

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 81 (1955)  
**Heft:** 41

## 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:** 15.01.2026

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





## Fondue isch guet und git e gueti Luune!

### Es ist so einfach zu machen:

*In einem mit einer Knoblauchzehe ausgeriebenen Caquelon erwärmen Sie pro Person 1 dl Weisswein und geben unter stetem Rühren 150 Gramm Käse — halb Emmentaler, halb Greyerzer — dazu. Sobald die duftende Mischung aufkocht, fügen Sie auf vier Portionen einen Kaffeelöffel Maiszema bei, das Sie in einem Gläschen Kirsch anrührten. Lassen Sie kurz weiterköcheln, würzen Sie mit Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika und tragen Sie Ihr Werk mit Stolz zu Tisch.*



Dass Fondue gut ist, wissen Sie natürlich schon lange. Aber das mit der guten Laune — das müssen Sie einmal ausprobieren. Vielleicht an einem dieser kalten, feuchten Abende, wenn einem der Novembernebel unter den Mantel und ins Herz schleichen will, wenn nichts zu gelingen scheint und das Leben kalt und ungemütlich aussieht.

Dann setzen Sie sich mit Ihrer Familie, mit ein paar Freunden rund um ein Fondue-Caquelon. Tauchen Sie die Gabel mit dem Brotbrocken sachte in die brodelnde Masse (vergessen Sie auch nicht, ein wenig umzurühren), geniessen Sie den Duft, das Aroma und lassen Sie sich's wohl sein.

Kaum steigt Ihnen nämlich das erste Fonduedüftlein in die Nase, wird Ihnen leicht und warm ums Herz. Eine Fondue schafft wie nichts sonst den Boden zu einem guten Gespräch, zu einem heiteren Spass, zu fröhlichem Lachen. Es ist das schönste, das freundschaftlichste Mahl, zu welchem Sie Ihre Bekannten einladen können, und als liebevoll gepflegter wöchentlicher Brauch hilft es auf vergnügliche Weise die Familienbande enger knüpfen. Versuchen Sie es — am besten heute abend noch.