

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 88 (1962)  
**Heft:** 46

## 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:** 01.04.2025

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



## HÜT ISCH FONDUE-WÄTTER!

Wenn der Herbst seinen ersten, kühlen Regen schickt... wenn Du Dich nach Feuer und Wärme sehnst... ja dann weisst Du es... s'isch Fondue-Zyt! Und Du kennst den weisen Spruch: Fondue isch guet und git e gueti Luune. Und Du wirst Freunde und Familie um das heisse, duftende Caquelon versammeln - vielleicht machst Du den Freitag zum Fondue-Tag - und Ihr werdet zusammen Eure Herzen beim Fondue erwärmen und wissen wie schön das Leben doch ist...

F 183

### FONDUE-REZEPT:

In einem mit einer Knoblauchzehe ausgeriebenen Caquelon erwärmen Sie pro Person 1 dl Neuenburger Weisswein, 1 knappen Kaffeelöffel Zitronensaft und geben unter stetem Rühren 150 - 200 g Käse - halb Emmentaler, halb Greyerzer - dazu. Lassen Sie bei guter Hitze aufkochen und fügen Sie auf 4 Portionen einen gehäuften Kaffeelöffel Maizena bei, das Sie in einem Gläschen Kirsch anrühren. Jetzt darf Ihr Fondue während einigen Minuten kräftig kochen. Vergessen Sie das Umrühren nicht und würzen Sie - vor dem Auftragen oder am Tisch - mit Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika.

Während des Essens soll Ihr Fondue auf dem Spirituskocher leise weiterköcheln. Und natürlich will es bei jedem Hineintauchen mit dem gut an der Gabel festgesteckten Brotwürfel tüchtig umgerührt werden.

Dieses Fondue-Rezept erhalten Sie auch bei Ihrem Käsehändler oder von der Schweizerischen Käseunion AG, Postfach, Bern 2 Transit.



**Fondue isch guet  
und git e gueti Luune**