

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 82 (1956)  
**Heft:** 26

## **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**

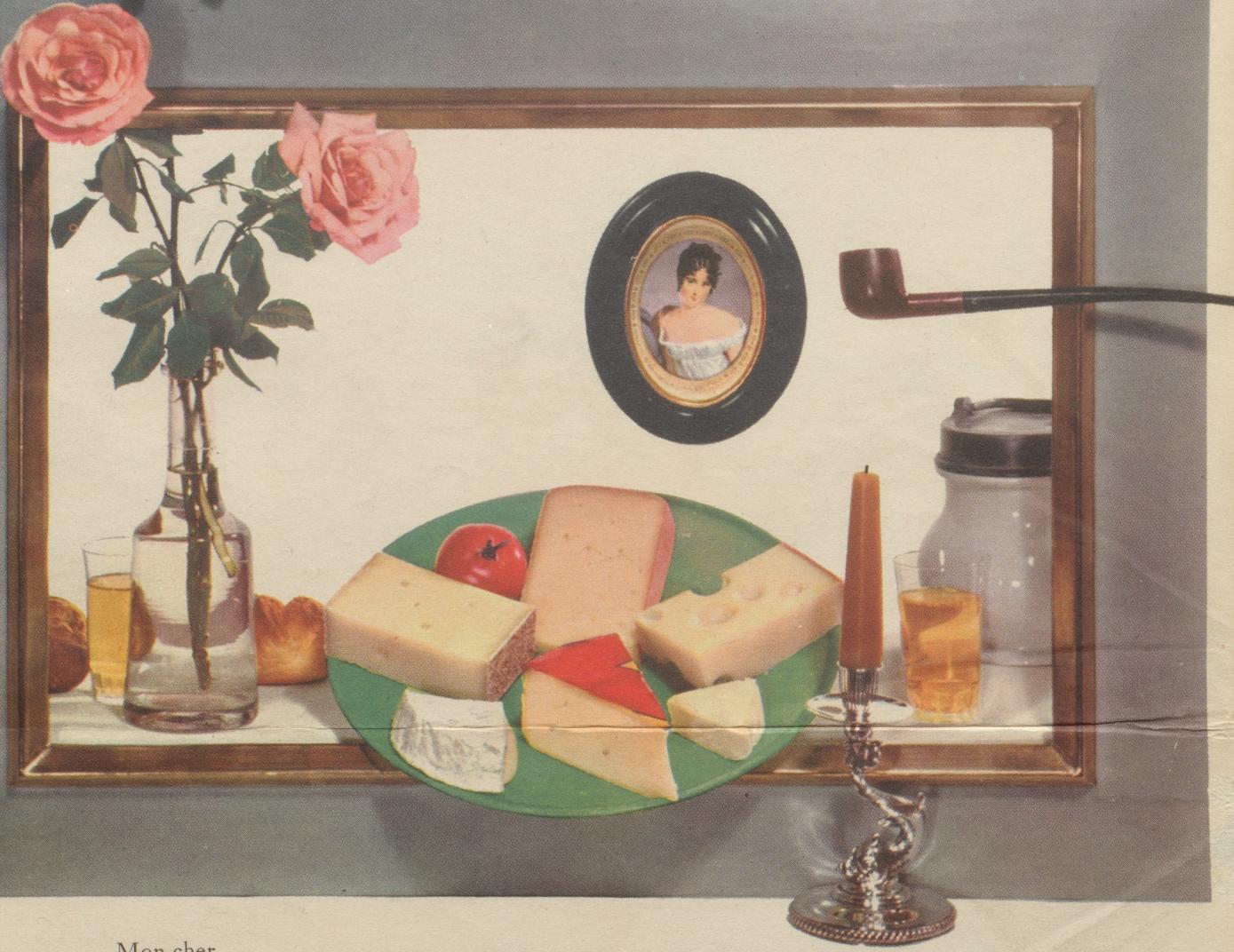
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

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

26 Bg

# Käse ist eine Gaumenfreude



Mon cher,  
Du bist der elegante, charmante Romand unter  
Deinen Geschwisterkäsen. Du bist weich im Teig  
und zart auf der Zunge. Wer Dich richtig  
auszukosten weiß, der wird von Dir sanft an  
Nüsse gemahnt. Du bist ein Käse, dem die Frauen  
zugetan sind; aber auch die Männer schätzen Dein  
frisches, anregendes Aroma und wollen Dich  
nicht missen. Ich liebe Dich ganz besonders,  
zusammen mit einem Gläschen vom fruchtigen  
und mundigen Fendant du Valais.  
Damit bin ich — eine geruhsame Pfeife zum  
Abschluss — zufrieden und froh.  
Dein stiller Geniesser, Sebastian.



(Ihr Freunde einer guten  
Mahlzeit: geht heute noch zu  
Eurem Käsehändler und kauft  
Euch ein Stück Gruyère.  
Geniesst davon nach Herzens-  
lust; was übrig bleibt,  
verpackt Ihr wieder in das

Paraffinpapier oder in die Alu-Haushaltfolie  
und legt es in einem Plasticsack an einen  
kühlen Ort. So bleibt Euch der Käse frisch,  
körnig und anmächerig - wie das Stück, das  
Ihr heute noch bei Eurem Käsehändler kauft).

Galerie berühmter Käse: Nr. 2 Der Gruyère



**GREYERZER GRATIN:** Sie kochen für vier Personen aus 2  
Esslöffeln Griess und einem Liter Milchwasser einen Griessbrei  
und röhren — wenn er anfängt, fest zu werden — 300 Gramm  
geriebenen Gruyère und einen Esslöffel Butter dazu. Würzen  
Sie mit Salz, Pfeffer und einer Spur Muskatnuss, lassen Sie kurz  
auskühlen, bevor Sie 4 gut verkloppte Eigelb und ganz zum  
Schluss 4 Eischnee darunter ziehen. Backen Sie die Masse in einer  
gut ausgebutterten Auflaufform bei langsam ansteigender Hitze  
(unten stärker als oben) 50-60 Minuten im Ofen. (Aus dem dem-  
nächst erscheinenden Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse»).