

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 82 (1956)  
**Heft:** 22

## **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:** 10.01.2026

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

# Käse ist eine Gaumenfreude

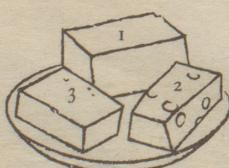


Mein Bester,  
die Ticinesi haben mich gelehrt, Dich zu lieben.  
Keine Minestrone, kein Risotto ohne Dich. Du bist  
der hochwertige Reibkäse. (Du ziehst keine  
Fäden - woran Dich der Kenner am Tische erkennt).  
Du bist aus vollfetter Milch und also der  
Nahrhafteste unter allen Reibkäsen. Aber nicht nur  
gerieben: am Stück serviert oder als zarte Scheibe  
auf einem Butterbrot findest Du den Beifall  
der grossen und kleinen Esser. Deshalb bist Du  
der Käse, von dem ich immer ein Stück im  
Hause habe. Dein stiller Geniesser, Sebastian.

1 Sbrinz

2 Emmentaler

3 Gruyére



(Kaufen Sie vom Sbrinz in  
geriebener Form nur das tägliche  
Quantum - er verliert gerieben,  
wie Kaffee, rasch von seinem  
Bouquet. Als Delikatesse und  
Notvorrat verlangen Sie dafür noch  
ein ordentliches Stück dazu. In  
Paraffinpapier oder Alu-Haushalt-

folie eingewickelt, in einem Plasticsack an einen  
kühlen Ort gelegt, hält sich der Sbrinz fast  
unbegrenzt. Und Sie können ihn immer und überall  
gebrauchen: als raschen Imbiss, als lockendes  
Dessert, zum Verbrämen eines beliebigen Gerichtes).



ZUPPA PAVESE: In einem Eierpfännchen bähnen Sie pro Person eine Brotscheibe in wenig Butter und legen sie in einen gut angewärmten Suppenteller. Dann backen Sie im gleichen Pfännchen ein Spiegelei, das Sie aber nicht sehr fest werden lassen und legen es auf die Brotscheibe. Überstreuen Sie es mit einer dicken Schicht Käse, giessen Sie eine Tasse kochende Fleischbrühe darüber und servieren Sie diese lockende Suppe als Hauptgericht vor einem süßen Dessert oder als delikates Sonderplättchen für Ihren später heimkommenden Mann. (Aus dem demnächst erscheinenden, farbigen Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse»).