

Objektyp: **Advertising**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **20.09.2024**

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.



Verzell du das em Fährimaa!

HAPPY END

Ein Pärchen sitzt im Park. Er ist sehr schweigsam. «Habe ich nicht Augen wie Sterne?» fragt sie. «Ja.» «Und eine Haut wie ein Pfirsich?» «Ja.» «Und Lippen wie eine warme Frucht?» «Ja.» «Und Haare wie Honig?» «Ja.» «O Liebster», seufzt sie, «wie du mit Frauen zu reden verstehst! Du bist ja ein Dichter!»

«Wie geht das Geschäft?»
«Schlecht! Nicht einmal diejenigen kaufen mehr, die die Absicht haben, nicht zu bezahlen.»

*

Hans liest die Zeitung: «Du, Vati», unterbricht er die Lektüre, «was sind das: Irredentisten?»

«Das ist doch klar», antwortet Vater, «wahn-sinnige Zahnärzte!»



Leander — Le Corbusier

der — Hero.
Sagenkönig;

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

e Gesamtheit
menschl. Le-
Reizbarkeit,
Pflanzung und
Insensibilisierung
Zusammenge-
offe, deren Zer-
C dem Leben
ze setzt. Kälte
ständen vorüber-
-200° C ausgehal-
bärtierchen). Nie-
vesen noch nicht
en, teils pflanzl., teils
bis wenigzeitig
sterien 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-
werksebene Lebensdauer anzeigen.

Lebensmittel-aufsicht, das
der kommunalen Selbstverwaltg.
übertragene Recht zur Prüfung
u. Untersuchung von L. n. Ge-
nuss- und Bedarfsmittel
Lebensst

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

Lebrun (brü'), 1)
(1619-90), frz. Male
im Schloss Versailles

Lebeth Louise Vi
scheh-) (1755-1842)

Selbstbildnis mit
Lech, r. Nbnfl.

Vorarlberg, dur
Alpen (Gruppe

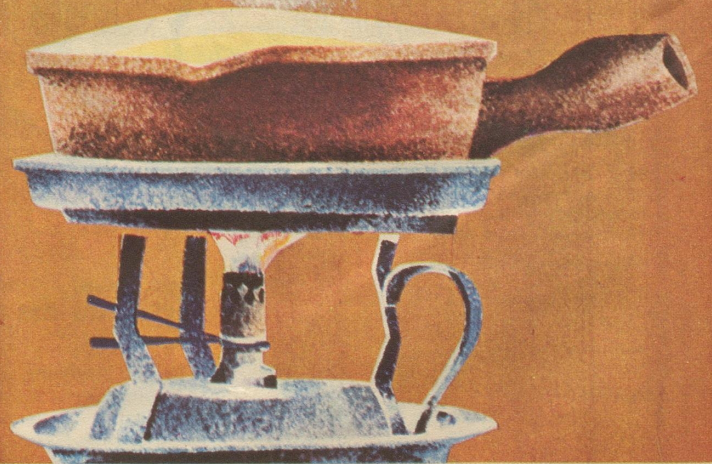
pen Parseier Sp
det unterhalb

km lang; 27
geplante Staust

Stausee b. Rossha
L-feld, Schottere

Flussablagierung)
Wertach. s. Augsb

Ottos I. über die
Lechter, Melchi
u. 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
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.

