

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 88 (1962)
Heft: 22

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>



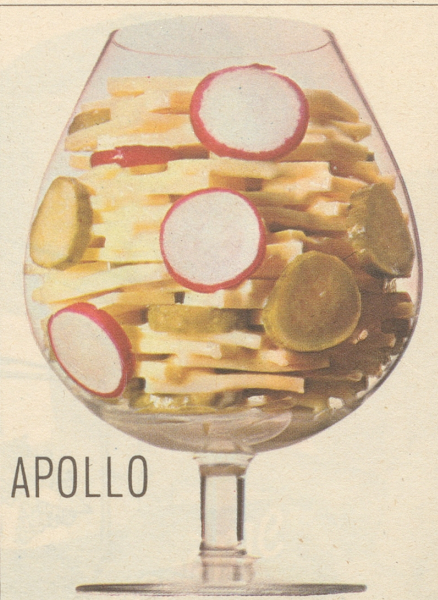
ROSITA

Emmentaler fein geschnitten
mit Tomaten, Cervelatscheiben
hartgekochten Eiern nach Belieben vermischt



JACKY

$\frac{2}{3}$ **Tilsiter** oder **Appenzeller** alles in gleichmässige, feine
 $\frac{1}{3}$ Birnen, Aprikosen oder Scheibchen geschnitten
Ananasscheiben



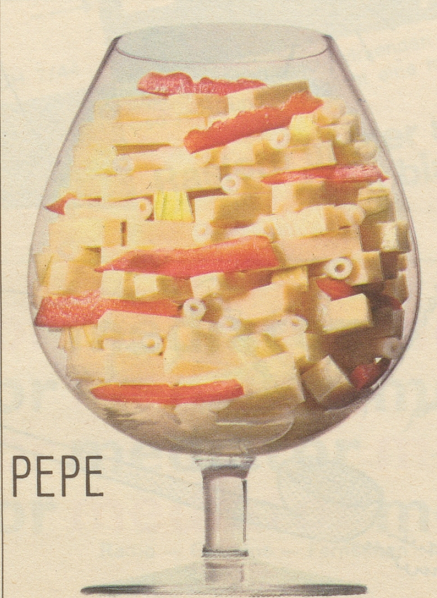
APOLLO

$\frac{1}{2}$ **Emmentaler** oder **Greyerzer** gleichmässig in dünne
 $\frac{1}{4}$ Salzgurken Scheibchen geschnitten
 $\frac{1}{4}$ Radieschen



OSKAR

$\frac{2}{3}$ **Emmentaler** beides durch die Röstiraffel
 $\frac{1}{3}$ Salatgurke oder weisser direkt in die Grundsauce
Bierrettich gerieben



PEPE

$\frac{1}{2}$ **Greyerzer** in Stengelchen
 $\frac{1}{2}$ Hörnli oder Makkaroni gekocht
1 Zwiebel (auf 4 Portionen) fein gehackt
1 rote Peperoni in dünne Streifen geschnitten



Hüt zum Znacht en Chässalat!

Rosita und Jacky, Oskar, Apollo und Pepe haben gewonnen. Dies sind die 5 Käsesalate, die aus über 100 Rezepten bei mancherlei Versuchen am meisten Stimmen erhielten. Alle sind gut, pikant und preiswert - versuchen Sie selber! Ausführliche Käsesalat-Rezepte erhalten Sie bei Ihrem Käsehändler.

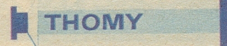
Hüt zum Znacht en Chässalat - das schmeckt allen herrlich und hilft als wöchentlicher Brauch den Sommer hindurch manchen Batzen sparen. Ob Sie sich an unsere «Preisgekrönten» halten oder lieber selber probeln - hier ist die tausendfach bewährte Grundsauce, die jedem Käsesalat jenes gewisse Etwas schenkt, das ihn zum beliebtesten Sommer-Znacht weit und breit werden lässt.



Käsesalat-Grundsauce

Verrühren Sie einen gestrichenen Teelöffel Knorr Aromat mit 2 Esslöffeln weissem Weinessig, und fügen Sie unter langsamem Rühren einen Esslöffel Thomy Senf und 2 Esslöffel Thomy Mayonnaise bei.

Verrühren Sie zum Schluss kräftig mit 3 Esslöffeln Öl. Dieses Quantum reicht für 4 Portionen. Rechnen Sie pro Person 100-150 Gramm Käsesalat. Lassen Sie mindestens eine halbe Stunde ziehen!



Schreiben Sie uns, welche Kombination Ihnen und Ihrer Familie am besten mundet. Oder haben Sie ein eigenes Käsesalat-Rezept, das Sie unseren Vorschlägen vorziehen? Wir freuen uns auf Ihre Postkarte.

Ihre Schweizerische Käseunion AG, Bern