

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 106 (1980)
Heft: 19

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.](#)

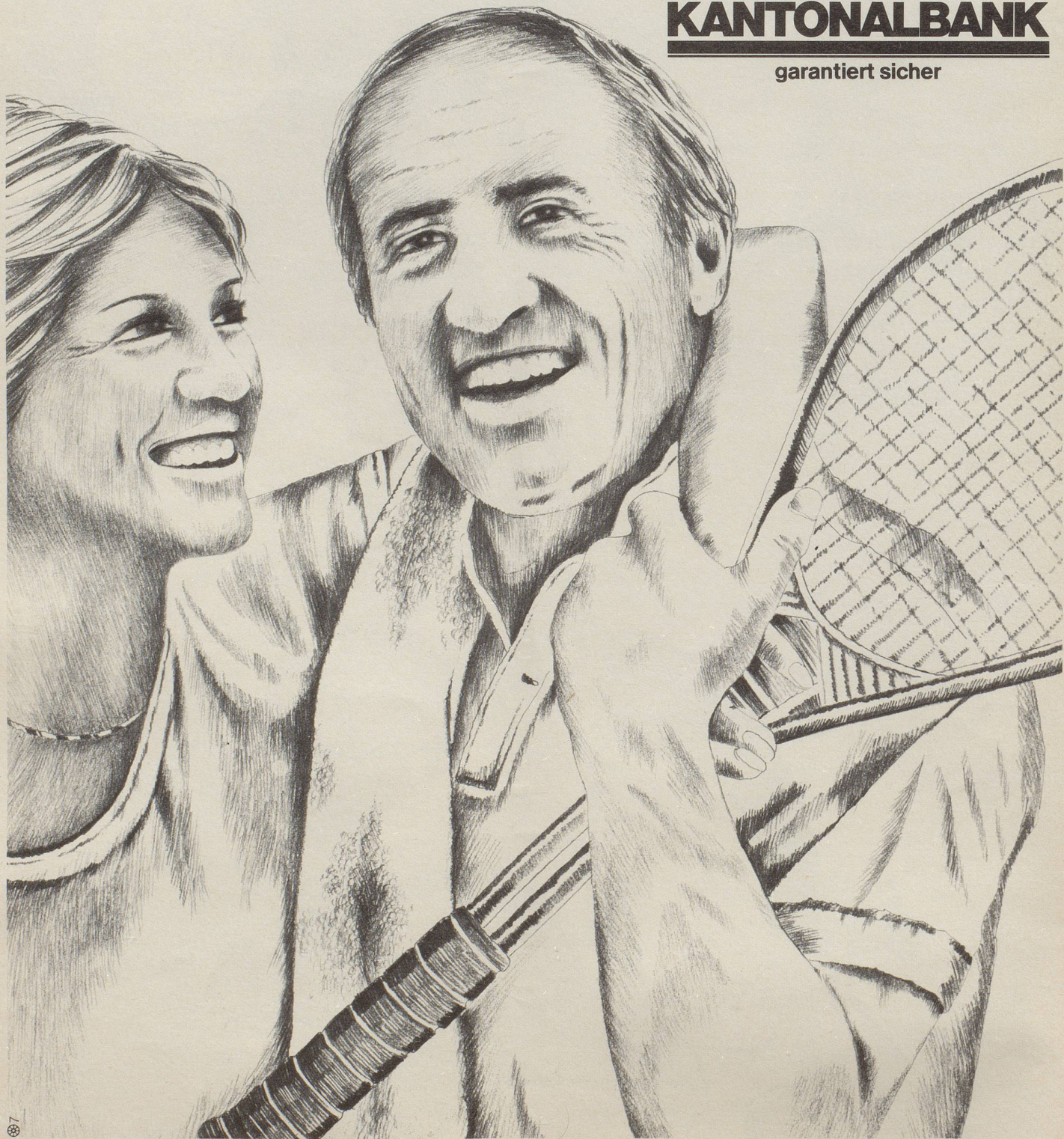
Download PDF: 26.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

**Bleiben Sie auch in Anlagefragen am Ball.
Sprechen Sie mit unserem Anlageberater.
Er sagt Ihnen, wie Ihr Geld für Sie
arbeiten kann.**

**Ihre Kantonalbank.
Die Bank für alle Geldanlagen.**

Ihre
KANTONALBANK
garantiert sicher



Weiterbilden weiterkommen sich verwirklichen



Gute Leute sind in allen Berufen gesucht und werden es bleiben: Mitarbeiter mit überdurchschnittlicher Ausbildung und Initiative. Beides beweisen Sie durch seriöse nebenberufliche Weiterbildung. Die AKAD bietet Gewähr, dass Sie Ihr Ziel sicher und rationell erreichen. Zudem macht Weiterbildung

mit modernen, erwachsenengerechten Methoden Freude. AKAD-Methode: hochentwickelter Fernunterricht, auf der Fortgeschrittenstufe mit so viel mündlichem Gruppenunterricht am Wochenende wie für das jeweilige Ausbildungsziel notwendig.

Die folgenden Bildungsziele sind neben der Berufsarbeit und unabhängig von Wohnort und Alter erreichbar; Studienbeginn jederzeit - z. B. jetzt!

