

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 85 (1959)
Heft: 2

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 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,
Anspannung und
Anspannungen
zusammenge-
offe, deren Zer-
C dem Leben
ze setzt. Kälte
ständen vorüber-
-200° C ausgehal-
Bärtierchen). Nie-
resen 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.

Lebenshil-

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-

schch-) (1755–1842
Selbstbildnis mit

Lech, r. Nbnfl.
Vorarlberg, dur-

Alpen (Gruppe
pen Parseier Sp-

det unterhalb
km lang; 27

geplante Staustu-

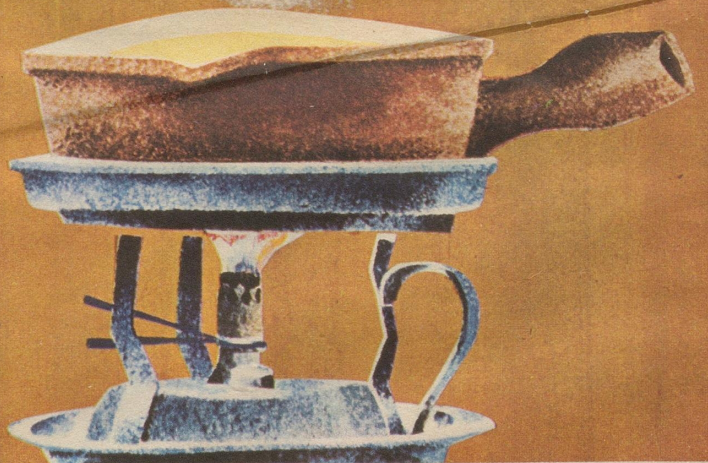
Stausee b. Rossha-

L.-feld, Schottere

Flussablagerung)
Wertach. s. Augsb

Ottos I. über die
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.

