

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 88 (1962)
Heft: 30

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>



ROSITA

Emmentaler
mit Tomaten,
Cervelatscheiben,
hartgekochten Eiern
fein geschnitten
nach Belieben vermischt



JACKY

$\frac{2}{3}$ Tilsiter oder Appenzeller
 $\frac{1}{3}$ Birnen, Aprikosen oder
Ananasscheiben
alles in gleichmässige, feine
Scheibchen geschnitten



APOLLO

$\frac{1}{2}$ Emmentaler oder
 $\frac{1}{4}$ Salzgurken
 $\frac{1}{4}$ Radieschen
gleichmässig in dünne
Scheibchen geschnitten



OSKAR

$\frac{2}{3}$ Emmentaler
 $\frac{1}{3}$ Salatgurke oder weisser
Bierrettich
beides durch die Röstiraffel
direkt in die Grundsauce
gerieben



PEPE

$\frac{1}{2}$ Greizer
 $\frac{1}{2}$ Hörnli oder Makkaroni
1 Zwiebel (auf 4 Portionen)
1 rote Peperoni
in Stengelchen
gekocht
fein gehackt
in dünne Streifen geschnitten



Hüt zum Znacht en Chässalat!

Halten Sie mit! Käsesalat ist auf dem Weg, zum beliebtesten Sommer-Znacht zu avancieren. Begreiflich, denn Käsesalat ist rasch gemacht, ist rassig, vielseitig – und nicht teuer. Probieren Sie unsere Vorschläge aus, oder erfinden Sie eigene neue Varianten.

Bei der Grundsauce aber halten Sie sich am besten ganz genau ans Rezept; es wurde inzwischen tausendfach erprobt, und alles ist sich darüber einig: die Grundsauce mit Thomy Senf und Mayonnaise lässt jeden Käsesalat zur Delikatesse werden.



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!



.....
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 Thomi + Franck AG, Basel

THOMY - der so feine Sachen macht!