

Objektyp: **Advertising**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **04.08.2024**

### **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, «wahnsinnige Zahnärzte!»





## Leander — Le Corbusier

der — Hero.  
Sagenkönig;

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

e Gesamtheit  
menschl. Le-  
Reizbarkeit,  
Pflanzung und  
Insusserungen  
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 wenigzellig  
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  
Handinnentfläche, soll nach Hand-  
werksebene Lebensdauer anzeigen.

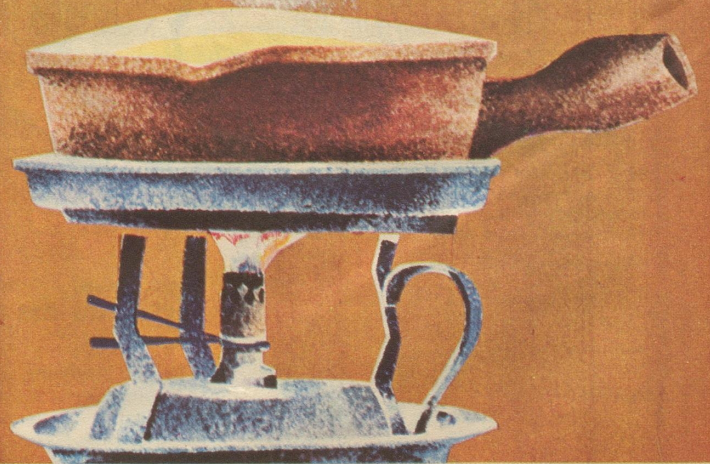
**Lebensmittel-aufsicht**, das  
der kommunalen Selbstverwaltg.  
übertragene Recht zur Prüfung  
u. Untersuchung von L.-G.  
nuss- und Bedarfsmittel-  
**Lebensmittel-**

**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)

**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  
Otto 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.