Eidg. Matura Eidg. Wirtschaftsmatura Hochschulaufnahme- prüfungen (ETH, HSG, Universitäten)

Über 2600 AKAD-Absolventen

- sind in einem akademischen Beruf tätig oder
- arbeiten dank der Matura im angestammten Beruf in gehobener Position oder
- studieren an Universitäten und Hochschulen.

Die meisten AKAD-Absolventen kommen aus dem Berufsleben.

Bürofachdiplom VSH Handelsdiplom VSH Eidg. Fähigkeitszeugnis für Kaufleute

Durch einen Stufen-Bildungsgang können Sie nach Wunsch vom Bürofachdiplom VSH (in einem Jahr erreichbar) bis zum eidg. Fähigkeitszeugnis für Kaufleute voranschreiten. Auf jeder Stufe erwerben Sie einen Ausbildungsnachweis, der Ihre Berufslaufbahn sichert und fördert.

Eidg. Buchhalterdiplom Eidg. Bankbeamtendiplom Eidg. dipl. Kaufmann K+A Betriebsökonom AKAD/ VSH Treuhandzertifikat AKAD

Die eidgenössischen Fachdiplome bezeugen höchste, das Treuhandzertifikat mittlere Spezialistenqualifikation. Inhaber sind gesuchte Fachleute.

Betriebsökonomenv verfügen über ein breites wirtschaftliches Allgemeinwissen auf hohem Niveau; sie sind gesuchte Generalisten.

Management-Diplom IMAKA, eidg. dipl. EDV- Analytiker, eidg. dipl. Verkaufsleiter, Diplom Wirtschaftsingenieur STV, Diplom Personalassistent ZGP, Chefsekretärinnen- zertifikat IMAKA, Diplom techn. Kaufmann IMAKA

Bedeutende Abschlüsse aus unserem spezialisierten Institut für Vorgesetztenbildung.

Deutschdiplome ZHK Englischdiplome Universität Cambridge Französischdiplome Alliance Française

AKAD-Absolventinnen und -Absolventen erzielen an den Prüfungen aussergewöhnliche Erfolge und erwerben sich damit allgemein bzw. international anerkannte Sprachdiplome.

Aufnahmeprüfung HTL Vorbereitung Schulen für Pflegeberufe und Soziale Arbeit, SLS

Die Vorbereitungskurse vermitteln Sicherheit für die Prüfung und solide Grundlagen für die ganze Ausbildungszeit.

Weiterbildungskurse

Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch, Latein, Mathematik, Natur- und Geisteswissenschaften, Wirtschaftsfächer
Bildungsziele nach eigener Wahl (auf Wunsch bis Hochschulniveau), erreichbar durch gut gestalteten Fernunterricht. Zur beruflichen Weiterbildung, zur sinnvollen Freizeitgestaltung, zur Systematisierung vorhandener Kenntnisse, als Nachhilfeunterricht.

**Verlangen Sie bitte
das ausführliche
Unterrichtsprogramm**

Bei der AKAD gehen Sie kein Risiko ein: keine Vertreter; jeder Ausbildungsgang ist zu Beginn oder halbjährlich kündbar. Objektive persönliche Auskünfte erhalten Sie gerne:

Zürich: Sekretariat AKAD, Akademikergemeinschaft für Erwachsenenfortbildung AG, Jungholzstrasse 43, 8050 Zürich
Tel. 01/302 76 66 (bis 20 Uhr)

Bern: Sekretariat Volkshochschule, Bollwerk 15, Telefon 031/22 42 60

Basel: Sekretariat NSH, Barfüsserplatz, Stadt-Casino, Telefon 061/23 17 17



An die AKAD, Postfach, 8050 Zürich.

Senden Sie mir bitte unverbindlich Ihr ausführliches AKAD-Unterrichtsprogramm.

Zudem interessieren mich speziell auch (wenn gewünscht, bitte ankreuzen ☒):

- Diplome IMAKA
- Technische Kurse
- Zeichnen und Malen

40

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

Plz./Wohnort: _____

KUH, die, -, Kühe: Wiederkäuender Paarhufer mit einer Vorliebe für vorbeifahrende Eisenbahnzüge. Besitzt mehrere Mägen und die Fähigkeit, aus frischem Gras jene weisse Flüssigkeit zu erzeugen, die müde Männer munter und manches wieder gut macht. Am bekömmlichsten in Form von Greyerzer.

LAB, das, -s, -e: Natürliches Ferment, das eine komplikationslose Scheidung ermöglicht. Steht am Anfang der Schöpfungsgeschichte des Greyerzers, da es das Feste in der Milch vom Flüssigen trennt. Ohne Lab also kein Lob.

LOCH, das, -s, Löcher: Kleines Defizit im Greyerzer. Bei grösserem Umfang befindet es sich gemeinhin im Emmentaler. Bei guten Greyerzern sind die Löcher regelmässig verteilt und höchstens erbsengross, schmecken aber nicht so, sondern im Gegensatz zu ihrer Umgebung nach nichts. Sie verschwinden beim Verzehr spurlos und niemand weiss, was aus ihnen wird. Allerdings hinterlassen sie keine spürbare Lücke.



Greyerzer. Natürlich von A-Z.

Das Greyerzer-Lexikon von A-Z, mit Rezepten und Wettbewerb, erhalten Sie bei Ihrem Käsespezialisten.