

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 94 (1968)
Heft: 32

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

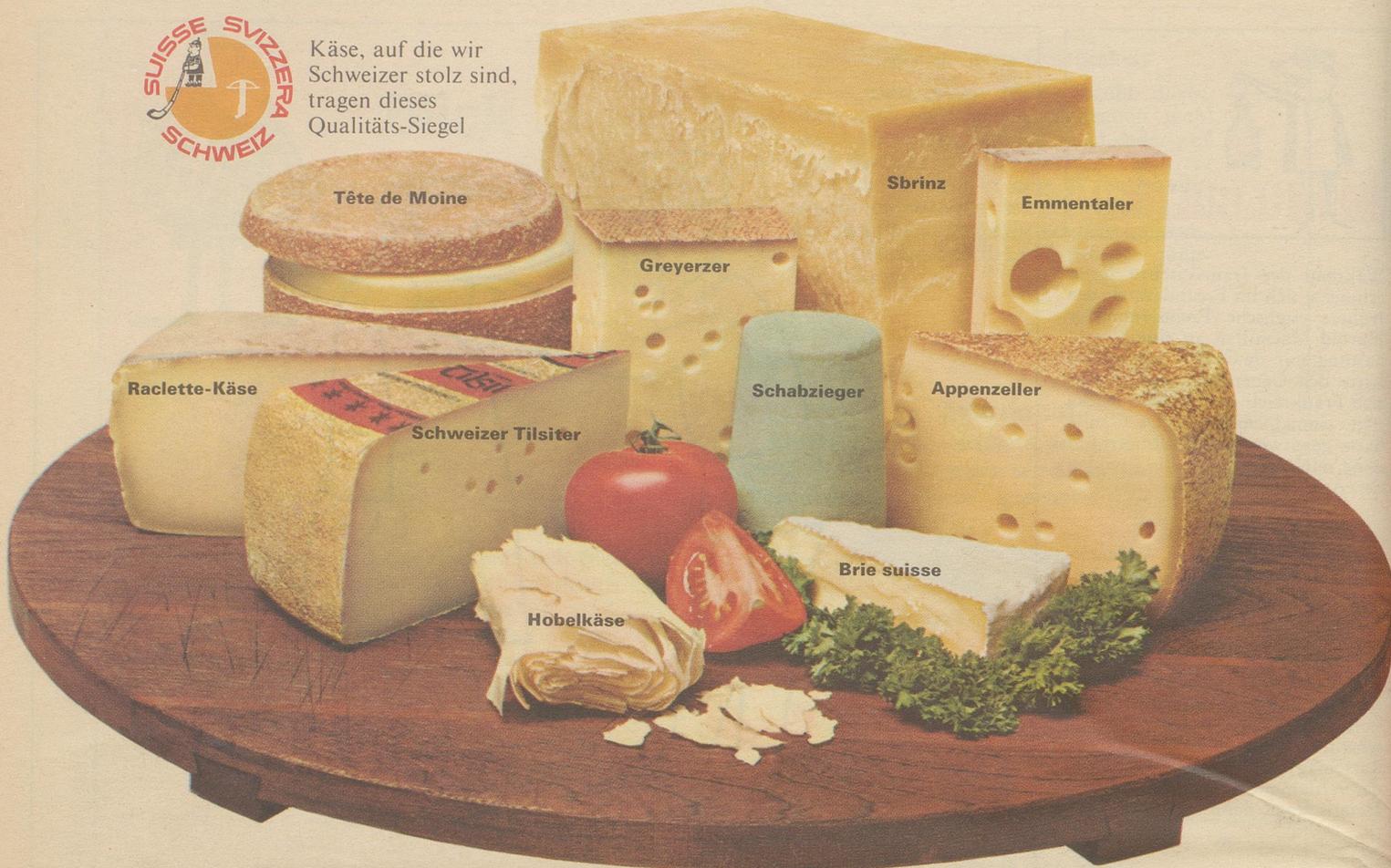
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

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



Käse, auf die wir Schweizer stolz sind, tragen dieses Qualitäts-Siegel



Ein schöner Sommerabend ist nicht zum Kochen da!

Zum Glück gibt's Käse!

Kennen Sie unseren ältesten Käse? Den kräftig verhaltenen? Den, der so mürbe ist, dass er auf der Zunge schmilzt? Den, der zum Kochen genauso geeignet ist wie zum Apéro oder als Dessertkäse auf der Käse-

platte? Den Sbrinz! Wir möchten Ihnen zum Sbrinz und zu all den andern Schweizer Käse-Sorten mit der neuen Broschüre « Von kalten und warmen Käsebroten » viele Anregungen

geben. Sie erhalten sie bei Ihrem Käse-Spezialisten, vielleicht beim Beck, sicher aber mit dem untenstehenden Bon (mit welchem Sie auch zwei andere Broschüren bestellen können). En Guete!

4 gefüllte Brötchen

2 Eier mit 3 Esslöffeln Sbrinz, 1 Teelöffel Tomatenpüree und 1 Teelöffel Senf und etwas Rahm vermischen. Den Brötchen einen Deckel abschneiden, aushöhlen und Masse einfüllen.

Im heissen Ofen 10 Minuten backen. Vor dem Servieren die Deckel einbuttern und mit den Brötchen im Ofen wärmen, die Deckel aufsetzen und servieren.



BON Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten Coupon in frankiertem Umschlag umgehend an die Schweiz. Käseunion AG, Postfach 1762, 3001 Bern.

Ich wünsche die Zustellung folgender Broschüren und lege für jedes Exemplar 80 Rp. in Briefmarken bei:

- Ex. **NEU!** « Von kalten und warmen Käsebroten »
- Ex. « Vom Schweizer Käse und wie man ihn heute serviert »
- Ex. « Vom Käse als Sommernacht »

NE-3

Frau/Frl./Herr: _____

Strasse: _____

Postleitzahl/Ort: _____

Zum Znacht? Am liebsten Käse!