

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 41

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: 02.04.2025

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

Fondue
isch guet
und
git e gueti
Luune!



Käsespeisen — denken wir an den Greyerzer Auftauf, die Emmentaler Käseschnitten oder an die echte Pariser Zwiebelsuppe — haben eines gemeinsam: sie sind gemächlich. Das mag daran liegen, dass selbst dem raffiniertesten Käse Rezept etwas Herzhaftes, Ursprüngliches anhaftet; Käse ist eben eines der ältesten Nahrungsmittel der Welt — und eines der besten. Das allerbeste Käsegericht aber — darüber sind sich alle, welche je die Probe aufs Exempel machten, einig — ist und bleibt das Fondue. Wo ein Caquelon mit der wohligh brodelnden Käsemasse auf dem Tisch steht, da lässt die

herzliche, warme Stimmung, die Fondue-laune nicht auf sich warten. Fondue gehört deshalb jede Woche einmal auf den Familientisch. Und weil rund um ein Fondue-caquelon schon so manche Freundschaft fürs Leben begann, hat die Einladung zum Fondueschmaus besonderes Gewicht. Dabei ist Fondue so einfach zu machen. Das Rezept aus «Gaumenfreuden mit Käse» — ein neuartiges Kochbuch mit 70 gepflegten Farbaufnahmen und mehr als 100 Rezepten, das mit dem untenstehenden Coupon bezogen werden kann — verbürgt den sichern Erfolg.

Rezept:

In einem mit einer Knoblauchzehen 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.

Aktions-Bestellschein:

Senden Sie mir bitte das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» zum Inlandpreis von **nur Fr. 3.50!**

gegen Nachnahme* mit Einzahlungsschein*
*nicht Zutreffendes bitte streichen

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

*Herrn: _____
 Frau: _____
 Fr. l.: _____
 Strasse: _____
 Ort: _____ N 3



Das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» erhalten Sie im Käsegeschäft oder bei der Schweizerischen Käseunion AG in Bern.