

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 82 (1956)
Heft: 26

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

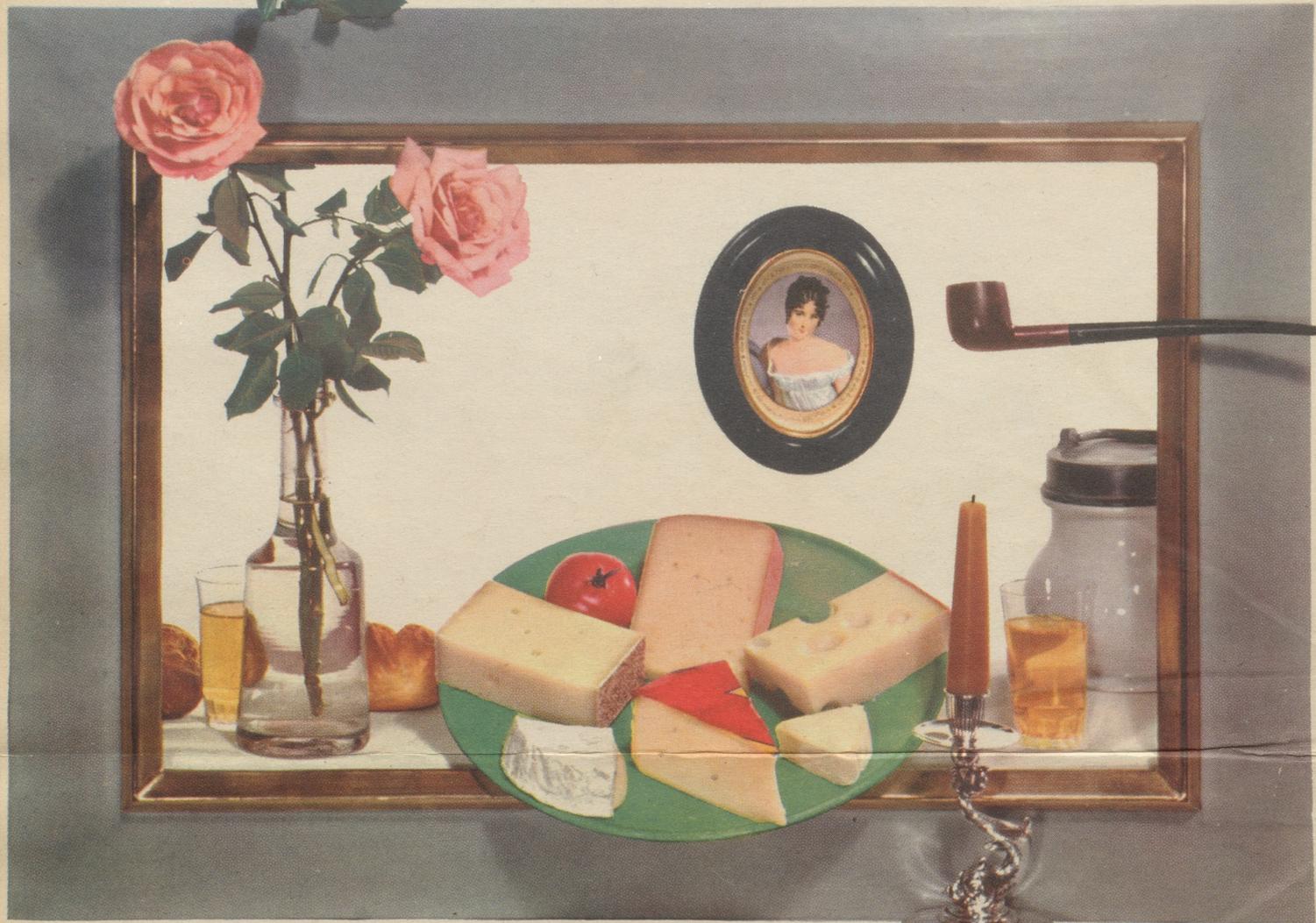
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

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

26B9

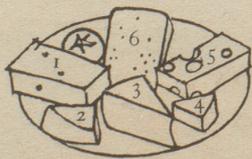
Käse ist eine Gaumenfreude



Mon cher,
 Du bist der elegante, charmante Romand unter
 Deinen Geschwisterkäsen. Du bist weich im Teig
 und zart auf der Zunge. Wer Dich richtig
 auszukosten weiss, der wird von Dir sanft an
 Nüsse gemahnt. Du bist ein Käse, dem die Frauen
 zugetan sind; aber auch die Männer schätzen Dein
 frisches, anregendes Aroma und wollen Dich
 nicht missen. Ich liebe Dich ganz besonders,
 zusammen mit einem Gläschen vom fruchtigen
 und mundigen Fendant du Valais.
 Damit bin ich — eine geruhsame Pfeife zum
 Abschluss — zufrieden und froh.
 Dein stiller Geniesser, Sebastian.

Galerie berühmter Käse: Nr. 2 Der Greyerzer

- 1 Greyerzer
- 2 Camembert
- 3 Roth-Käse
- 4 Schachtelkäse
- 5 Emmentaler
- 6 Tilsiter



(Ihr Freunde einer guten
 Mahlzeit: geht heute noch zu
 Eurem Käsehändler und kauft
 Euch ein Stück Greyerzer.
 Geniesst davon nach Herzens-
 lust; was übrig bleibt,
 verpackt Ihr wieder in das

Paraffinpapier oder in die Alu-Haushaltfolie
 und legt es in einem Plasticsack an einen
 kühlen Ort. So bleibt Euch der Käse frisch,
 körnig und anmächlich - wie das Stück, das
 Ihr heute noch bei Eurem Käsehändler kauft).



GREYERZER GRATIN: Sie kochen für vier Personen aus 2
 Esslöffeln Griess und einem Liter Milchwasser einen Griessbrei
 und rühren — wenn er anfängt, fest zu werden — 300 Gramm
 geriebenen Greyerzer und einen Esslöffel Butter dazu. Würzen
 Sie mit Salz, Pfeffer und einer Spur Muskatnuss, lassen Sie kurz
 auskühlen, bevor Sie 4 gut verklopfte Eigelb und ganz zum
 Schluss 4 Eischnee darunter ziehen. Backen Sie die Masse in einer
 gut ausgebutterten Auflaufform bei langsam ansteigender Hitze
 (unten stärker als oben) 50-60 Minuten im Ofen. (Aus dem dem-
 nächst erscheinenden Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse»).

