

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 108 (1982)
Heft: 47

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

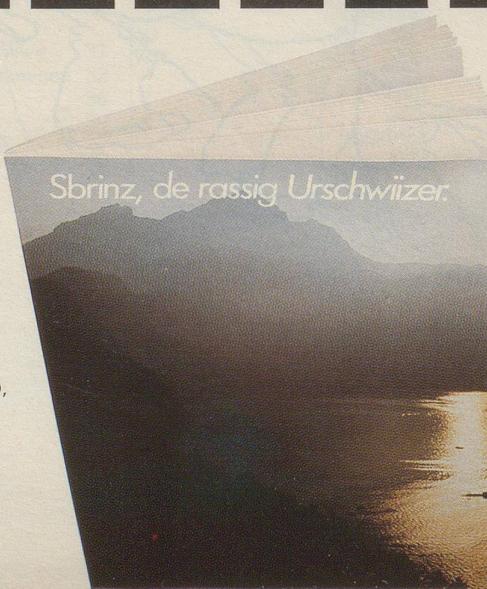
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Meistern Sie diesen harten Brocken.



Wir sagen Ihnen, wie.

Mit einer 36 Seiten starken Broschüre, die Ihnen alles über diesen wenig bekannten Schweizer Käse erzählt. Und die Ihnen köstliche Rezepte aus der Innerschweiz, dem Tessin, aus Italien und aus Frankreich vermittelt: Bauernpfanne, Obwaldner Käsekuchen, Innerschweizer Fondue, Aelpler Magrone, Nudelauflauf, Maisgratin, Mailänder Spargeln, Spaghetti al pesto, Tessiner Risotto, Zuppa Pavese, Käsesalat Peppo, Carpaccio, Zwiebelsuppe, Käsesoufflé, Sbrinzquark-Sauce, Saucen Mornay und Béchamel, Fischgratin Collioure und Kartoffel-Rosetten.



Ich bestelle die neue vierfarbige Rezeptbroschüre
«Sbrinz, de rassig Urschiizer».

Fr. 1.50 bezahle ich nach Erhalt der Broschüre mit
dem beigelegten Einzahlungsschein.

Ex. deutsch Ex. französisch

Fr./Frl./Hr.: _____

Vorname: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Einsenden an: Schweizerische Käseunion AG,
Rezeptdienst, Postfach 1762, 3001 Bern