

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 83 (1957)  
**Heft:** 6

## 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:** 14.03.2025

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

Fondue isch guet  
und git e gueti Luune!



Liebes, gutes Fondue,

Haben wir uns nicht schön gemacht für heute abend? Mammi hat Geburtstag und da hat natürlich Papi sich die Schürze umbunden: «Es ist ja so einfach und so schnell gemacht», meinte er und liess sich schon beim Kochen das Fondue-räuchlein geniesserisch um die Nase ziehen. Weissst Du, liebes Fondue, bei uns werden kleine und grosse Feste mit Dir zusammen gefeiert: wenn Besuch kommt, wenn Papi Freunde nach Hause bringt;

aber auch am Freitag — wir essen nach alter Vätersitte fleischlos — gibt es oft unser gemütliches Fondue. Auf bald, Deine vergnügten

Papi,  
Mammi,  
Hans  
und Heidi



PS. Fondue ist auch ein prächtiges Mittagessen

Es ist so einfach: *In einem mit einer Knoblauchzehe 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 anrühren. Lassen Sie kurz weiterköcheln, würzen Sie mit Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika und tragen Sie Ihr Werk mit Stolz zu Tisch.* Schweiz. Käseunion AG.

