

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 92 (1966)
Heft: 28

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

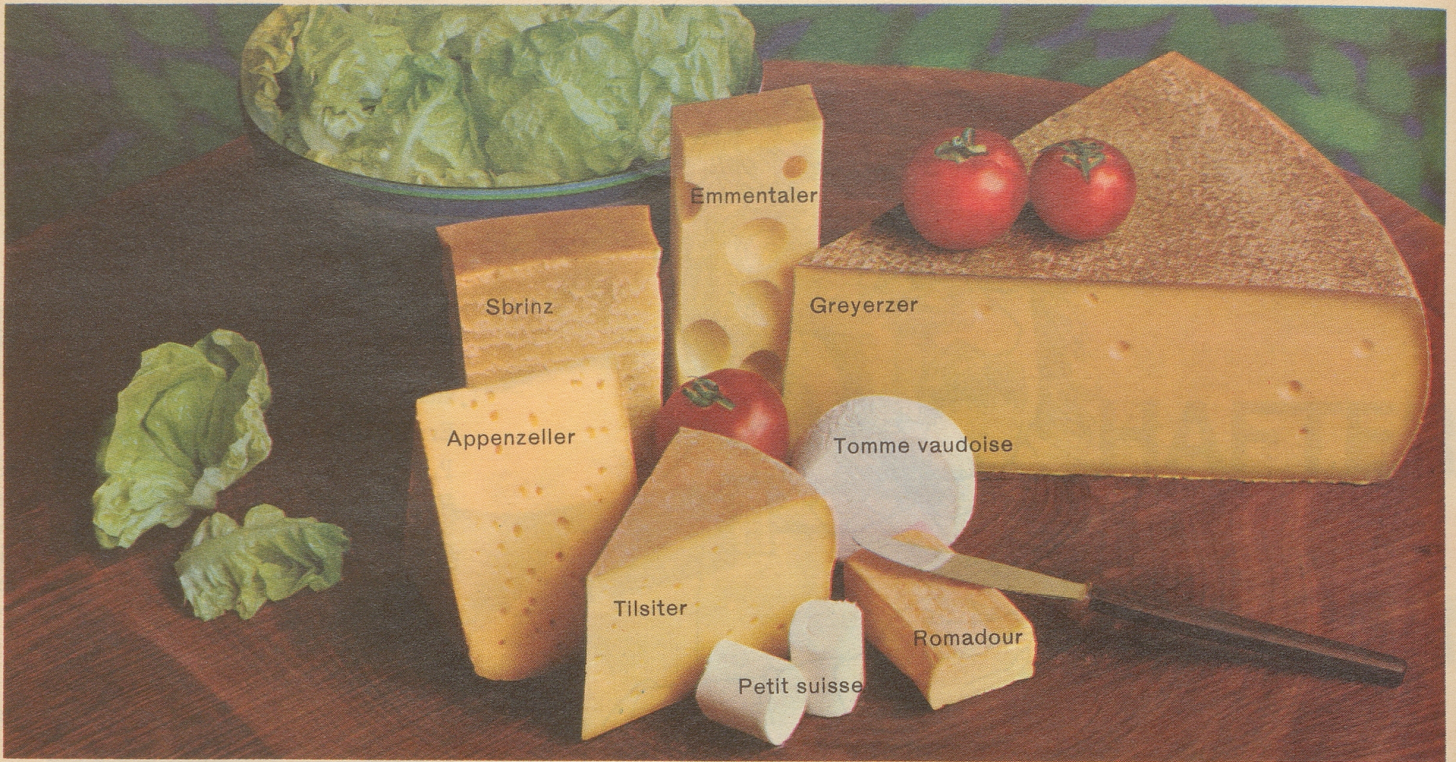
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 15.04.2026

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



Gewinnen Sie in fünf Minuten viele schöne Sommerstunden:

Studieren Sie unsere Vorschläge zum Thema:
Gut essen ohne zu kochen!

