

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 85 (1959)  
**Heft:** 44

## **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**

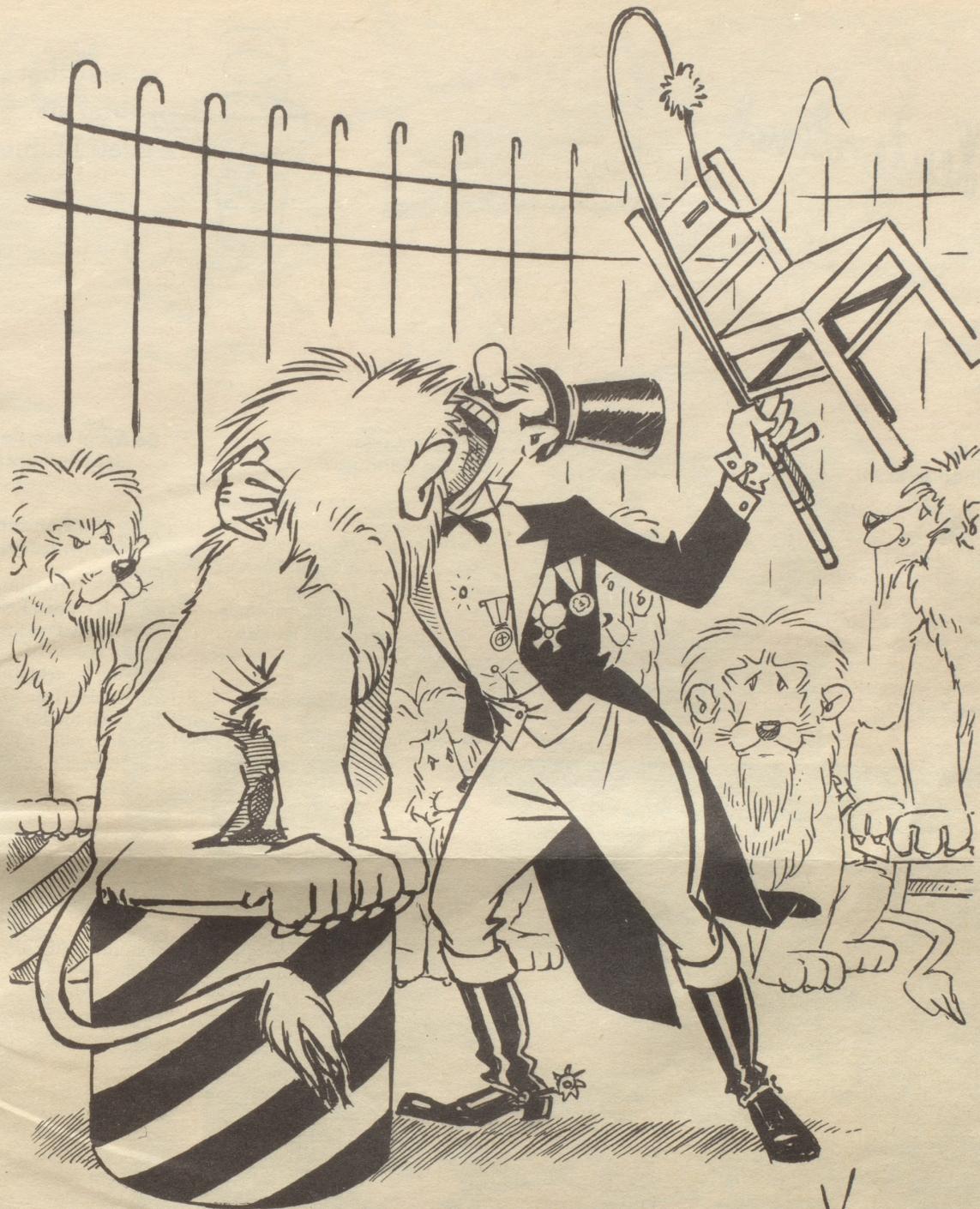
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 13.01.2026

