

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 82 (1956)
Heft: 22

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: 30.03.2025

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

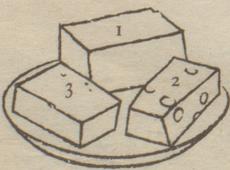
Käse ist eine Gaumenfreude



Mein Bester,
die Ticinesi haben mich gelehrt, Dich zu lieben.
Keine Minestrone, kein Risotto ohne Dich. Du bist
der hochwertige Reibkäse. (Du ziehst keine
Fäden - woran Dich der Kenner am Tische erkennt).
Du bist aus vollfetter Milch und also der
Nährhafteste unter allen Reibkäsen. Aber nicht nur
gerieben: am Stück serviert oder als zarte Scheibe
auf einem Butterbrot findest Du den Beifall
der grossen und kleinen Esser. Deshalb bist Du
der Käse, von dem ich immer ein Stück im
Hause habe. Dein stiller Geniesser, Sebastian.

Galerie berühmter Käse: Nr. 3 Der Sbrinz

- 1 Sbrinz
- 2 Emmentaler
- 3 Greyerzer



(Kaufen Sie vom Sbrinz in
geriebener Form nur das tägliche
Quantum - er verliert gerieben,
wie Kaffee, rasch von seinem
Bouquet. Als Delikatesse und
Notvorrat verlangen Sie dafür noch
ein ordentliches Stück dazu. In
Paraffinpapier oder Alu-Haushalt-

folie eingewickelt, in einem Plasticsack an einen
kühlen Ort gelegt, hält sich der Sbrinz fast
unbegrenzt. Und Sie können ihn immer und überall
gebrauchen: als raschen Imbiss, als lockendes
Dessert, zum Verbrämen eines beliebigen Gerichtes).



ZUPPA PAVESE: In einem Eierpfännchen bähnen Sie pro Per-
son eine Brotscheibe in wenig Butter und legen sie in einen gut
angewärmten Suppenteller. Dann backen Sie im gleichen Pfänn-
chen ein Spiegelei, das Sie aber nicht sehr fest werden lassen und
legen es auf die Brotscheibe. Überstreuen Sie es mit einer dicken
Schicht Käse, giessen Sie eine Tasse kochende Fleischbrühe dar-
über und servieren Sie diese lockende Suppe als Hauptgericht vor
einem süssen Dessert oder als delikates Sonderplättchen für Ihren
später heimkommenden Mann. (Aus dem demnächst erschei-
nenden, farbigen Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse»).