Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **82 (1956)**

Heft 26

PDF erstellt am: **09.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

26 Bg

Käse ist eine Gaumenfreude

Galerie berühmter Käse: Nr. 2 Der Greyerzer

Mon cher,
Du bist der elegante, charmante Romand unter Deinen Geschwisterkäsen. Du bist weich im Teig und zart auf der Zunge. Wer Dich richtig auszukosten weiss, der wird von Dir sanft an Nüsse gemahnt. Du bist ein Käse, dem die Frauen zugetan sind; aber auch die Männer schätzen Dein frisches, anregendes Aroma und wollen Dich nicht missen. Ich liebe Dich ganz besonders, zusammen mit einem Gläschen vom fruchtigen und mundigen Fendant du Valais.
Damit bin ich — eine geruhsame Pfeife zum Abschluss — zufrieden und froh.
Dein stiller Geniesser, Sebastian.

1 Greyerzer
2 Camembert
3 Roth-Käse
4 Schachtelkäse
5 Emmentaler
6 Tilsiter

(Ihr Freunde einer guten Mahlzeit: geht heute noch zu Eurem Käsehändler und kauft Euch ein Stück Greyerzer. Geniesst davon nach Herzenslust; was übrig bleibt, verpackt Ihr wieder in das Paraffinpapier oder in die Alu-Haushaltfolie und legt es in einem Plasticsack an einen kühlen Ort. So bleibt Euch der Käse frisch, körnig und anmächelig - wie das Stück, das Ihr heute noch bei Eurem Käsehändler kauft).

GREYERZER GRATIN: Sie kochen für vier Personen aus 2 Esslöffeln Griess und einem Liter Milchwasser einen Griessbrei und rühren — wenn er anfängt, fest zu werden — 300 Gramm geriebenen Greyerzer und einen Esslöffel Butter dazu. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und einer Spur Muskatnuss, lassen Sie kurz auskühlen, bevor Sie 4 gut verklopfte Eigelb und ganz zum Schluss 4 Eischnee darunter ziehen. Backen Sie die Masse in einer gut ausgebutterten Auflaufform bei langsam ansteigender Hitze (unten stärker als oben) 50-60 Minuten im Ofen. (Aus dem demnächst erscheinenden Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse»).

Schweizerische Käseunion AG, Bern