Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **81 (1955)**

Heft 32

PDF erstellt am: **27.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Käse ist eine Gaumenfreude!

Sie können mit dieser Käseplatte auf begeisterte Tischgäste rechnen — ob Sie sie nun zuhause selber richten oder im Restaurant zu einem guten Glas Wein geniessen. Um den klassischen Emmentaler, den Sbrinz, den Greyerzer und den fetten Appenzeller gruppieren sich noch einige raffinierte Schweizer Weich- und Weisskäse. — Was für eine herrliche, sommerliche Gaumenfreude!

A propos: Die Käseplatte kann so reichhaltig wie noch nie gestaltet werden, es geht nichts verloren. Der Käse bleibt nämlich tagelang frisch, wenn Sie ihn einzeln in Paraffinpapier oder Aluminiumfolie einpacken und in einem Plastiksack an einem kühlen Ort aufbewahren. Falls er im Kühlschrank war, sollte er eine halbe Stunde vor dem Servieren ausgepackt werden. So hat er die richtige Temperatur und kann sein volles Aroma entfalten.

Schweiz. Käseunion AG