

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 18: Lärm

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](#)

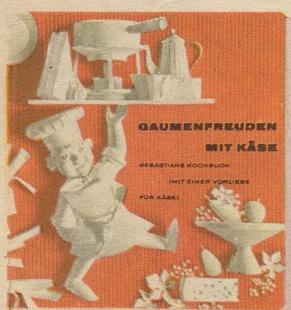
Download PDF: 20.01.2026

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

Was kochen Sie heute? Was kochen Sie morgen?



Mit dem vielseitigen, modernen und amüsanten Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» wird Ihnen das Kochen und Menumachen zum Vergnügen.



Unsere Galerie berühmter Käsespeisen zeigt Ihnen heute aus dem Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» den Tessiner Käsekuchen: Sie legen eine Springform mit Blätterteig gut aus, bedecken Sie mit 100 Gramm in Würfeln geschnittenem Schinken, dem feingehackten Inhalt einer kleinen Büchse Champignons und zwei Tassen voll Käsewürfelchen von beliebigen, möglichst zahlreichen Sorten: Emmentaler, Gruyére, Sbrinz. Zwei Eier verquirlen Sie mit einer Tasse Milch, würzen mit Pfeffer und Muskatnuss und geben diesen Guss über den Käse. Stecken Sie ein Zweiglein Rosmarin dazu und backen Sie den Kuchen im vorgewärmten Ofen bei Mittelhitze goldbraun — in zwanzig Minuten.

Wie das Käsebuch Ihnen hilft:

Dieses abwechslungsreiche Kochbuch umfasst alle Gebiete der täglichen Ernährung. Es gibt Ihnen Anregungen zu Suppen, Gemüse-, Kartoffel-, Fleisch- und Eierspeisen mit Käse, zu verlockenden Salatplatten, Hors d'Oeuvres, zu Brötchen und Gebäck. Es bietet Ihnen über 100 Rezepte für Mittag- und Abendessen, für kalte Plättchen, Znuni und Zvieri, und zeigt Ihnen alle diese Speisen in naturgetreuen, farbigen Fotos mit schönem Gesicht, in einfachen, gepflegten Arrangements, die Ihnen wiederum neue Ideen vermitteln werden.

Eine Sonderaktion für Sie:

Im Rahmen der Aufklärungsaktion für eines unserer wertvollsten Nahrungsmittel, den Käse, erhalten Sie das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» **für Fr. 3.50** — weit unter unserem Selbstkostenpreis! Bestellen Sie es heute noch — nützen Sie die Gelegenheit!



Aktions-Bestellschein:

Senden Sie mir bitte das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» zum Aktionspreis von **Fr. 3.50** gegen Nachnahme* mit Einzahlungsschein*
* Nicht Zutreffendes bitte streichen

(Bitte ausschneiden und in offenem, mit 5 Rp. frankiertem Couvert an die **Schweiz. Käseunion AG, Postfach Transit, Bern** senden)

* Herrn: _____
Frau: _____
Frl.: _____
Adresse: _____

Unterschrift: _____