

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 86 (1960)
Heft: 20

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

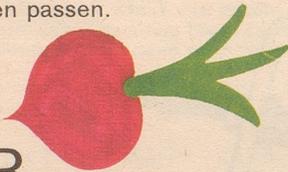
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



GESUND NAHRHAFT PREISWERT EINE GAUMENFREUDE!

Was passt zu Käse?

Ein unterhaltsames Verzeichnis von Zutaten und Beilagen die zu Käse und Käsegerichten passen.



Radieschen

schneiden Sie in feine Scheiben und mischen sie das nächste Mal unter Ihren Käsesalat — sieht dekorativ aus und erfrischt herrlich.



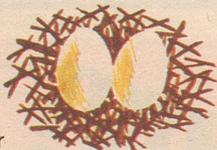
Apfelsaft

ist das ideale Getränk zu einem Znüni-Käseplättli oder einem herzhaften Käsebröt.



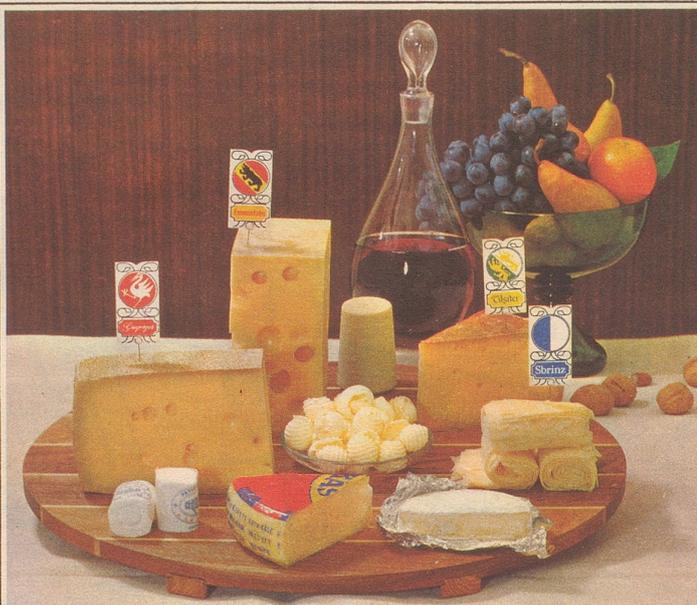
Cornichons

der Länge nach halbieren, zusammen mit einer Emmentalerscheibe zwischen zwei gebutterte Brotschnitten legen — ein saftiges Picknick-Brot!



Eier

hartgekochte, in Scheiben oder in Viertel geschnitten, sind eine nahrhafte Beilage zu Käsesalaten und Käsebrötchen.



Sieht sie nicht verlockend aus, unsere Schweizer Käseplatte? Mit den vier klassischen Käsesorten - Emmentaler, Greizerzer, Tilsiter und Sbrinz - ist sie nicht nur ein geschätzter Dessert, sondern kann als eigenständige Mahlzeit serviert werden. Beliebiger lässt sie sich mit unseren regionalen Käsespezialitäten ergänzen, mit Tomaten, Radieschen und Phantasie garnieren - und kommen dazu ein paar Gschwelkti oder ein knackfrischer Salat, so ist das köstlichste Essen bereit. Ja, sie präsentiert prächtig und gibt sozusagen keine Arbeit... und wir können für lauter begeisterte Tischgäste garantieren. Gründe genug, um die Schweizer Käseplatte schon heute aufzustellen.



Der Käse im schweizerischen Gastgewerbe

Herr Direktor Hammer von der Fachschule für das Gastgewerbe sagt: Seit einigen Jahren wird dem Käse in den gastgewerblichen Küchen vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt.

Ausser dem knusprigen Käsegebäck und der Schweizer Käseplatte bieten findige Köche ihren Gästen eine Vielfalt von Käsegerichten. Da jedoch die Ansprüche sehr verschieden sind, sollte bei diesen Gerichten der Käse frisch gerieben separat gereicht werden.

Mit Recht beklagen sich besonders ausländische Gäste öfters, dass sie in unseren Hotels nur selten etwas Käse zum Frühstück serviert erhalten. Dies ist zu bedauern, weil vor allem Angli-sachsen gerne ausgiebig frühstücken und ein Stück Käse als ideale Ergänzung schätzen.



GW 160 1

Eine hübsche Dekoration für Ihre Käseplatte

Die farbigen Einsteckkärtchen mit den Sortenbezeichnungen, wie sie unser Bild zeigt, geben jeder Käseplatte eine festliche Note. Die Serie von 7 verschiedenen Kärtchen — sie sind reissfest und abwaschbar — kostet nur 50 Rappen. Senden Sie heute den nebenstehenden Coupon ein — und Sie haben die Kärtchen bereits für Ihre nächste Käseplatte!

COUPON

Ich bestelle eine Serie Einsteckkärtchen für die Käseplatte und lege **50 Rappen** in Marken bei.

Name _____

Adresse _____

Bitte in Blockschrift ausfüllen und in geschlossenem, frankiertem Couvert senden an: **Schweiz. Käseunion AG, Werbe-Abteilung, Postfach Transit, Bern**

NS 1