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: 05.08.2025

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

26 Bg

Käse ist eine Gaumenfreude

Galerie berühmter Käse: Nr. 2 Der Greyerzer

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.

1 Greyerzer
2 Camembert
3 Roth-Käse
4 Schachtelkäse
5 Emmentaler
6 Tilsiter

(Ihr Freunde einer guten Mahlzeit: geht heute noch zu Eurem Käsehändler und kauft Euch ein Stück Greyerzer. Geniesst davon nach Herzenslust; 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 anmächelig - wie das Stück, das Ihr heute noch bei Eurem Käsehändler kauft).

GREYERZER GRATIN: Sie kochen für vier Personen aus 2 Esslöffeln Griess und einem Liter Milchwasser einen Griessbrei und rühren — wenn er anfängt, fest zu werden — 300 Gramm geriebenen Greyerzer und einen Esslöffel Butter dazu. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und einer Spur Muskatnuss, lassen Sie kurz auskühlen, bevor Sie 4 gut verklopfte 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 demnächst erscheinenden Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse»).

Schweizerische Käseunion AG, Bern