

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 80 (1954)  
**Heft:** 43

## Werbung

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

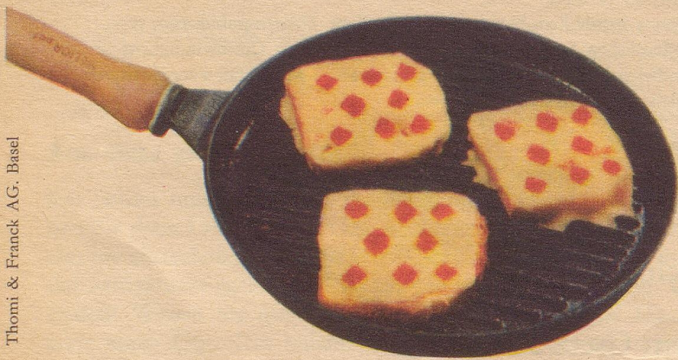
### Terms of use

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 28.04.2026

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

Für die kleinen Leute mit den grossen Mägen.....



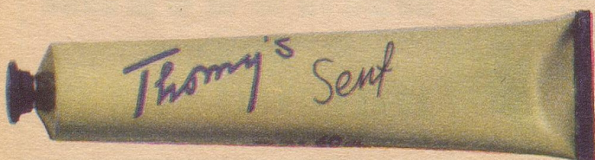
Thomi & Franck A.G. Basel

**REZEPT Käseschnitten vom Grill:** Toastbrot, Thomy's Senf, Gruyère, etwas Weisswein, Paprika. – Das Toastbrot in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und kurz im Weisswein wenden. Auf dem Grill bei guter Hitze die Scheiben anrösten, die

braune Seite nach oben kehren, mit Thomy's Senf bestreichen und mit 1/2 cm dicken Käsescheiben belegen. Den Gruyère bei schwacher Hitze, zugedeckt, ca. 5 Minuten schmelzen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Paprika bestreuen.

Wenn die zarten Vertreter der kommenden Generation so den ganzen Tag im Garten herumtollen, entwickeln sie oft einen Hunger, der alle Voraussicht der Mama weit übertrifft. Und doch muss dieser Hunger auf eine Art gestillt werden, dass es nachher nicht aus diversen Kinderbetten tönt: «Maaaammiii, mich drückt es so!». Sie kennen die Situation? Wir auch! Hier ist ein Rezept für solche Fälle: Käseschnitten vom Grill. Braucht ein Minimum von Zeit, ist billig, nahrhaft und doch nicht schwer, weil ohne Fett zubereitet.

Überhaupt sind diese Käseschnitten eine ausgezeichnete Familienplatte. Wenn der Herr des Hauses findet, er habe wieder einmal Lust auf «etwas Rechtes», so stellt ihm die kluge Gattin diese Käseschnitten auf. Er wird befriedigt schmunzeln... und sie wird fein dazu lächeln, weil diese Spezialität sogar mit ihrem rigorosen Schlankeitsprogramm vereinbar ist.



**THOMY'S SENF**