

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 88 (1962)
Heft: 29

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: 14.01.2026

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

 <p>ROSITA</p>	 <p>JACKY</p>	 <p>APOLLO</p>			
<p>Emmentaler mit Tomaten, Cervelatscheiben hartgekochten Eiern</p>	<p>fein geschnitten nach Belieben vermischt</p>	<p>Tilsiter oder Appenzeller $\frac{2}{3}$ Birnen, Aprikosen oder Ananasscheiben</p>	<p>alles in gleichmässige, feine Scheibchen geschnitten</p>	<p>Emmentaler oder Gruyére $\frac{1}{4}$ Salzgurken $\frac{1}{4}$ Radieschen</p>	<p>gleichmässig in dünne Scheiben geschnitten</p>
 <p>OSKAR</p> <p>$\frac{2}{3}$ Emmentaler $\frac{1}{3}$ Salatgurke oder weißer Bierrettich</p>	<p>beides durch die Röstiraffel direkt in die Grundsauce gerieben</p>	 <p>PEPE</p> <p>Gruyére $\frac{1}{2}$ Hörnli oder Makaroni 1 Zwiebel (auf 4 Portionen) 1 rote Peperoni</p>	<p>in Stengelchen gekocht fein gehackt in dünne Streifen geschnitten</p>	 <p>Emmentaler</p>	

Hüt zum Znacht en Chässalat!

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.

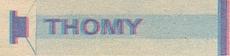
Hüt zum Znacht en Chässalat - das schmeckt allen herrlich und hilft als wöchentlicher Brauch den Sommer hindurch manchen Batzen sparen. Ob Sie sich an unsere «Preisgekrönten» halten oder lieber selber pröbeln - hier ist die tausendfach bewährte Grundsauce, die jedem Käsesalat jenes gewisse Etwas schenkt,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



Käsesalat-Grundsauce

Verrühren Sie einen gestrichenen Teelöffel Knorr Aromat mit 2 Esslöffeln weissem Weinessig, und fügen Sie unter langsamem Rühren einen Esslöffel Thomy Senf und 2 Esslöffel Thomy Mayonnaise bei.

Verrühren Sie zum Schluss kräftig mit 3 Esslöffeln Öl. Dieses Quantum reicht für 4 Portionen. Rechnen Sie pro Person 100-150 Gramm Käsesalat. Lassen Sie mindestens eine halbe Stunde ziehen!



KS 162

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