

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 82 (1956)
Heft: 48

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: 16.03.2025

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



Inseraten-Annahme: Theo Walser-Heinz, Fachstraße 61, Oberrieden-Zürich, Telefon (051) 92 15 66; Künzler-Bachmann & Co., St.Gallen, Tel. (071) 22 85 88 (für die Ostschweiz); der Nebelspalter-Verlag in Rorschach, Tel. (071) 423 91; und sämtliche Annoncen-Expeditionen. - **Insertionspreise:** die sechsgespaltene Millimeter-Zeile im Inseratenteil 45 Rp., die dreigespaltene Millimeter-Zeile im Textteil Fr. 1.80. Farbige Inserate und farbige Reklamen nach spezieller Vereinbarung; Schluß der Inseratenannahme 15 Tage vor Erscheinen. **Abonnementspreise:** Schweiz: 3 Monate Fr. 7.-; 6 Monate Fr. 13.25; 12 Monate Fr. 25.-; Ausland: 3 Monate Fr. 10.25; 6 Monate Fr. 17.50; 12 Monate Fr. 33.-. Postcheck St.Gallen IX 326. Abonnements nehmen alle Postbureaux, Buchhandlungen und der Verlag in Rorschach entgegen. Einzelnummer an allen Kiosken 60 Rp. Copyright by E. Löpfle-Benz, Rorschach
Der Nachdruck von Textbeiträgen und Zeichnungen ist ohne Zustimmung des Nebelspalter-Verlages untersagt.



**Fondue isch guet
und git e gueti Luune!**



Galerie berühmter Käsespeisen: Das Fondue



Liebes Fondue,
Wir schicken Dir das Foti von der Bodmeralp. So gemütlich war es am Sonntag. Immer wenn wir Skifahren gehen, fragt Papi am Abend: „Und jetzt Kinder, was wollen wir essen?“ Und natürlich rufen alle im Chor: „Fondue, Papi, Fondue isch guet und git e gueti Luune!“ — Und es stimmt. Das Fondue ist einfach zu machen und schnell zubereitet. Es ist immer gut und verleidet nicht — und, es ist immer gemütlich dabei. Die Grossen trinken ein Tröpfchen

vom Weissen und die Kinder bekommen Kaffee oder Tee dazu. Es grüssen Dich herzlich, Deine getreuen

Papi,
Mammi,
Hans
und Heidi



PS. Mammi macht jeden Freitag Fondue. „Fondue ist auch ein prächtiges Mittagessen“, sagt sie.

Es ist so einfach: In einem mit einer Knoblauchzebe ausgeriebenen Caquelon erwärmen Sie pro Person 1 dl Neuenburger und geben unter stetem Rühren 150 Gramm Käse — halb Emmentaler, halb Greyerzer — dazu. Sobald die duftende Mischung aufkocht, 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.

Schweiz. Käseunion AG.

