

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 89 (1963)
Heft: 24

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>



Hüt zum Znacht en Chässalat!

Wir stellen vor:

Rosita, der (nach der letztjährigen Umfrage) beliebteste Käsesalat – würzig, anregend und pikant – wie ihn die Männer lieben. Emmentaler fein geschnitten, mit Tomaten, Cervelatscheiben, hartgekochten Eiern nach Belieben vermischt und mit der nachfolgenden Grundsauce angerichtet.

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 à 100–150 Gramm. Den fertig angerichteten Käsesalat mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Weitere Rezepte? Sie finden sie mit vielen Anregungen für kalte und warme Käsegerichte aller Art in unserem neuen Rezeptheft «Die besten Käsereste aus der Schweiz», zu beziehen gegen den unten-

stehenden Coupon und 40 Rappen in Briefmarken bei der Schweizerischen Käseunion AG, Werbeabteilung, Postfach, Bern 2 Transit.

COUPON bitte in Blockschrift ausfüllen

Name: _____

Genaue Adresse: _____

