

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 96 (1970)
Heft: 50

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

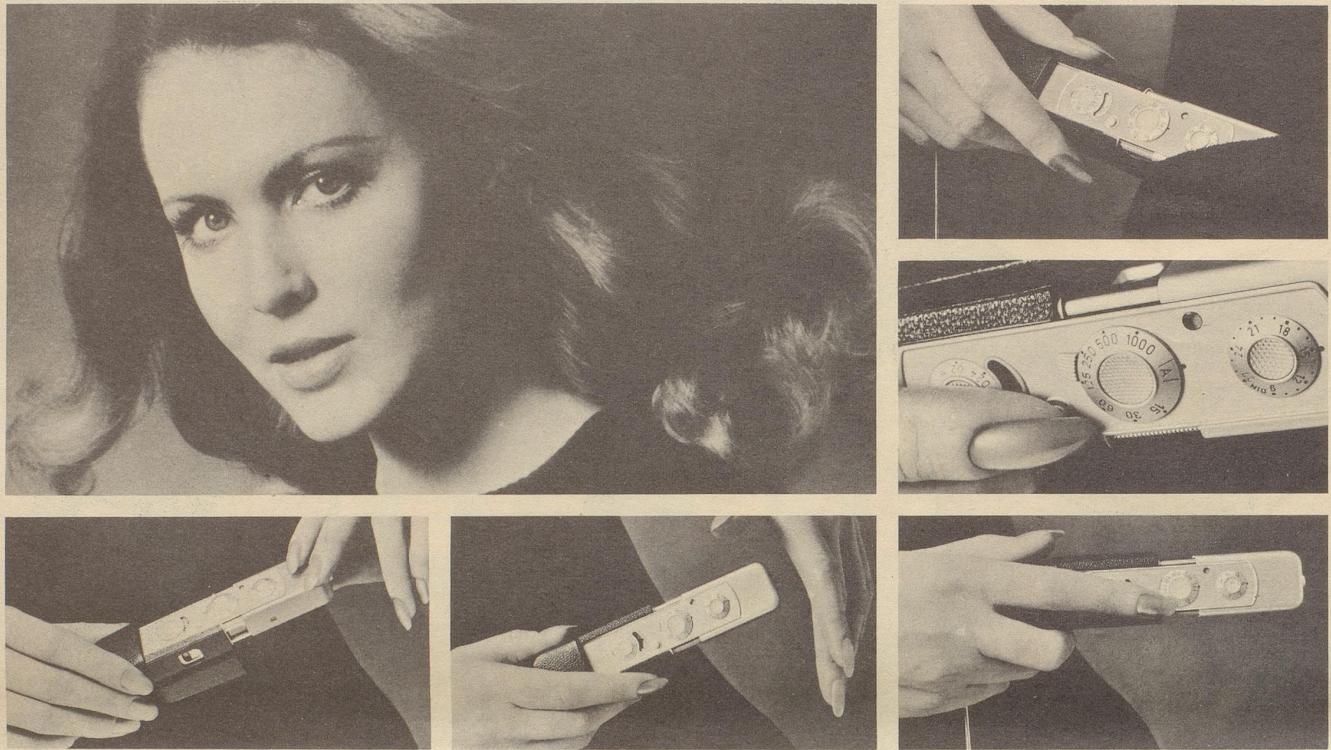
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 21.01.2026

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



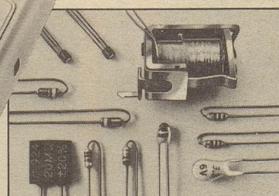
Schneller als Sie Motive suchen und abdrücken können, regeln ein Minicomputer und der CdS-Fotowiderstand die exakte Belichtungszeit

... stufenlos von 1/1000 Sekunde bis 7 Sekunden.

Die Minox C hat einen kleinen Computer mit Transistoren, Dioden, Kondensatoren, Elektromagneten. Ein ganzes Arsenal ausgeklügelter Technik. Schneller als Sie einen Gedanken fassen können, ermitteln CdS-Fotowiderstand und ein Minicomputer die genaue Belichtungszeit. Exakter als man sich vorstellen kann, arbeitet der elektronische Verschluß. Von 1/1000 Sekunde bis 7 Sekunden. Für Schwarzweiß und für Farbe. Wer kontrolliert über- oder

unterbelichten will, kann allerdings die Automatik abschalten oder über die Empfindlichkeits-Skala verändernde Faktoren bewußt in die Automatik eingeben. Dank der Elektronenautomatik gelingen Ihnen mehr gute Bilder. Es sei denn, Sie halten einen Finger vor die Meßzelle. Aber das können Sie bei jedem gewöhnlichen teuren Fotoapparat auch.

Prospekte im Fotofachhandel oder direkt vom Generalimporteur VEF Etablissement, 9499 Vaduz, Fürstentum Liechtenstein, Postfach 34668



Dioden, Transistoren, CdS-Fotowiderstand und Elektromagnete der elektronischen Belichtungsautomatik.



Kommen Ihre Gläser mit Kalkflecken aus dem Automaten?

Ist der Glanz so, wie Sie ihn sich wünschen? Kristallklar! Oder entdecken Sie matte Stellen und Kalkspuren? Dann sollten Sie die neue Dixin-Kombination versuchen. Sie löst das Problem von zwei Seiten.

Erstens: Dixin wirkt schmutzaktiv. Das heißt, dass Dixin hartnäckige Tee- und Kaffee-Rückstände, sowie verkrustete und versteckte Speiseresten zu lösen vermag, ohne dabei die Oberflächen anzugreifen. Resultat: makellos sauberes



und züglich gepflegtes Geschirr.

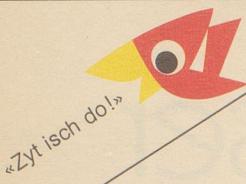
Zweitens: Und Dixin Cristal ist glanz-aktiv. Es neutralisiert den Kalk und entspannt das Wasser. Resultat: keine Kalkflecken, keine Tropfenbildung und kein Geruch. Daraum empfehlen führende Automaten-Hersteller die Dixin-Kombination.

Sie erwarten den Beweis von uns? Bitte, wir geben ihn gern. Senden Sie uns den Coupon – und Sie erhalten eine Test-Kombination. Kostenlos natürlich.

Die neue Kombination
bringt
glanz-aktive
Saubерkeit



An die Fa. Henkel & Cie AG, 4133 Prateln: Ich will mit
Ihrer Testkombination einen Versuch machen.
Name: _____
Adresse: _____
Ort: _____
Henkel
NS 23



Wenn Sie wenig Zeit zum Kochen haben, haben Sie immer noch 3 Möglichkeiten.

3 sehr gute sogar:



Roco Gulaschsuppe In 10 Minuten zubereitet!

Die echte ungarische Spezialität mit grossen Rindfleischstücken, Kartoffeln, auserlesenen Gemüsen, pikanten Gewürzen und was eben so alles zu diesem temperamentvollen Leckerbissen gehört.



Roco Leberknödel In 12 Minuten zubereitet!

Würzig milde Leberknödel aus rassigem Rindfleisch, zarter Rindsleber, Speck, Zwiebeln, Brot, verschiedenen Gewürzen und kräftiger Bouillon.



Roco Rösti In 15 Minuten zubereitet!

Das beste (und einfachste) Rezept: Roco Rösti aus der Dose in die Pfanne geben und eventuell Zutaten (Speckwürfeli, gehackte Zwiebeln usw.) beifügen. Auf beiden Seiten während ca. 15 Minuten goldbraun anbraten.

Roco

Auch in Portionsdosen
für schnelle Einzel-Mahlzeiten.