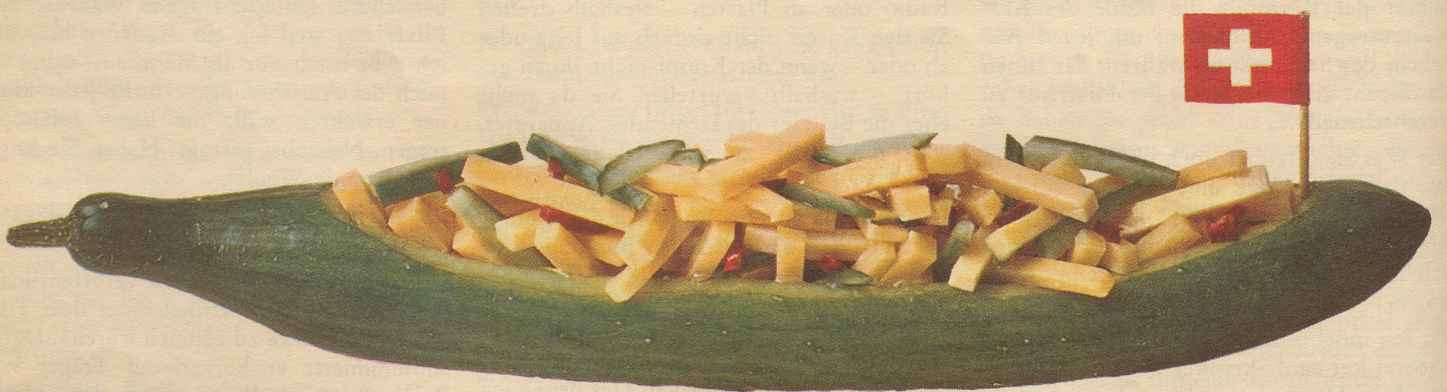
Ein attraktives Käseznacht ist im Nu zubereitet!

Nur 5 Minuten: Käseznacht
 Einkaufen: eine, zwei, fünf, sechs, sieben Sorten (siehe oben). Vorrat für eine Woche berechnen – diese Käse sind haltbar, bis zum letzten Bissen zu verwenden. Grünes dazu und Tomaten. Brot und Butter. Auf Teller oder Holzbrett, Kachel oder grünen Blättern anrichten. Servieren und geniessen.

25 Minuten: Gurkenschiiff (siehe unten):
 2–3 schönen Gurken der Länge nach einen kleinen Deckel abschneiden. Aushöhlen und das Gurkenfleisch in Stengeli schneiden. Die Salatsauce mit einer fein gehackten Zwiebel würzen, 400 g Emmentaler durch die Röstiraffel in die Sauce raffeln, zusammen mit den Gurkenstengeli gut vermischen. In die ausgehöhlten Gurken (die wie Barken aussehen) einfüllen und mit Petersilie oder roten Peperonistreifen aus dem Essig garnieren.

Weitere Ideen dieser Art? Für 80 Rappen zu beziehen im Rezeptheft (32 Seiten, reich und farbig illustriert)

«Vom Käse als Sommerznacht!»
 Wenn Sie und Ihre Familie gerne gesund und dabei besonders gut essen wollen, wenn Salat bei Ihnen gross geschrieben wird, dann füllen Sie gleich den Coupon aus, damit die vielen Abbildungen, Ideen und Rezepte schon übermorgen in Ihrem Briefkasten liegen. Sie ersparen sich damit viele Stunden am Kochherd.



**Zum Znacht?
 Am liebsten Käse!**

Senden Sie den ausgefüllten Coupon heute noch an die Schweiz. Käseunion AG, Postfach 1762, 3001 Bern.

Ich erwarte das Rezeptheft «Vom Käse als Sommerznacht» und lege 4 Zwanzigermarken bei.
 NE 2

Name:
 Strasse:
 Ortschaft:
 Postleitzahl:

