

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 84 (1958)
Heft: 20

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>



LE GRUYÈRE – jener Käse, der auf den Alpweiden rund um das Schloßchen Gruyère beheimatet ist und in seinem feinen Aroma ganz leise an Nüsse erinnert – ist der ausdrückliche Liebling aller Feinschmecker welscher Zunge. In guten Restaurants widmet der Wirt dem Gruyère darum immer seine besondere Pflege. Er weiß ihn je nach Wunsch mild oder rezent zu servieren, denn guter Käse hat – wie

der Wein – eine Zeit des Werdens und eine Zeit der Reife (Hausfrauen lassen sich darüber vom Käsehändler beraten). Bildet der Gruyère schon eine Zierde jeder Käseplatte, so weiß er sehr wohl die Rolle des Desserts oder einer kleinen Zwischenverpflegung auch allein zu übernehmen: hübsch arrangiert, von einem edlen Tropfen Wein begleitet, wird er jedesmal wieder zum kleinen Festessen – **LE GRUYÈRE**