**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

**Band:** 88 (1962)

**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:** 29.11.2025

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







1/4 Salzgurken

Scheiben geschnitten

1/4 Radieschen

mit Tomaten, Cervelatscheiben hartgekochten Eiern

nach Belieben vermischt

1/3 Salatgurke oder weisser

OSKAR

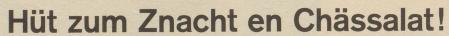
beides durch die Röstiraffel direkt in die Grundsauce gerieben



1/2 Hörnli oder Makkaroni 1 Zwiebel (auf 4 Portionen) fein gehackt 1 rote Peperoni

Ananasscheiben

gekocht in dünne Streifen geschnitten



Rosita und Jacky, Oskar, Apollo und Pepe haben gewonnen. Dies sind die 5 Käsesalate, die aus über 100 Rezepten bei mancherlei Versuchen am meisten Stimmen erhielten. Alle sind gut, pikant und preiswert - versuchen Sie selber! Ausführliche Käsesalat-Rezepte erhalten Sie bei Ihrem Käsehändler.

Hüt zum Znacht en Chässalat - das schmeckt allen herrlich und hilft als wöchentlicher Brauch den Sommer hindurch manchen Batzen sparen. Ob Sie sich an unsere «Preisgekrönten» halten oder lieber selber pröbeln - hier ist die tausendfach bewährte Grundsauce, die jedem Käsesalat jenes gewisse Etwas schenkt, dasihnzumbeliebtesten Sommer-Znacht weit und breit werden lässt.





Schreiben Sie uns, welche Kombination Ihnen und Ihrer Familie am besten mundet. Oder haben Sie ein eigenes Käsesalat-Rezept, das Sie unseren Vorschlägen vorziehen? Wir freuen uns auf Ihre Postkarte.

Ihre Schweizerische Käseunion AG, Bern