

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 107 (1981)
Heft: 17

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

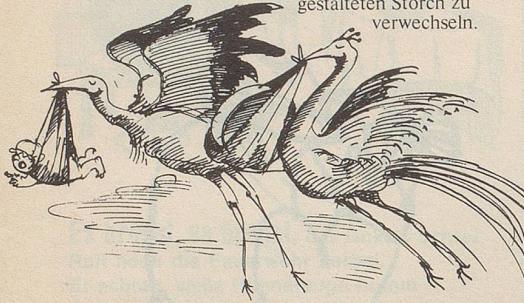
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

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

Illustriertes kleines Lexikon

KRANICH, der, -s, -e: Wappentier derer von Greyerz* (* siehe entsprechendes Stichwort). Verspricht als solches einen Genuss ohne jede Reue und ist deshalb keinesfalls mit dem ähnlich gestalteten Storch zu verwechseln.



LA FONTAINE, Jean de (1621-1695): Erster bekannter Werbetexter für Käseprodukte. Er kleidete seine auch heute noch weit verbreiteten Reklameschriften (Beispiel: Der Fuchs und der Rabe) in die Form der Fabel und machte damit in der Werbung für lange Zeit Schule.

LAIB, der, -s, -e (geformtes Brot od. geformter Käse): zum Verdruss aller Schüler mit ai geschrieben, obwohl er dasselbe bedeutet wie sein Namensvetter Leib: einen festen, gut gefüllten Körper. Ein Laib Greyerzer* ist mit besonders wohlschmeckendem Inhalt gefüllt und hat alles, was Leib und Seele zusammenhält.

LOCH, das, -s, Löcher: Kleines Defizit im Greyerzer*. Bei grösserem Umfang befindet es sich gemeinhin im Emmentaler*. Bei guten Greyerzern* sind die Löcher regelmässig verteilt und höchstens erbsengross, schmecken aber nicht so, sondern im Gegensatz zu ihrer Umgebung nach nichts. Sie verschwinden beim Verzehr spurlos und niemand

OPODELDOK, der oder das, -s: Heilsame Tinktur aus Seife und Ammoniak, mit deren Hilfe der rheumageplagte brave Soldat Schwejk seine k. u. k. Militärdiensttauglichkeit wiederherstellte. Was das mit dem Greyerzer* zu tun hat? Gar nichts. Aber es tönt so schön: Opodeldok!

PROTEIN, das, -s, -e: Vulgo Eiweiss, obwohl es im Eigelb mehr Protein hat als im Eiweiss. Ohne Protein ist kein menschliches Leben möglich: der Organismus benötigt es - und zwar im Schnitt 1g pro Tag und Kilo Normalkörpergewicht - so dringend wie der Staat Steuern. Das Protein setzt sich aus 18 verschiedenen Aminosäuren zusammen, führt aber dennoch nicht zu Sodbrennen, sondern zu ausgesprochenem Wohlbehagen. Käse enthält - in Form von Kasein* - eine geradezu verschwendere Menge Protein. Besonders natürlich der ... Erraten!

QUALITÄT, die, -, -en: Lateinisches Fremdwort in schweizerischer Erbpacht. Was neben unserer

KUH, die, -, Kühe: Wiederkäuender Paarhufer mit einer Vorliebe für vorbeifahrende Eisenbahnzüge. Besitzt mehrere Mägen und die Fähigkeit, aus frischem Gras* jene weisse Flüssigkeit zu erzeugen, die müde Männer munter und manches wieder gut macht. Am bekömmlichsten in Form von Gruyere*.

KUHREIHEN: 1. Sehr selten beobachteter Rundtanz des Rindviehs. 2. Vgl. Ranz des vaches. (Adolf Haeberli, St. Moritz.)

LAB, das, -s, -e: Natürliches Ferment, das eine komplikationslose Scheidung ermöglicht. Steht am Anfang der Schöpfungsgeschichte des Gruyeres*, da es das Feste in der Milch* vom Flüssigen trennt. Ohne Lab also kein Lob.

LACTOBACILLUS BULGARICUS/STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS, der, -i, -i (lat. grch.): Fermentpaar, dem es obliegt, den Geschmack* des Gruyeres* während der Reifung* zu höchster Güte zu entwickeln. Da sich die beiden durch Zellteilung fortpflanzen, können sie sich ihrer wichtigen Aufgabe mit uneingeschränktem Einsatz widmen. Was sie auch tun.

weiss, was aus ihnen wird. Allerdings hinterlassen sie keine spürbare Lücke.

MILCH, die, -, en: 1. Badezusatz der ägyptischen Königin Kleopatra, die damit die Gunst von drei Kaisern und einen Oscar gewonnen hat. 2. Drink der frommen Denkart, der von Kälbern, Kleinkindern und amerikanischen Football-Stars am liebsten unvergoren genossen wird. 3. Als Gruyere* auch in festem Zustand beliebt. Für ein Kilo Gruyere* werden rund 12 Kilo erstklassiger, naturreiner Milch gebraucht. Das macht den Gruyere* so gesund.

MINERALSALZ, das, -es, -e: Verbindungen, die äusserst chemische Namen tragen: Natrium, Kalzium, Phosphor und Mangan zum Beispiel. Dennoch sind sie im Gruyere* vorhanden und ausgesprochen gesund. So gesund, dass sie die Einnahme weniger natürlicher Chemikalien oft überflüssig machen...

MOLKE, die, -, -n: Siehe unter Sirte*.

NATUR, die, -, -en: Wird in der Schweiz meist in Form von Regen abgehalten. Darüber hinweg trösten kann beispielsweise die natürlichste Sache der Welt... ein Stück würziger Gruyere*.

Ia-Muster-Demokratie in erster Linie dem ff-Gruyere* zu verdanken sein dürfte.

QUANTITÄT, die, -, -en: Masse. Feind der Qualität, jedenfalls dort, wo noch nach guten alter Handwerkssitte gearbeitet wird. Das beweisen nicht zuletzt die sog. Massen-Medien. Der Ausdruck «Käseblatt» ist nichtsdestoweniger eine unentschuldbare Herabwürdigung. Des Käses.

RAMEQUIN, der, -s, -s (frz.): Besserer welscher Verwandter unserer Chäschüechli, während die gewöhnliche Verwandtschaft «salé au fromage» heißt. Den Unterschied kennen nur bessere welsche Kreise. Es könnte aber am Anteil des verwendeten Gruyeres* liegen.