

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 89 (1963)
Heft: 2

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

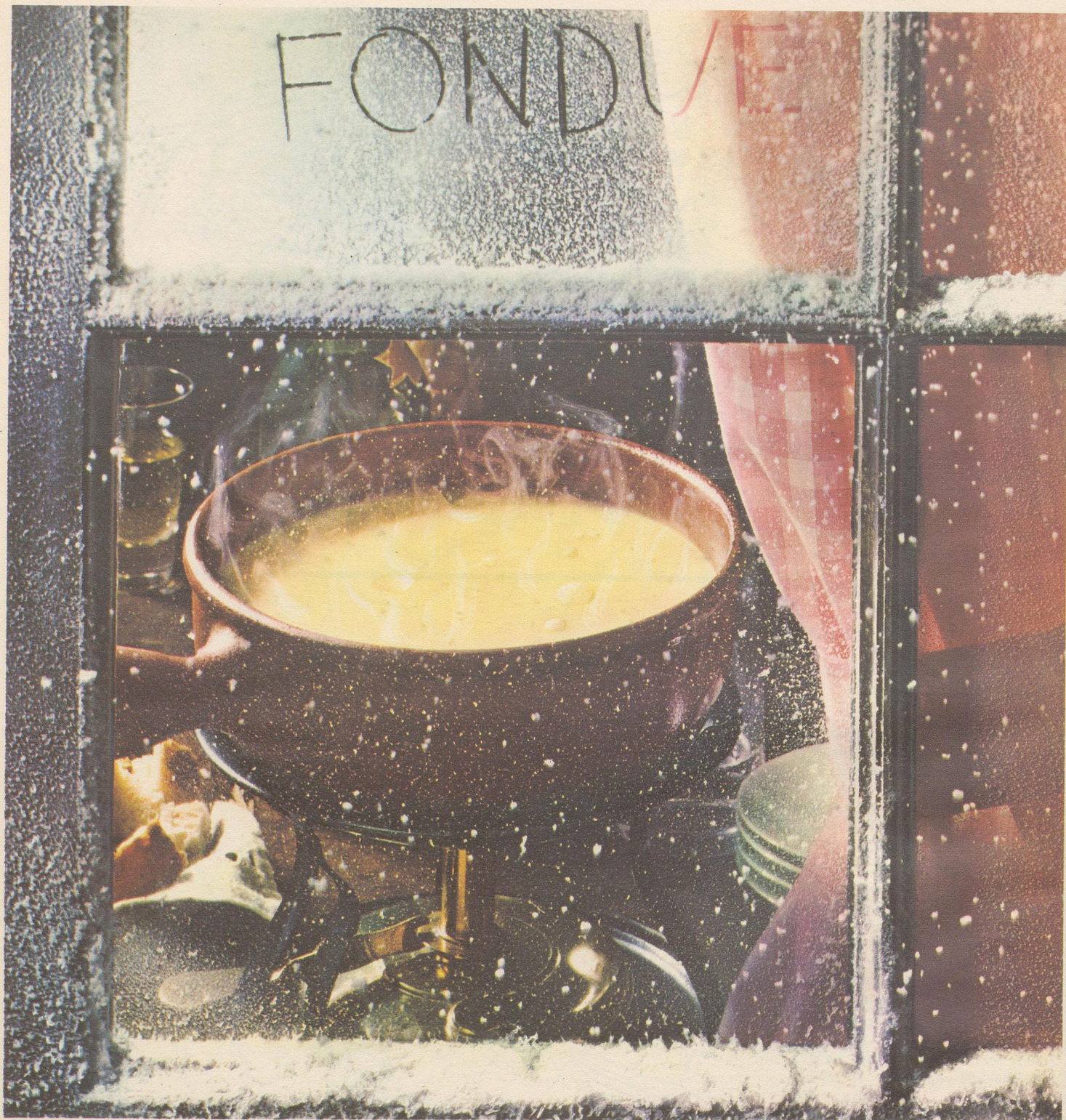
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 13.01.2026

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



HÜT ISCH FONDUE-WÄTTER!

Fondue... das Zauberwort wurde von einem fröhlichen Gast ins Eis gekratzt. Alle sollen es sehen, alle sollen es wissen: Fondue isch guet und git e gueti Luune! Das Fondue-Mahl ist denn auch zu einem Wochenfest für Familie und Freunde geworden. Und wir wissen es: das Fondue ist rasch zubereitet und dabei etwa gar nicht teuer!

F 263

FONDUE-REZEPT:

In einem mit einer Knoblauchzehe ausgeriebenen Caquelon erwärmen Sie pro Person 1 dl Neuenburger Weisswein, 1 knappen Kaffeelöffel Zitronensaft und geben unter stetem Rühren 150 - 200 g Käse - halb Emmentaler, halb Greyerzer - dazu. Lassen Sie bei guter Hitze aufkochen und fügen Sie auf 4 Portionen einen gehäuften Kaffeelöffel Maizena bei, das Sie in einem Gläschen Kirsch anrühren. Jetzt darf Ihr Fondue während einigen Minuten kräftig kochen. Vergessen Sie das Umrühren nicht und würzen Sie - vor dem Auftragen oder am Tisch - mit Pfeffer, Muskatnuss oder Paprika.

Während des Essens soll Ihr Fondue auf dem Spirituskocher leise weiterköcheln. Und natürlich will es bei jedem Hineintauchen mit dem gut an der Gabel festgesteckten Brotwürfel tüchtig umgerührt werden.

Dieses Fondue-Rezept erhalten Sie auch bei Ihrem Käsehändler oder von der Schweizerischen Käseunion AG, Postfach, Bern 2 Transit.



**Fondue isch guet
und git e gueti Luune**