

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 86 (1960)
Heft: 24

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>



Emmentaler

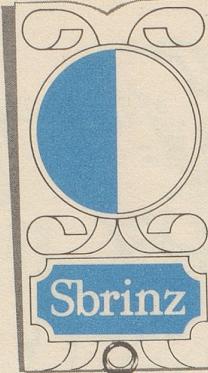
GW 260 I

GESUND



Gruyere

NAHRHAFT



Sbrinz

PREISWERT

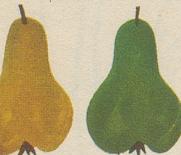


Tilsiter

EINE GAUMENFREUDE

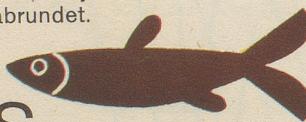
Was passt zu Käse?

Ein unterhaltsames Verzeichnis von Zutaten und Beilagen, die zu Käse und Käsegerichten passen.



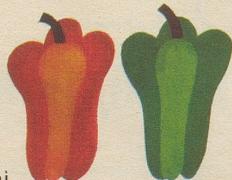
Birnen

und Käse sind ein edles Dessert, das jedes Festmahl elegant abrundet.



Sardellen

sind ausgiebiger, wenn man sie fein schneidet und zum Beispiel einem zarten Käsesalat beifügt.



Peperoni

rote, gelbe und grüne, sind nicht nur der leuchtenden Farbe, sondern auch des rassigen Geschmacks wegen eine beliebte Zutat zu Käsesalaten.

Wenn die Temperaturen steigen und der Appetit sinkt — dann kommt die Zeit der sommerlich-erfrischenden Käsesalate. In unzähligen Varianten, immer farbenfroh und verlockend garniert mit den Gemüsen des Sommers, sind sie allein schon für die Augen eine wahre Freude. Setzen Sie Ihren Lieben heute abend zum Beispiel einen pikanten Zigeuner-Salat vor — ein leichtes und doch nahrhaftes Sommerabendessen, das begeisterte Aufnahme finden wird!

Zigeuner-Salat

(Zutaten für 4 Personen)

Salatsauce:

150 g Emmentalerkäse
150 g Tomaten
150 g gekochte Kartoffeln
2 Cervelats
2 hart gekochte Eier

Roter Weinessig, Öl, Salz
1 hartgekochtes Ei, 1 Zwiebel,
3 Cornichons, etwas Petersilie,
1 Esslöffel Kapern — alle Zutaten
fein zerhackt.

Bereiten Sie zuerst die Salatsauce zu. Dann schneiden Sie den Käse, die Tomaten, die Kartoffeln und die gehäuteten Cervelats in Scheiben und mischen alles unter die Sauce. Lassen Sie den Salat gut ziehen und garnieren Sie nach dem Anrichten mit Ei-Vierteln.

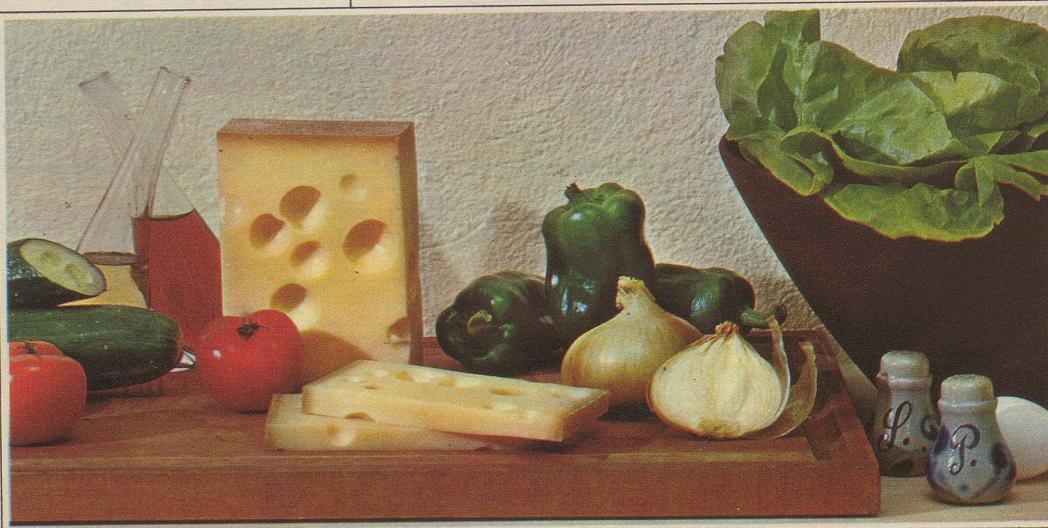
Eine hübsche Dekoration für Ihre Käseplatte

Eine schöne Käseplatte mit Emmentaler, Gruyere, Tilsiter und Sbrinz ist der Stolz jeder Hausfrau. Besonders verlockend sieht die Platte aus, wenn sie hübsch dekoriert ist — mit den farbigen Einstektkärtchen etwa, die Sie gegen Einsendung von untenstehendem Coupon und 50 Rappen in Marken erhalten. Die 7 Schildchen tragen die geläufigsten Käse-Namen und zeigen mit einem Wappen die Herkunft des Käses an. Mit Hilfe einer Nadel lassen Sie sich auf jedes Käsestück stecken, und da sie abwaschbar und reissfest sind, lassen Sie sich immer wieder verwenden.



«Mindestens 10 Käsesorten

halte ich auf meiner täglichen Käseplatte immer für die Gäste bereit», erklärt Herr Paul Derron, Zentral-Präsident des Schweizerischen Wirtvereins und Inhaber des Zunfthauses zu Wirthen in Solothurn. «Ja, die Ausländer verlangen regelmässig Käse, und wenn sie Käsesagen, mein sie vor allen anderen Sorten den weltberühmten Emmentaler, Gruyere und Tilsiter. Sbrinz? Er steht bei mir als der beste Reibkäse auf dem Tisch, ich mache ausgezeichnete Erfahrungen mit ihm — auch für Walliser-Käseschnitten übrigens, die mit Sbrinz gemischt ganz besonders aromatisch werden. Welches mein Lieblingskäse sei? Das ist schnell beantwortet: der Gruyere. Warum? Weil er, meiner Meinung nach, der rassigste und saftigste ist und — hier zögert Herr Derron lächelnd — «weil er aus der gleichen Heimat stammt wie ich, aus Fribourg!»



COUPON

Ich bestelle eine Serie Einstektkärtchen für die Käseplatte und lege 50 Rappen in Marken bei.

Name: _____

Adresse: _____

Bitte in Blockschrift ausfüllen und in geschlossenem, frankiertem Couvert senden an: Schweiz. Käseunion AG., Werbe-Abteilung, Postfach Transit, Bern.

NS 2