

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 83 (1957)  
**Heft:** 41

## 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:** 23.02.2026

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



# Fondue isch guet und git e gueti Luune!



Käsespeisen — denken wir an den Greyerzer Auflauf, die Emmentaler Käseschnitten oder an die echte Pariser Zwiebelsuppe — haben eines gemeinsam: sie sind gemütlich. Das mag daran liegen, dass selbst dem raffiniertesten Käse Rezept etwas Herzhaftes, Ursprüngliches anhaftet; Käse ist eben eines der ältesten Nahrungsmittel der Welt — und eines der besten.

Das allerbeste Käsegericht aber — darüber sind sich alle, welche je die Probe aufs Exempel machten, einig — ist und bleibt das Fondue. Wo ein Caquelon mit der wohligh brodelnden Käsemasse auf dem Tisch steht, da lässt die

herzliche, warme Stimmung, die Fondue-laune nicht auf sich warten. Fondue gehört deshalb jede Woche einmal auf den Familientisch. Und weil rund um ein Fondue-caquelon schon so manche Freundschaft fürs Leben begann, hat die Einladung zum Fondueschmaus besonderes Gewicht. Dabei ist Fondue so einfach zu machen. Das Rezept aus «Gaumenfreuden mit Käse» — ein neuartiges Kochbuch mit 70 gepflegten Farbaufnahmen und mehr als 100 Rezepten, das mit dem untenstehenden Coupon bezogen werden kann — verbürgt den sichern Erfolg.

## Rezept:

*In einem mit einer Knoblauchzehe ausgeriebenen Caquelon erwärmen Sie pro Person 1 dl Neuenburger und geben unter stetem Rühren 150 Gramm Käse — halb Emmentaler, halb Greyerzer — dazu. Sobald die duftende Mischung aufkocht, fügen Sie auf vier Portionen einen Kaffeelöffel Maizena bei, das Sie in einem Gläschen Kirsch anrühren. Lassen Sie kurz weiterköcheln, würzen Sie mit Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika und tragen Sie Ihr Werk mit Stolz zu Tisch.*

## Aktions-Bestellschein:

Senden Sie mir bitte das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» zum Inlandpreis von **nur Fr. 3.50!**

gegen Nachnahme\* mit Einzahlungsschein\*

\*nicht Zutreffendes bitte streichen

\*Herrn:

Frau:

Frl.:

Strasse:

Ort:

N 3

(Bitte ausschneiden und in offenem, mit 5 Rp.

frankiertem Couvert an die **Schweizerische Käseunion AG, Postfach Transit, Bern** senden)



Das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» erhalten Sie im Käsegeschäft oder bei der Schweizerischen Käseunion AG in Bern.