Illustriertes kleines Lexikon

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **107 (1981)**

Heft 11

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-601246

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

Illustriertes kleines Lexikon

ALP, die, -, Alpen: Hochgelegene Wiese, auf der es nach der Lehre der Bayrisch-Orthodoxen keine Sünd' gibt. Bevorzugter Sommer-Kurort der Kühe* (*siehe entsprechendes Stichwort), die dort jene Kräuter sammeln, denen der Greyerzer* es verdankt, dass er so gesund ist. Bis ins hohe Alter.

APÉRITIF, der, -s, «-s» (frz.): Ausgezeichnete Ausrede, um schon vormittags um elf von kräftigem Greyerzer* und kühlem Waadtländer, Walliser oder Neuenburger vom Weibel* in Trab gehalten wird. Nach dieser Feuertaufe ist der Greyerzer* reif für die Reifung*.

BRUCH, der, -s, Brüche: Körnige Käsemasse. Resultat des mit Hilfe von Lab* durchgesetzten Scheidungsprozesses der Milch*. Der Bruch muss brennen* und wird daraufhin ausgezogen. Zurück bleibt die im Laufe der Prozedur mager gewordene Sirte* oder Molke*, die man nicht selten bei Kuren antrifft.

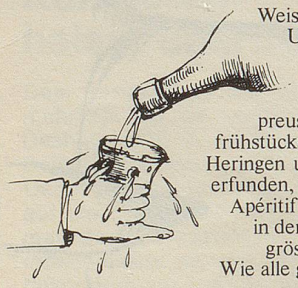
BRUNCH: Wortkreuzung aus «breakfast» und «lunch». An sich ein widerliches Wort, steht indessen für ein vergnügliches Tun: am Sonntagmorgen von 10 oder 11 Uhr an mit der ganzen Familie zu tafeln. Erst recht sympathisch, wenn es dabei auch Greyerzer gibt.
(Josef Locher, Ennetbaden.)

CHAMBRIEREN (sw. V; ist) Von frz. «chambrer»: Ehrenbezeugung des Gourmets* gegenüber zwei der altehrwürdigsten Genussmitteln – dem Greyerzer* und dem Wein. Da beide auf Kühlschranktemperaturen frostig reagieren, sollten sie eine Stunde vor dem Genuss der Umgebungstemperatur angeglichen werden. Sonst dürfen Sie sich nicht wundern, wenn Ihnen ein unterkühlter Greyerzer* bei Tisch verschnupft die kalte Schulter zeigt...

weder der Lehrsatz des Pythagoras noch das Dreiecksverhältnis möglich wären. Die Sache mit der Vollkommenheit stimmt übrigens vollkommen: das Hartkäse-Trio Greyerzer*, Emmentaler* und Sbrinz* zählt zum Vollkommensten, was menschliche Käsekunst je hervorbrachte.

EMMENTALER, der, -s, -: Deutschschweizer Vetter des Greyerzers*. Nicht aus Dingsda allerdings. Sondern aus Trubschachen und seiner weiteren Umgebung. (Siehe auch unter Loch*.)

FONDUE, das, -s, -s (frz.): Die berühmteste Software, die schweizerischem Erfindungsgeist entsprungen ist. Fondue entsteht, wie der Name schon sagt, aus Geschmolzenem, und zwar Käse. Exotische Varianten mit klingenden Namen wie «bourguignonne» oder «chinoise» sind das Resultat sprachlicher Hochstapelei und müssten von Hause aus eigentlich «Pot-au-feu» heissen. In einem richtigen Fondue jedenfalls ist nicht nur gute Laune, sondern auch Käse drin – in der beliebtesten Spielart, dem «Fondue moitié-moitié», zur Hälfte natürlich Greyerzer*, zur anderen Hälfte Freiburger Vacherin und zur dritten Hälfte welscher Weisswein.



Weissem zu naschen. Ursprünglich von den Franzosen zur Abwehr des drohenden preussischen Gabelfrühstücks mit Bismarck-Heringen und Rollmöpsen erfunden, erfreut sich der Apéritif heute vor allem in der Welschschweiz grösster Beliebtheit. Wie alle guten Ausreden.

AUSZIEHEN, das, -s, -: Herausheben der Käsekörner aus der Sirte* mit Hilfe eines feinen Tuches. Das Ausziehen beim Käsen wird zwar gewerbsmässig und in der Absicht, Gewinn zu erzielen, vorgenommen, bringt aber im Gegensatz zum Striptease weder Erkältungs- noch Nepp-Gefahr mit sich.

BACTERIUS LINENS, der, -, -i, -entes (lat.): Milchferment, das Eingeweihten auch unter seinem Künstlernamen Tyrotrix bekannt ist. Fördert den Reifungsprozess von aussen nach innen.

BRENNEN (unr. V.; hat): Erhitzung des mit der Harfe* zerkleinerten Bruchs*, der dabei erst noch

CHARAKTER, der, -s, -e: In der Schweiz hochgeschätzte Eigenschaft, wenigstens beim Käse. Dem Charakter des Käses wird damit nachgeholfen, dass man ihn mit farbenprächtigen Bildchen versieht. Der Greyerzer* hat von Natur* aus soviel Charakter, dass er auf jede Art von Etikette verzichten kann.

CHÄSTEILET, der, -, -en: Neben dem Fondue* und der Kappeler Milchsuppe der einzige bekannte Anlass, bei dem die Eidgenossen frohen Herzens etwas miteinander teilen – deshalb ein Volksbrauch von besonderer sozialer Bedeutung. Hauptbestandteil eines echten Chästeilet ist ein gut gelagerter Greyerzer*.

DREI (Kardinalz.): Zahl der Vollkommenheit; vielen Religionen sowie Geometrielehrern, Karikaturisten und Lustspieldichtern heilig, da ohne sie

Auszug aus dem «Greyerzer Lexikon», herausgegeben von der Schweizerischen Käseunion AG, Bern