

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 107 (1981)
Heft: 20

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

RANZ DES VACHES: Bezeichnung für mehrere Alphirtenmelodien, wobei die Freiburger Version die bekannteste ist und sogar die Rolle der Nationalhymne der Schweizer Truppen in französischen Diensten spielte. (Adolf Haebeli, St. Moritz.)

REIFUNG: die, -, -en: Guter Geschmack (*siehe entsprechendes Stichwort) ist eine Frage der Reife. Das beweist nicht nur das Travolta-Publikum, sondern vor allem auch der Gruyére*. Denn er gelangt erst nach reiflicher Prüfung in den Handel, nachdem er in peinlich auf Temperatur und Luftfeuchtigkeit überwachten Gärkellern lange auf seine Aufgabe vorbereitet wurde: Geniessern auf Geschmack* ganz hervorragend zu schmecken.

RINDENSCHMIERE: die, -, -n: Im Gegensatz zu seinem milder gestimmten Deutschschweizer Kollegen, dem Emmentaler*, wird der Gruyére*

TROCKENMASSE: die, -, -n: 1. Käseplatte, abzüglich Wein. 2. Käsesuppe, abzüglich Wasser. Für den Käseliebhaber nur im Zusammenhang mit der Angabe «Fett i.T.» (Fett in der Trockenmasse) wichtig, die den Feinheitsgrad angibt: je mehr Fett i.T., desto feiner der Käse. Der vollfette Gruyére* z. B. enthält 49% Fett i.T. und ist dennoch alles andere als ein Fettmacher. Jedenfalls, solange sich die dazu genossene Nassmasse in Grenzen hält.

UTOPIE: die, -, -en: Angestrebte Unmöglichkeit. Mit anderen Worten: der Versuch, echten Gruyére* nachzuahmen.

VERBOT: das, -, -e: Nahrungsgrundlage der Polizei, denn ohne Verbot keine Bussen. Ein paar davon sind indessen ganz nützlich. So z. B. das in der Schweiz geltende Verbot, zur Gruyére*-Herstellung pasteurisierte oder aus Silofutter gewonnene Milch* zu verwenden. Was mit ein Grund dafür sein dürfte, dass der Gruyére* vielerorts als «einfach verbotte guet» gilt.

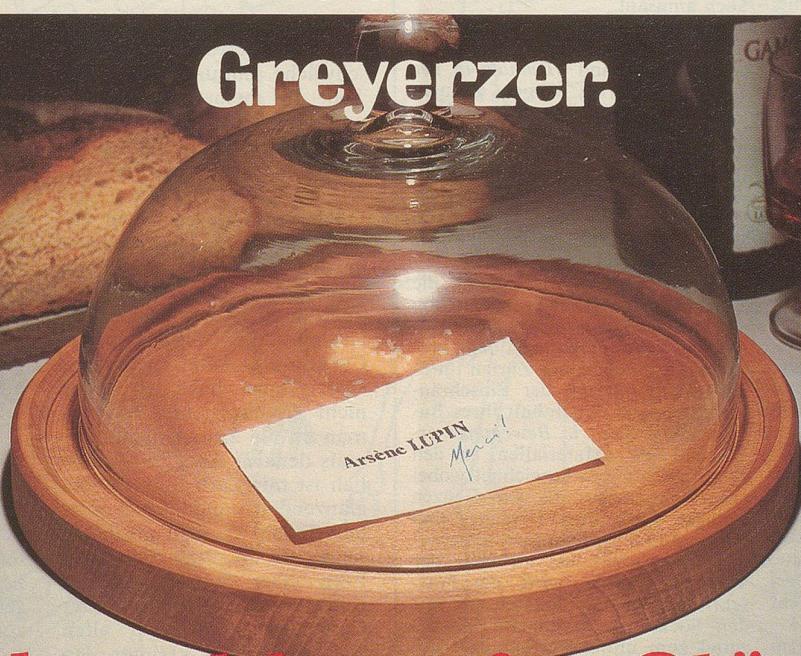
genau wissen, wie délicieux zum Apéritif un morceau de Gruyère avec un coup de blanc schmeckt. Tant mieux!

WETTER: In unseren Gegenden meist als Fondue-wetter bezeichnet. Kann mit Gruyére* bedeutend sonniger gemacht werden. (Ruth Zeiter-Portmann, Köniz.)

