

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 107 (1981)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Illustriertes kleines Lexikon  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-601246>

### **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**

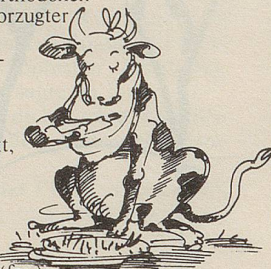
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

**Download PDF:** 18.04.2026

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

## Illustriertes kleines Lexikon

**ALP**, die, -, Alpen: Hochgelegene Wiese, auf der es nach der Lehre der Bayrisch-Orthodoxen keine Sünd' gibt. Bevorzugter Sommer-Kurort der Kühe\* (\*siehe entsprechendes Stichwort), die dort jene Kräuter sammeln, denen der Greyerzer\* es verdankt, dass er so gesund ist. Bis ins hohe Alter.



**APÉRITIF**, der, -s, «-s» (frz.): Ausgezeichnete Ausrede, um schon vormittags um elf von kräftigem Greyerzer\* und kühlem Waadtländer, Walliser oder Neuenburger

vom Weibel\* in Trab gehalten wird. Nach dieser Feuertaufe ist der Greyerzer\* reif für die Reifung\*.

**BRUCH**, der, -s, Brüche: Körnige Käsemasse. Resultat des mit Hilfe von Lab\* durchgesetzten Scheidungsprozesses der Milch\*. Der Bruch muss brennen\* und wird daraufhin ausgezogen. Zurück bleibt die im Laufe der Prozedur mager gewordene Sirte\* oder Molke\*, die man nicht selten bei Kuren antrifft.

**BRUNCH**: Wortkreuzung aus «breakfast» und «lunch». An sich ein widerliches Wort, steht indessen für ein vernünftiges Tun: am Sonntagmorgen von 10 oder 11 Uhr an mit der ganzen Familie zu tafeln. Erst recht sympathisch, wenn es dabei auch Greyerzer gibt. (Josef Locher, Ennetbaden.)

**CHAMBRIEREN** (sw. V; ist) Von frz. «chambre»: Ehrenbezeugung des Gourmets\* gegenüber zwei der altherwürdigsten Genussmitteln – dem Greyer-



weder der Lehrsatz des Pythagoras noch das Dreiecksverhältnis möglich wären. Die Sache mit der Vollkommenheit stimmt übrigens vollkommen: das Hartkäse-Trio Greyerzer\*, Emmentaler\* und Sbrinz\* zählt zum Vollkommensten, was menschliche Käsekunst je hervorbrachte.

**EMMENTALER**, der, -s, -: Deutschschweizer Vetter des Greyerzers\*. Nicht aus Dingsda allerdings. Sondern aus Trubschachen und seiner weiteren Umgebung. (Siehe auch unter Loch\*.)

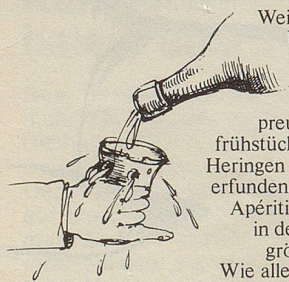
**FONDUE**, das, -s, -s (frz.): Die berühmteste Software, die schweizerischem Erfindungsgeist entsprungen ist. Fondue entsteht, wie der Name schon



# Greyerzer.

## Weil Charakter seine Stärke ist.

Weissem zu naschen. Ursprünglich von den Franzosen zur Abwehr des drohenden preussischen Gabelfrühstücks mit Bismarck-Heringen und Rollmöpsen erfunden, erfreut sich der Apéritif heute vor allem in der Welschschweiz grösster Beliebtheit. Wie alle guten Ausreden.



**AUSZIEHEN**, das, -s, -: Herausheben der Käsekörner aus der Sirte\* mit Hilfe eines feinen Tuches. Das Ausziehen beim Käsen wird zwar gewerbmässig und in der Absicht, Gewinn zu erzielen, vorgenommen, bringt aber im Gegensatz zum Strip-tease weder Erkältungs- noch Nepp-Gefahr mit sich.

**BACTERIUS LINENS**, der, -, -i, -entes (lat.): Milchferment, das Eingeweihten auch unter seinem Künstlernamen Tyrotrix bekannt ist. Fördert den Reifungsprozess von aussen nach innen.

**BRENNEN** (unr. V.; hat): Erhitzung des mit der Harfe\* zerkleinerten Bruchs\*, der dabei erst noch

zer\* und dem Wein. Da beide auf Kühlschranktemperaturen frostig reagieren, sollten sie eine Stunde vor dem Genuss der Umgebungstemperatur angeglichen werden. Sonst dürfen Sie sich nicht wundern, wenn Ihnen ein unterkühlter Greyerzer\* bei Tisch verschnupft die kalte Schulter zeigt...

**CHARAKTER**, der, -s, -e: In der Schweiz hochgeschätzte Eigenschaft, wenigstens beim Käse. Dem Charakter des Käses wird damit nachgeholfen, dass man ihn mit farbenprächtigen Bildchen versieht. Der Greyerzer\* hat von Natur\* aus soviel Charakter, dass er auf jede Art von Etikette verzichten kann.

**CHÄSTEILET**, der, -, -en: Neben dem Fondue\* und der Kappeler Milchsuppe der einzige bekannte Anlass, bei dem die Eidgenossen frohen Herzens etwas miteinander teilen – deshalb ein Volksbrauch von besonderer sozialer Bedeutung. Hauptbestandteil eines echten Chästeilet ist ein gut gelagerter Greyerzer\*.

**DREI** (Kardinalz.): Zahl der Vollkommenheit; vielen Religionen sowie Geometrielehrern, Karikaturisten und Lustspieldichtern heilig, da ohne sie

sagt, aus Geschmolzenem, und zwar Käse. Exotische Varianten mit klingenden Namen wie «bourguignonne» oder «chinoise» sind das Resultat sprachlicher Hochstapelei und müssten von Hause aus eigentlich «Pot-au-feu» heissen. In einem richtigen Fondue jedenfalls ist nicht nur gute Laune, sondern auch Käse drin – in der beliebtesten Spielart, dem «Fondue moitié-moitié», zur Hälfte natürlich Greyerzer\*, zur anderen Hälfte Freiburger Vacherin und zur dritten Hälfte welscher Weisswein.



Auszug aus dem «Greyerzer Lexikon», herausgegeben von der Schweizerischen Käseunion AG, Bern