

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 86 (1960)
Heft: 10

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>

Emmentaler

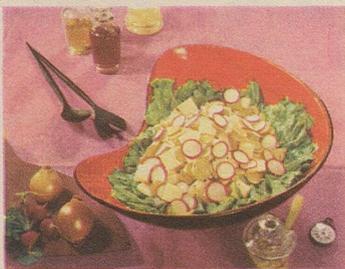
Greyerzer

Sbrinz

Tilsiter

GESUND NAHRHAFT PREISWERT

EINE GAUMENFREUDE



Blitz-Salat

Für 4 Personen 400 g Greyerzer und einige Gewürzgurken in Scheibchen schneiden, ebenso ein Büschel Radieschen. Waschen Sie 1 Kopfsalat und mischen Sie die Blätter mit den anderen Zutaten. Über diesen Salat wird eine kräftige Salatsauce angerichtet.

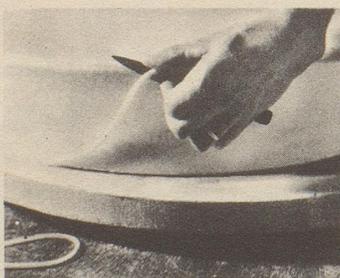
Die Schweizer Käseplatte

In den meisten guten Restaurants wird den Gästen zum Abschluss der Mahlzeit eine gepflegte Schweizer Käseplatte mit Früchten serviert — und das mit gutem Recht, sind sich doch die Feinschmecker in aller Welt darüber einig, dass «fruits et fromages» das köstlichste aller Desserts ist. Ja, wer etwas vom Essen versteht, nimmt nach jeder Mahlzeit ein Stück Käse. Verlangen Sie bei Ihrem nächsten Essen im Restaurant die Schweizer Käseplatte — man wird Sie als Kenner bedienen. Und Sie werden geniesserisch feststellen: Käse ist eine Gaumenfreude!



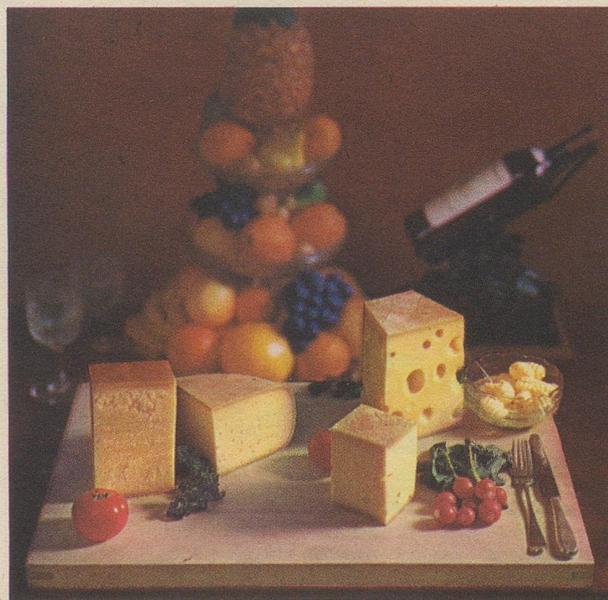
Serviert man auch in der Schweiz nach dem Essen Käse?

Herr Jack Gauer — Inhaber des berühmten Hotels Schweizerhof, Bern — sagt dazu: «Die französische Sitte, zu jeder gepflegten Mahlzeit Käse zu servieren, hat sich auch in der Schweiz in den letzten Jahren mehr und mehr eingebürgert. Dass Schweizer Käse auf allen gepflegten Käseplatten der Welt zu finden ist, darf als Tribut für sein einzigartiges, unverfälschtes Aroma gewertet werden. Es empfiehlt sich deshalb, unseren eigenen klassischen Käsesorten den ihnen gebührenden Platz auf der Käseplatte einzuräumen, wobei meines Erachtens die Fantasiekäse mit gekünstelten Aromas weggelassen werden sollten. Es ist auch darauf zu achten, dass sowohl gut gelagerter, wie junger Käse offeriert wird und dass das Servicepersonal über die Käsesorten genau orientiert ist.»



Während seiner langen Reifezeit wird der Schweizer Käse vom Fachmann liebevoll gepflegt. Monatlang wird der Käse mehrmals pro Woche gewendet, gewaschen und gesalzen. Und daneben muss dauernd beobachtet werden, ob die einzelnen Käselaike richtig reifen.

SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG



Drum gehört Chäs uf jede Tisch — me weiss mit ihm, wora me-n-isch!

