

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 85 (1959)
Heft: 40

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: 02.04.2026

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



Herr Schüüch

Herr Schüüch auf dem Weg zur Arbeit. Er ist mit der Lektüre der Zeitung fertig, aber er wagt es nicht, das Blatt zu falten, weil der Kiebitz offensichtlich noch nicht fertig ist mit seinem Artikel. So fährt Herr Schüüch über seine Haltestelle hinaus und hofft, der Kiebitz werde bald aussteigen, damit Schüüch nicht allzu spät ins Büro kommt ...

HAPPY END

«Haben Sie sich an meine Weisungen gehalten?» fragt der Schwimmlehrer, als das Boot umkippte?» – «Nein, an das Boot.» *

«Herr Oechsli, Sie wollen also unserem Spar- und Vorschußverein beitreten?» – «Ja, – das heißt, vorläufig eigentlich nur dem Vorschußverein!» *

Susi wird von Peter zu einem Ausflug eingeladen. Stundenlang wandern sie durch die freie Natur, ohne daß ein Wort gesprochen wird.

«Haben Sie denn gar nichts zu erzählen, Peter?» fragt Susi.

«Doch. Ich schreibe täglich meine Gedanken am Abend in ein Tagebuch. Schon seit einem Jahr», sagt Peter.

«Da müssen Sie ja schon bald eine ganze Seite voll haben», meint Susi. *



Heute abend:

Fondue

... isch guet
und git
e gueti Luune!

So kann das Fondue nicht missraten. Wirklich, Fonduekochen hat nichts mit Zaubern zu tun. Es gilt hier einfach, wie bei den meisten Rezepten, ein paar Grundregeln zu befolgen – und das Fondue gelingt Ihnen garantiert. Achten Sie also auf folgende Punkte:

1. Auf die richtige Käse-mischung kommt es besonders an. Halb Emmentaler, halb Greyerzer ist die klassische Kombination. Für ein extra-würziges Fondue empfiehlt es sich, ausschliesslich Greyerzer zu nehmen. Ihr Käsehändler wird Sie gerne beraten; er weiss

genau, welches Käsestück den Reifegrad für ein gutes Fondue erreicht hat.

2. Das Fondue soll auf dem Herd nicht bloss heiss werden, sondern regelrecht kochen.

3. Geben Sie am Schluss eine kleine Messerspitze Natron bei – Ihr Fondue wird viel luftiger.

4. Ein neuer Ton-Caquelon ist vor dem ersten Gebrauch mit Milchwasser auszukochen. Dadurch schliessen sich die Poren, und die Hitze wird besser geleitet. Ideal ist natürlich ein Gusseisen-Caquelon, besonders wenn man oft Fondue macht, weil er sich ohne weiteres stark erhitzen lässt (er kann auch für Saucen etc. verwendet werden). Vielleicht ein Weihnachtswunsch?

Das erprobte Fondue-Rezept erhalten Sie gratis in Ihrem Käsegeschäft.



Haben Sie Fondue-Probleme?

Wenn Sie sich beim Fonduekochen noch nicht ganz sicher fühlen, so gibt Ihnen Herr Schär – unser Küchenchef – gerne Auskunft. Richten Sie Ihre Fragen (Adresse nicht vergessen) an: Herrn Robert Schär, Küchenchef der Schweizerischen Käseunion AG, Postfach Transit, Bern.



Das Rezept für Lebenskünstler:
Jede Woche einmal Fondue!

SCHWEIZ.
KÄSEUNION AG

