

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 93 (1967)  
**Heft:** 29

## 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

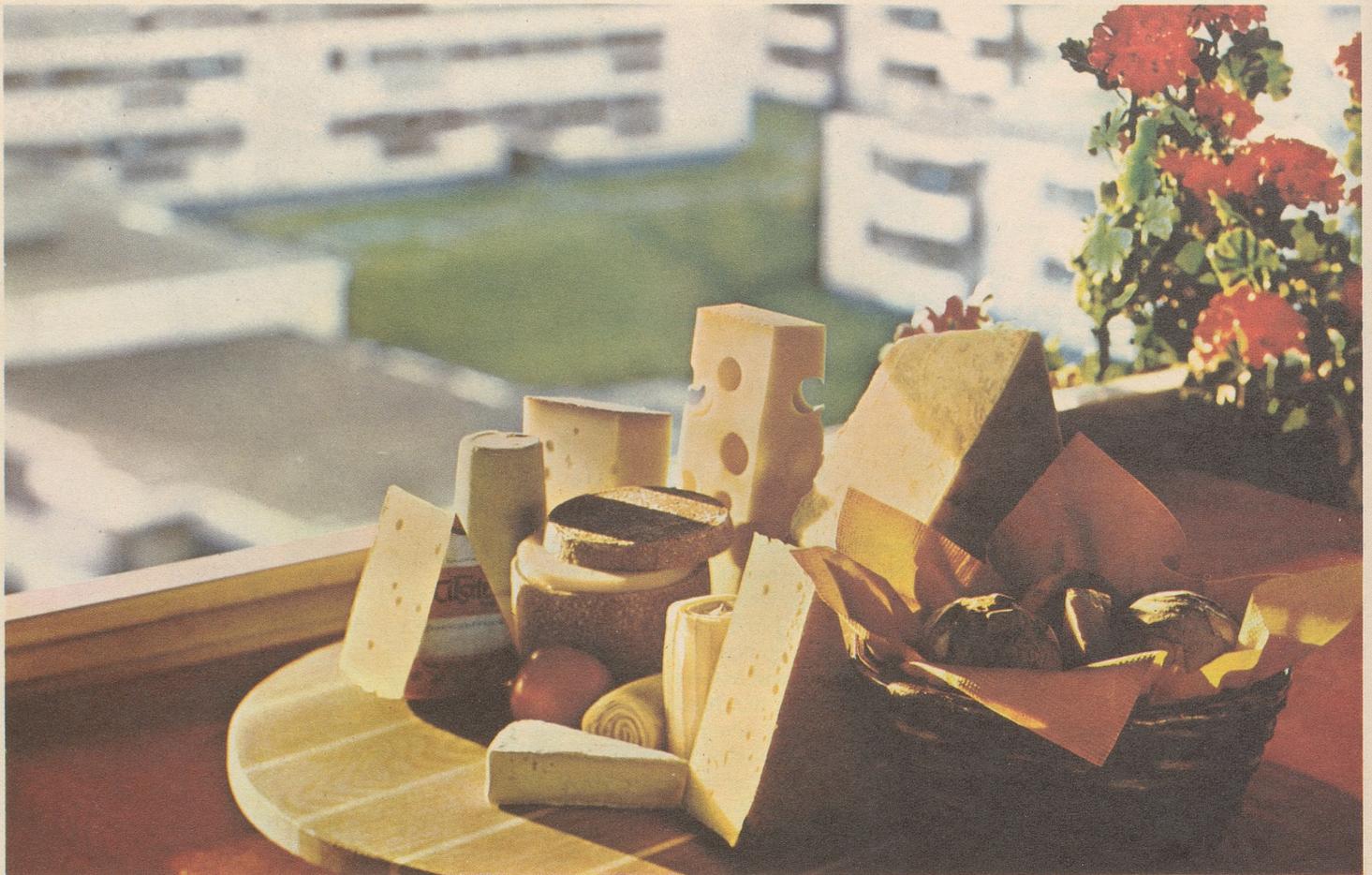
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### 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>**



Marken-Tilsiter, Schabziegér, Brie suisse, Tête de Moine, Greyerzer, Hobelkäse, Emmentaler, Walliser Alpkäse, Sbrinz

## Zum Znacht? Am liebsten Käse!

**H**aben Sie Lust auf ein ländlich-herzhaftes Sommerabend-Essen mitten in der Stadt – ein gutes Essen, ohne zu kochen? Dann ist ein währschafter Käseplatten-Znacht das Richtige für Sie. Lassen Sie – vielleicht mit dem Sbrinz als Mittelpunkt – den Käse grosszügig zum Hauptgericht avancieren! Geniesser geniessen das. Und freuen sich über die richtig zusammengestellte Mahlzeit

mit den mannigfaltigen Schweizer Käsesorten, die sich fast unbegrenzt zu immer wieder neuen, appetitanregenden Käseplatten ordnen, mit den verschiedensten Zutaten ergänzen lassen zu einem abwechslungsreichen, stets kompletten Essen: dem Käseplatten-Znacht.

Wie sie mit einer kunstgerecht zusammengestellten, hübsch garnierten und mit den

richtigen Beigaben servierten Käseplatte Komplimente einheimsen können, verrät Ihnen die neue farbige Rezeptbroschüre «Vom Schweizer Käse und wie man ihn heute serviert». Das mit schönen Farbbildern reich illustrierte Heft ist für 80 Rappen mit dem ausgefüllten Coupon erhältlich.



Vorschläge für Käseplatten-Menüs aus dem neuen Rezeptheft:

«**Kinder-Zvieri:** Ungewohnt, aber gut: Apfel- und Käsescheiben appetitlich angerichtet – für Kinder, die wenig Appetit zeigen und für Mamas, die auf ihre Linie bedacht sind.

«**Innerschweizer Imbiss:** Sbrinz am Stück oder fein gehobelt und ein Landjäger fein geschnitten, Butter und Bauernbrot.



Ich wünsche die Zustellung des Rezeptheftes «Vom Schweizer Käse und wie man ihn heute serviert».

Senden Sie den in **Blockschrift** ausgefüllten Coupon und 8 Zehnermarken in verschlossenem Umschlag an die Schweizerische Käseunion AG, Postfach 1762, 3001 Bern.

Frau/Frl./Herr: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

Ort/Postleitzahl: \_\_\_\_\_

NE 37