1959)
Heft: 2

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: 12.01.2026

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



Holzsammlerinnen

HAPPY END

Dreiundzwanzig Milliarden Dollar werden alljährlich von der Menschheit verspielt. Jeder Bewohner des Globus, ob Mann, Frau oder Kind, riskiert im Jahr fünfunddreißig Franken im Spiel, und der Betrag, den dieses universale Laster oder Vergnügen kostet, ist vierhundertfünfzigmal das Budget der Vereinten Nationen.

In einer deutschen Provinzstadt fand ein Kongreß der Vegetarier statt. Anschließend an das Festbankett wurde in der Redoute die Operette *Der Veilchenfresser* gegeben.

*

Das Kreisveterinäramt im Kreise Plön in Holstein bekam im Laufe der Zeit von Bauern der Umgebung Briefe mit Anschriften wie: *«Väternähr-Amt»*, *«Veteranen-Amt»*, *«Vetternir-Amt»*, *«Viehtränähr-Amt»* und *«Kreisviehtrinieramt»*.



Leander — Le Corbusier

— Hero.
Sagenkönig;

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

— Gesamtheit
menschl. Le-
Reizbarkeit,
Spannung und
Enthüllungen
zusammenge-
offe, deren Zer-
C dem Leben
ze setzt. Kälte
-200° C ausgehal-
Bärtierchen). Nie-
essen noch nicht
en, teils pflanzl., teils
bis wenigzellig
erien ohne

1.-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-
niest.

Lebenslinie, starke Linie der
Handinnenfläche, soll nach Hand-
lese Kunst Lebensdauer anzeigen.
Lebensmittel-aufsicht, das
der kommunalen Selbstverwaltung
übertragenen Recht zur Prüfung
u. Untersuchung von L. Ge-
nuss- und Bedarfsmittel.

Leblanc (-bla), Nico-
1806), frz. Arzt und
fand den L.-Prozess
— Sodaerstellung.

Lebrun (brû), 1)
(1619-90), frz. Maler
im Schloss Versailles;

beth Louise Vi-

scheh-) (1755-1842
Selbstbildnis mit

Lech, r. Nbmfl.

Vorarlberg, durch
Alpen (Gruppe
von Parseier Sp.

det unterhalb
km lang; 27

geplante Staustu-

Stausee b. Rossa-

L.-feld, Schottere

Flussablagerung)

Wertach, s. Augsb

Ottos I. über die

Le-hter, Melchi-

o. 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 Knoblauchzehe ausgeriebenen
Caquelon erwärmen Sie pro Person 1 dl
Neuenburger und geben unter stetem Rühren
150 Gramm Käse — halb Emmentaler,
halb Gruyére — 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.

