

Objektyp: **Advertising**

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

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

Heft 2

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.



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 vierhundertfünzigmal 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: «Vätternähr-Amt», «Veteranen-Amt», «Vetternir-Amt», «Viehtränähr-Amt» und «Kreisviehtrineramt».



Leander – Le Corbusier

der – Hero.
Sagenkönig;

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

e Gesamtheit
menschl. Le-
Reizbarkeit,
stanzung und
enzusammenge-
offe, deren Zer-
o dem Leben
ize setzt. Kälte
ständen vorüber-
-200° C ausgehal-
bärtierchen). Nie-
vesen noch nicht
en, teils pflanzl., teils
bis wenigzellig
kterien 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-
lesekunst Lebensdauer anzeigen.

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

Lebenshilf

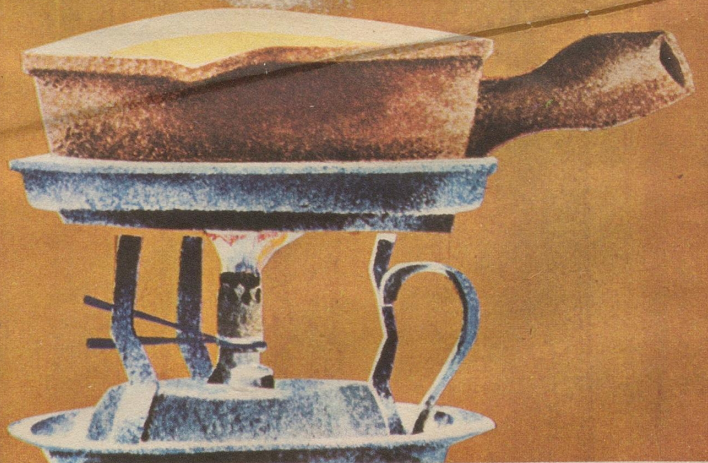
Leblanc (-bla), Nic-
1806), frz. Arzt und
fand den L.-Prozess
– Sodaherstellung.

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 Stausee
Stausee b. Rossha-
L.-feld, Schottere
Flussablagerung)
Wertach. s. Augsb
Otto I. über die
Lechter, Melchi
r 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 Knoblauchzweige 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 Kirschkorn anrühren.
Lassen Sie kurz weiterköcheln, würzen Sie
mit Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika
und tragen Sie Ihr Werk mit Stolz zu Tisch.

