

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 90 (1964)  
**Heft:** 12

## 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:** 04.04.2026

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

# Käseschnitten...



## ...heute zum Znacht!

Rasch gemacht. Schont das Budget. Am Familientisch bei jung und alt beliebt. Rezepte? Frei nach Kochbuch oder Phantasie. Vielleicht probieren Sie einmal das folgende:

### Käseschnitten nach Hausfrauenart:

Für 10–12 Schnitten werden 400 g geriebener Emmentaler mit 3 verknöpften Schweizer Eiern und wenig Milch oder Rahm vermischt. Mit Pfeffer würzen. Broteisbeiben werden in der Omelettenpfanne in wenig Butter angebacken, umgedreht und mit der Käsemasse belegt. Noch etwas Butter in die Pfanne geben und die Schnitten auf kleinstem Feuer zugedeckt bräteln lassen, bis der Käse vergangen ist. Vor dem Servieren mit Paprika bestäuben.