

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **88 (1962)**

Heft 22

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



ROSITA

Emmentaler mit Tomaten, Cervelatscheiben hartgekochten Eiern
fein geschnitten nach Belieben vermischt



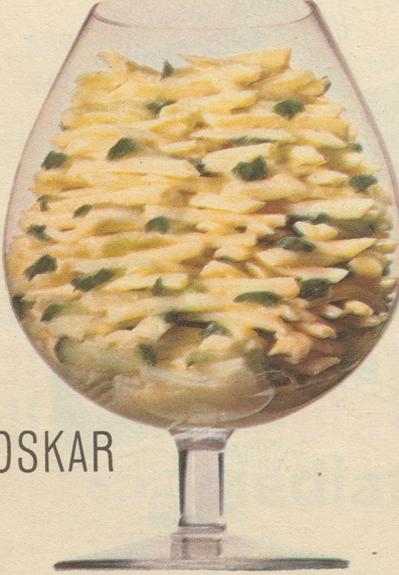
JACKY

$\frac{2}{3}$ Tilsiter oder Appenzeller
 $\frac{1}{3}$ Birnen, Aprikosen oder Ananasscheiben
alles in gleichmässige, feine Scheibchen geschnitten



APOLLO

$\frac{1}{2}$ Emmentaler oder Greyerzer
 $\frac{1}{4}$ Salzgurken
 $\frac{1}{4}$ Radieschen
gleichmässig in dünne Scheiben geschnitten



OSKAR

$\frac{2}{3}$ Emmentaler
 $\frac{1}{3}$ Salatgurke oder weisser Bierrettich
beides durch die Röstiraffel direkt in die Grundsauce gerieben



PEPE

$\frac{1}{2}$ Greyerzer
 $\frac{1}{2}$ Hörnli oder Makkaroni
1 Zwiebel (auf 4 Portionen)
1 rote Peperoni
in Stengelchen gekocht
fein gehackt
in dünne Streifen geschnitten



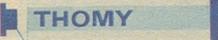
Hüt zum Znacht en Chässalat!

Rosita und Jacky, Oskar, Apollo und Pepe haben gewonnen. Dies sind die 5 Käsesalate, die aus über 100 Rezepten bei mancherlei Versuchen am meisten Stimmen erhielten. Alle sind gut, pikant und preiswert - versuchen Sie selber! Ausführliche Käsesalat-Rezepte erhalten Sie bei Ihrem Käsehändler.

Hüt zum Znacht en Chässalat - das schmeckt allen herrlich und hilft als wöchentlicher Brauch den Sommer hindurch manchen Batzen sparen. Ob Sie sich an unsere «Preisgekrönten» halten oder lieber selber probieren - hier ist die tausendfach bewährte Grundsauce, die jedem Käsesalat jenes gewisse Etwas schenkt, das ihn zum beliebtesten Sommer-Znacht weit und breit werden lässt.

Käsesalat-Grundsauce

 Verrühren Sie einen gestrichenen Teelöffel Knorr Aromat mit 2 Esslöffeln weissem Weinessig, und fügen Sie unter langsamem Rühren einen Esslöffel Thomy Senf und 2 Esslöffel Thomy Mayonnaise bei. Verrühren Sie zum Schluss kräftig mit 3 Esslöffeln Öl. Dieses Quantum reicht für 4 Portionen. Rechnen Sie pro Person 100-150 Gramm Käsesalat. Lassen Sie mindestens eine halbe Stunde ziehen!





Schreiben Sie uns, welche Kombination Ihnen und Ihrer Familie am besten mundet. Oder haben Sie ein eigenes Käsesalat-Rezept, das Sie unseren Vorschlägen vorziehen? Wir freuen uns auf Ihre Postkarte.

Ihre Schweizerische Käseunion AG, Bern