Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 87 (1961)
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: 05.12.2025

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

Heute zum Znacht Käsesalat

Ja, machen Sie sich - und ihm - die Freude! Emmentaler und Greyerzer, Tilsiter oder Appenzeller, flink in Scheibchen geschnitten und an der würzigen Sauce angerichtet, die wir Ihnen hier vorschlagen - gut, sehr gut sogar!

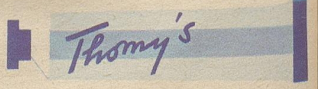
Probieren Sie noch heute – Sie haben die Wahl zwischen

Käsesalat 1: «Prinzess»
mit 250-350 g Emmentaler, 1 roten und 1 grünen Peperoni, 1 kleinen Kopfsalat und 2 hartgekochten Eiern;

Käsesalat 2: «Pierrot»
mit 300 g Greyerzer, 1 grossen Rettich, 1 Cervelat, 1 kleinen Kopfsalat und 1 kleinen Büchse gerollten Sardellenfilets;

Käsesalat 3: «nach Bauernart»
mit 300 g vollfettem Appenzeller oder rezentem Tilsiter, 300 g gekochten Kartoffeln und 300 g gekochten Bohnen und einer gehackten Zwiebel.

Und hier das Rezept zur vielfach erprobten **Grundsauce**: Für 4 Portionen Käsesalat (entsprechend den angegebenen Zutaten und genug für 3-4 tüchtige Esser) verrühren Sie einen halben Kaffeelöffel Knorr Aromat mit 3 Esslöffeln Oel. Fügen Sie langsam unter Rühren einen Esslöffel milden Thomy Senf aus der blauen Tube und 2 Esslöffel Thomy Mayonnaise bei und zum Schluss 2 Esslöffel weissen Weinessig. Lassen Sie den fertigen Käsesalat ½ Stunde ziehen!



SCHWEIZERISCHE KÄSEUNION AG KS 161