XUNDHEIT: die, -: Höchstes Gut des Schweizers nächst seinem Sparbuch. Wird deshalb in magischer Rufformel ständig beschworen, wenn sie während Grippewellen abhanden zu kommen droht. Was allerdings wenig nützt – im Gegensatz zum Genuss von Gruyére*, der die Xundheit durch seine vielen Vitamine* und Mineralsalze* kräftig fördert.

YANKEE: der, -, -s (amerik.): Exotischer Völkerstamm, Nachfolger der Huronen und Irokesen, von denen sie den Begrüssungsschrei «Hi», verbunden mit fahrlässiger Körperverletzung durch Schulterklopfen übernommen haben. Die Yankees haben zwar die Käsesohlen erfunden und den Käse –

Gruyére.



Weil Charakter seine Stärke ist.

nicht gewaschen, sondern alle 2 Tage mit einem nassen Lappen neu eingeschmiert. Frisch gesalzen, versteht sich. Die Reifung* findet deshalb sowohl von innen nach aussen, als auch von aussen nach innen statt (siehe auch Lactobacillus bulgaricus*). Daher die Volksweisheit «Schmieren und salben hilft allethalben».

SBRINZ: der, -: Dritter, härtester und rezentester im Bunde der drei eidgenössischen Hartkäse*. Stammt aus der Innerschweiz und beweist seinen Réduit-Charakter dadurch, dass er keine Löcher* hat.

SIRTE: die, -, -n: Auch Molke* genannt. Das magere Ergebnis, das zurückbleibt, wenn der Bruch* aus der Milch* ausgezogen ist. Wird dem Gruyére* durch das Pressen noch zusätzlich ausgetrieben und meistens als Schweinefutter oder für Entschlackungskuren verwendet.

TRÄNE: die, -, -n: 1. In den Augen (Löchern*) eines Gruyére*: für Kenner ein Grund zur Freude, da ein Beweis dafür, dass der Käse gut ausgereift ist. 2. In den Augen eines Käse-kenners: der Beweis dafür, dass alle Läden geschlossen sind, nachdem ihm der Gruyére* ausgegangen ist.

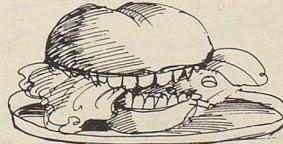


VITAMIN: das, -, -e: Der Grund dafür, dass widerstreitenden Kindern zwangsläufig Spinat und Lebertran verabreicht wird. Dabei sind diese lebenswichtigen Stoffe auch im Käse reichlich zu finden, wo sie überdies ausgezeichnet schmecken. Gerade der Gruyére* wimmelt nur so von den beiden sonst raren Vitaminen A und D. Ein Gruyére*-Znuni oder -Zvieri ist also ein regelrechter Vitamin-Parcours. Und sollte deshalb zum täglichen Fitness-Programm gehören.

WEIBEL: der, -, -: 1. Quirl, mit dem die erhitzte Käsesuppe beim Brennen* umgerührt wird. 2. Im Feld: Rühriger Uniformsträger, der zur Hauptverlebenszeit erhitzte Soldatenmassen durcheinanderbringt. 3. Beim Bund: Prächtiger Amtsträger, der die Landesfarben aufs würdigste vertritt. Wie das auch der Gruyére* tut.

WELSCHLAND: das, -, -: Der Teil der Schweizerischen Eidgenossenschaft, der Gruyére* produziert. Ausserdem wird dort von Restbeständen einer eingeborenen Bevölkerung auch noch französisch gesprochen. Traditionsbewusste Jung-Bernierinnen pflegen deshalb zwecks Fremdsprachenkenntnis ein Welschland-Jahr zu absolvieren. An dessen Ende sie sich in der Regel mit einem in Genf ansässigen St. Galler verloben, aber immerhin

huronisch «cheese» – zum internationalen Symbol des Lächelns gemacht (daher der Ausdruck «cheese smiling»), geniessen ihn ansonsten aber mit Vorliebe leicht angeschmolzen, zwischen zwei windelweichen Brötchenhälfte und ein paar wilde Salatblätter geklemmt, was auf irokesisch «Cheeseburger» heisst. Erfinder dieser Sitte ist der Mohikanerhäuptling McDonald Duck, in dessen Adern nachweislich kein Gruyére* Blut floss.



ZUM WOHL! (Ausr.): Schweizerdeutsche Übersetzung des hochdeutschen «Prost!». Angebracht bei jedem guten Tropfen und bei jedem Stück Käse, das denselben noch besser macht. Also besonders bei Gruyére*.