

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 85 (1959)
Heft: 47

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: 17.03.2025

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



MOSER

Herr Schüüch

macht Einkäufe. Im Warenhauslift trifft es sich, daß er ganz allein mit dem hübschen Liftfräulein nach oben fährt. Bei jeder Etage guckt er ängstlich um sich und hofft erstens, es werde bald noch jemand kommen und mitfahren und zweitens, es werde ihn kein Bekannter auf seiner Fahrt sehen und denken, er sei ein Heimlifeißer.

HAPPY END

Auf einer Elternversammlung wird die Frage gestellt: «Wie erziehen Sie Ihre Kinder?» Ein junger Vater meldet sich zu Wort: «Ich tue einfach so, als wären die Kinder nicht von mir.» – Peinliche Pause. «Ja, was hat das mit unserer Frage zu tun?» wendet der Vorsitzende ein. «Das ist ganz einfach», erklärt der Vater, «wie fremde Kinder erzogen werden müssen, weiß doch jeder!» *

In Wien eröffnete der ehemalige Croupier Fritz Hugl eine «Schule der Glücksspiele», in der er für ein Kursgeld von tausend Schilling den Schülern alle gewinnversprechenden Spielsysteme beibringt. Der Behauptung, eine solche Schule sei unmoralisch, begegnet Hugl mit dem Einwand, es sei noch viel unmoralischer, Leute spielen zu lassen, die von Roulette keine Ahnung hätten. *



Heute abend:

Fondue



...isch guet
und git
e gueti Luune!

F 259 I

Kennen Sie den schönen Brauch...

des wöchentlichen Familienfondues? Vielleicht ist es bei Ihnen schon längst Tradition – oder wollen Sie jetzt damit beginnen? Überraschen Sie Ihre Lieben heute abend mit einem Fondue, bei dem Sie feierlich verkünden, dass von jetzt an jede Woche – am gleichen Tag, zur gleichen Zeit –

ein Fondue-Schmaus stattfinden soll. Fondue isch guet und git e gueti Luune!



Kinder essen gerne Fondue

Sie dürfen selbstverständlich am Fonduemahl teilnehmen: Sorgfältige Versuche haben ergeben, dass sich der Alkohol beim Kochen fast restlos verflüchtigt, zurück bleibt nur das feine Aroma. Die Kinder trinken Tee zum Fondue – wie viele Grosse auch – und fühlen sich sehr erwachsen.

So kann das Fondue nicht missraten

Die Fondue-Garantiefornel

Fragen Sie Ihren Käsehändler, welcher Käse den Reifegrad für ein gutes Fondue erreicht hat. Die klassische Fonduemischung besteht aus halb Emmentaler, halb Greyerzer. Und wenn Sie Ihr Fondue besonders würzig lieben, so nehmen Sie ausschliesslich Greyerzer.

Feuer brauch't's zum Fondue – es soll auf dem Herd (also bevor es auf den Spirituskocher kommt) regelrecht kochen.

Fein und luftig soll das Fondue sein – mit einer Messerspitze Natron, das Sie am Schluss begeben, wird es prächtig.

Freunden des wöchentlichen Fondue-Essens sei der unzerbrechliche Gusseisen-Caqelon empfohlen. Wer hingegen den «gemütlicheren» Ton-Caqelon vorzieht, tut gut daran, ihn vor dem ersten Gebrauch mit Milchwasser auszukochen.



REZEPT

Zutaten für 4 Personen:

600 g Käse, halb Emmentaler, halb Greyerzer (oder ausschliesslich Greyerzer für ein extra-würziges Fondue)
1 Knoblauchzehe
3 dl Neuenburger

1 Gläschen Kirsch
1 Kaffeelöffel Maizena
1 Messerspitze Natron, Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika

Im Caqelon, den Sie gut mit der Knoblauchzehe ausgerieben haben, erwärmen Sie den Wein und geben unter stetem Rühren den Käse dazu. Sobald die Mischung auf-

kocht, fügen Sie das Maizena bei, das Sie mit dem Kirsch anrührten. Lassen Sie 2-3 Minuten richtig kochen und geben Sie das Natron dazu. Würzen Sie, wie es Ihnen gefällt – und tragen Sie Ihr Werk mit Stolz zu Tisch. Auf dem Spirituskocher soll Ihr Fondue leise weiterköcheln.

Das Rezept für Lebenskünstler:
Jede Woche einmal Fondue!

