

**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



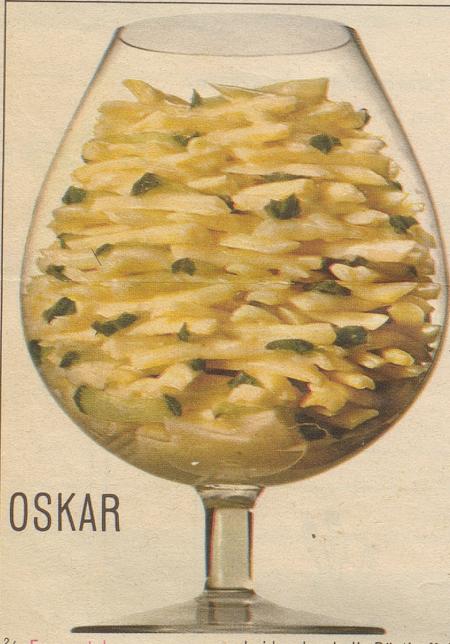
**JACKY**

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



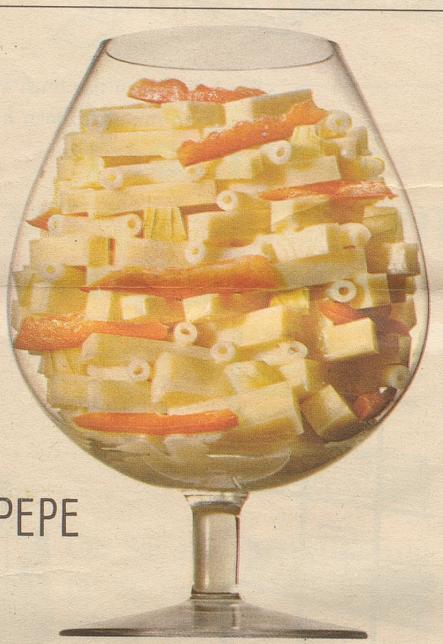
**APOLLO**

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



**OSKAR**

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



**PEPE**

$\frac{1}{2}$  Greyerzer  
 $\frac{1}{2}$  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 rassisig, 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 alle sind sich darüber einig: die Grundsauce mit Thomy Senf und Mayonnaise lässt jeden Käsesalat zur Delikatesse werden.

**THOMY - der so feine Sachen macht!**



### 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 Fa-  
mille am besten mundet. Oder haben Sie  
ein eigenes Käsesalat-Rezept, das Sie  
unseren Vorschlägen vorziehen?

Wir freuen uns auf Ihre Postkarte.

Ihre Thomy + Franck AG, Basel