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



Zirkus einmal anders

## HAPPY END

Die neue Sekretärin nimmt zum erstenmal ein Diktat des Chefs auf und ist ein wenig nervös. Der Chef merkt es und frägt liebenswürdig mitten im Diktat: «Kommen Sie mit, Fräulein?» Erleichtert klappt die junge Dame das Stenogrammheft zu und ruft: «Aber gern, Herr Direktor, wohin wollen wir denn gehen?» \*

Margrit kommt von ihrem ersten Fahrunterricht nach Hause. Besorgt erwartet sie ihr Vater vor dem Haus, als sie aus dem Auto des Fahrlehrers steigt. «Ich kann mir nicht denken», meint der Vater nachher kopfschüttelnd, «daß dieser alte weißhaarige Herr noch ein guter Fahrlehrer sein kann.» – «Ach», wehrt Margrit ab, «mach dir keine Sorgen, Vati. Als wir morgens wegfuhrten, hatte er noch schönes dunkles Haar.» \*



Heute abend:

# Fondue

...isch guet  
und git  
e gueti Luune!

## Kennen Sie den schönen Brauch...

des wöchentlichen Familienfondues? Vielleicht ist es bei Ihnen schon längst Tradition — oder wollen Sie jetzt damit beginnen? Überraschen Sie Ihre Lieben heute abend mit einem Fondue, bei dem Sie feierlich verkünden, dass von jetzt an jede Woche — am gleichen Tag, zur gleichen Zeit —

ein Fondue-Schmaus stattfinden soll. Fondue isch guet und git e gueti Luune!



## Kinder essen gerne Fondue

Sie dürfen selbstverständlich am Fonduemahl teilnehmen: Sorgfältige Versuche haben ergeben, dass sich der Alkohol beim Kochen fast restlos verflüchtigt, zurück bleibt nur das feine Aroma. Die Kinder trinken Tee zum Fondue — wie viele Große auch — und fühlen sich sehr erwachsen.

## So kann das Fondue nicht missraten

### Die Fondue- Garantieformel

Fragen Sie Ihren Käsehändler, welcher Käse den Reifegrad für ein gutes Fondue erreicht hat. Die klassische Fonduemischung besteht aus halb Emmentaler, halb Gruyère. Und wenn Sie Ihr Fondue besonders würzig lieben, so nehmen Sie ausschließlich Gruyère.

Feuer braucht's zum Fondue — es soll auf dem Herd (also bevor es auf den Spirituskocher kommt) regelrecht kochen.

Fein und luftig soll das Fondue sein — mit einer Messerspitze Natron, das Sie am Schluss beigeben, wird es prächtig.

Freunden des wöchentlichen Fondue-Essens sei der unzerbrechliche Gusseisen-Caquelon empfohlen. Wer hingegen den «gemütlicheren» Ton-Caquelon vorzieht, tut gut daran, ihn vor dem ersten Gebrauch mit Milchwasser auszukochen.



## REZEPT

### Zutaten für 4 Personen:

600 g Käse, halb Emmentaler, halb Gruyère (oder ausschließlich Gruyère für ein extra-würziges Fondue)  
1 Knoblauchzebe  
3 dl Neuenburger

1 Gläschen Kirsch  
1 Kaffeelöffel Maizena  
1 Messerspitze Natron, Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika

Im Caquelon, den Sie gut mit der Knoblauchzebe ausgerieben haben, erwärmen Sie den Wein und geben unter stetem Rühren den Käse dazu. Sobald die Mischung auf-

kocht, fügen Sie das Maizena bei, das Sie mit dem Kirsch anrührten. Lassen Sie 2-3 Minuten richtig kochen und geben Sie das Natron dazu. Würzen Sie, wie es Ihnen gefällt — und tragen Sie Ihr Werk mit Stolz zu Tisch. Auf dem Spirituskocher soll Ihr Fondue leise weiterköcheln.

Das Rezept für Lebenskünstler:  
Jede Woche einmal Fondue!

