

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 88 (1962)  
**Heft:** 25

## 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** mit Tomaten, Cervelatscheiben, hartgekochten Eiern  
fein geschnitten  
nach Belieben vermischt



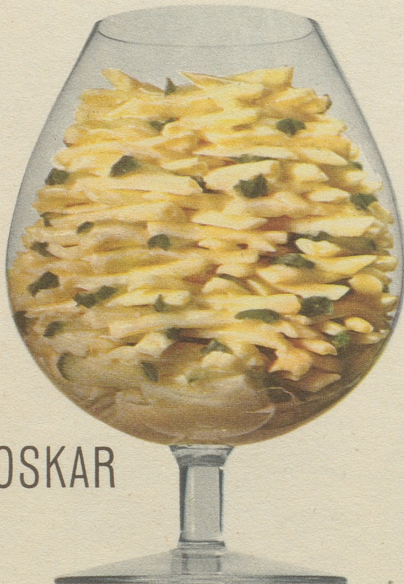
**JACKY**

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



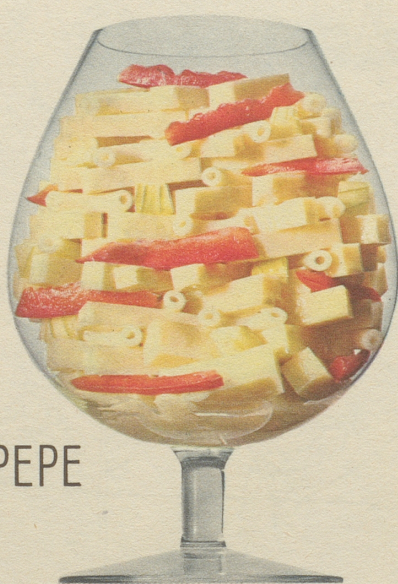
**APOLLO**

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



**OSKAR**

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



**PEPE**

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




KS 162

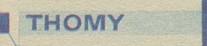
## Hüt zum Znacht en Chässalat!


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

.....