

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 18: Lärm

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: 01.04.2025

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

Was kochen Sie heute?

Was kochen Sie morgen?



Mit dem vielseitigen, modernen und amüsanten Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» wird Ihnen das Kochen und Menumachen zum Vergnügen.



Wie das Käsebuch Ihnen hilft:

Dieses abwechslungsreiche Kochbuch umfasst alle Gebiete der täglichen Ernährung. Es gibt Ihnen Anregungen zu Suppen, Gemüse-, Kartoffel-, Fleisch- und Eierspeisen mit Käse, zu verlockenden Salatplatten, Hors d'Oeuvres, zu Brötchen und Gebäck. Es bietet Ihnen über 100 Rezepte für Mittag- und Abendessen, für kalte Plättchen, Znüni und Zvieri, und zeigt Ihnen alle diese Speisen in naturgetreuen, farbigen Fotos mit schönem Geschirr, in einfachen, gepflegten Arrangements, die Ihnen wiederum neue Ideen vermitteln werden.

Eine Sonderaktion für Sie:

Im Rahmen der Aufklärungsaktion für eines unserer wertvollsten Nahrungsmittel, den Käse, erhalten Sie das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» für **Fr. 3.50** — weit unter unserem Selbstkostenpreis! Bestellen Sie es heute noch — nützen Sie die Gelegenheit!

Unsere Galerie berühmter Käsespeisen zeigt Ihnen heute aus dem Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» den Tessiner Käsekuchen: Sie legen eine Springform mit Blätterteig gut aus, bedecken Sie mit 100 Gramm in Würfelchen geschnittenem Schinken, dem feingehackten Inhalt einer kleinen Büchse Champignons und zwei Tassen voll Käsewürfelchen von beliebigen, möglichst zahlreichen Sorten: Emmentaler, Greyzer, Sbrinz. Zwei Eier verquirlen Sie mit einer Tasse Milch, würzen mit Pfeffer und Muskatnuss und geben diesen Guss über den Käse. Stecken Sie ein Zweiglein Rosmarin dazu und backen Sie den Kuchen im vorgewärmten Ofen bei Mittelhitze goldbraun — in zwanzig Minuten.

Aktions-Bestellschein:

Senden Sie mir bitte das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» zum Aktionspreis von **nur Fr. 3.50** gegen Nachnahme* mit Einzahlungsschein*
*Nicht Zutreffendes bitte streichen

*Herrn: _____
Frau: _____
Frl.: _____
Adresse: _____
Unterschrift: _____

(Bitte ausschneiden und in offenem, mit 5 Rp. frankiertem Couvert an die **Schweiz. Käseunion AG, Postfach Transit, Bern** senden)



N 2