

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 82 (1956)
Heft: 16

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: 11.01.2026

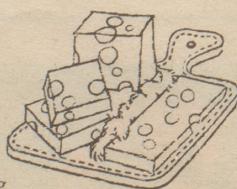
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Käse ist eine Gaumenfreude



Mein Guter,
Du bist der unbestrittene König der Käse. Man liebt Dich in New York, in Paris, aber auch im hintersten Dorf im Limmattal. Du bist zart im Teig und von unverkennbarer Würze. Deine Gestalt ist imposant und Deine Löcher, Dein Aroma sind berühmt auf der ganzen Welt. Wie herrlich schmeckst Du mit Kaffee (möglichst mit Franck Aroma) und geschwellten Kartoffeln. Wie herrlich mundest Du zum Abschluß eines Mahles. Damit auch jene Menschen sich Deiner erinnern, die in der Hast der Zeit vielleicht vergessen haben, wie gut Du schmeckst, haben wir von Dir

ein Bild gemacht. Hier ist es.
Du bist zum Hineinbeißen.
Dein stiller Geniesser, Sebastian.
(Der beste Weg, diesen guten Käse zu lagern? Sie wickeln ihn wieder in das Paraffinpapier oder in die Haushaltfolie Alu, legen ihn dann in einen Plasticsack und tun das Ganze an einen



Vollmundiger
Emmentaler
rezent
oder mild
körnig im Teig

kühlen Ort. Die Kälte hält den Käse frisch, die Verpackung schützt ihn vor dem Austrocknen — von heute an dürfen Sie sich also ruhig einen kleinen Käsevorrat leisten. Auch der letzte Bissen wird noch so gut sein wie der erste, den Sie sich heute abend gönnen).



Galerie berühmter Käse: Nr. 1 Der Emmentaler

EMMENTALER KÄSESCHNITTEN: Für vier Personen verrühren Sie 400 g geriebenen Emmentalerkäse mit dem Gelben von 4 Eiern und einem Gläschchen Kirsch nach Belieben, ziehen den steif geschlagenen Eierschnee darunter und streichen die Masse sorgfältig auf zentimeterdicke Modelbrot scheiben. Mit der Käseseite voran lassen Sie sie halbschwimmend in heißem Fett Farbe annehmen (sie gehen dabei auf wie kleine Kissen), drehen sie dann um und backen auf klein gestelltem Feuer fertig (Aus dem demnächst erscheinenden Kochbuch «Gaumenfreuder mit Käse»).

Schweizerische Käseunion AG, Bern