Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **85 (1959)**

Heft 2

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Holzsammlerinnen

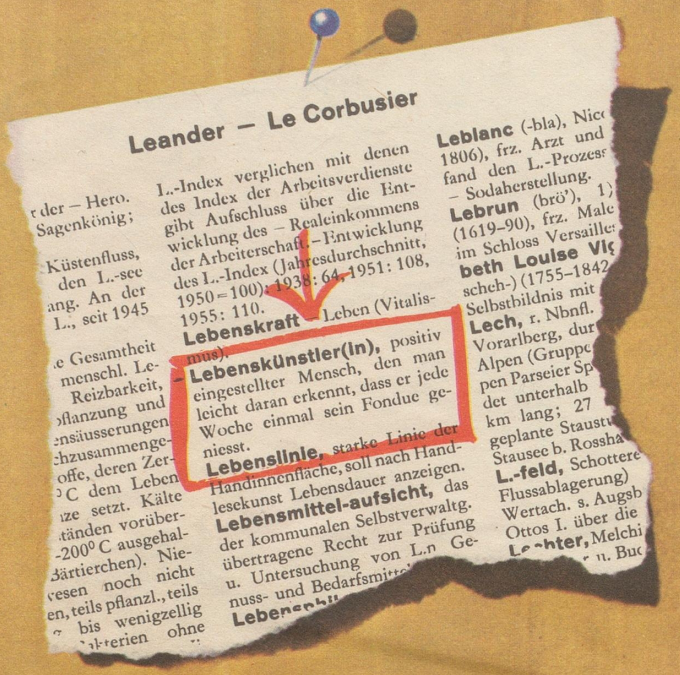
HAPPY END

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

r der – Hero. Sagenkönig;

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

e Gesamtheit menschl. Le- Reizbarkeit, pflanzung und ensäusserungen chzusammenge- offe, deren Zer- C dem Leben ize setzt. Kälte tänden vorüber- -200° C ausgehal- Bärtierchen). Nie- esen noch nicht en, teils pflanzl., teils bis wenigzellig akterien ohne

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

Lebenskraft – Leben (Vitalismus).

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

Lebenslinie, starke Linie der Handinnenfläche, soll nach Handlesekunst Lebensdauer anzeigen.

Lebensmittel-aufsicht, das der kommunalen Selbstverwaltg. übertragene Recht zur Prüfung u. Untersuchung von L.n Genuss- und Bedarfsmitt

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

Lebrun (brö'), 1 (1619–90), frz. Male im Schloss Versaille **beth Louise Vi** schch-) (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 Ottos I. über die

Le hter, 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 Knoblauchzehe ausgeriebenen Caquelon 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.

SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG BERN