Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **83 (1957)**

Heft 18: **Lärm**

PDF erstellt am: **26.05.2024**

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

Was kochen Sie heute? Was kochen Sie morgen?

Mit dem vielseitigen, modernen und amüsanten Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» wird Ihnen das Kochen und Menumachen zum Vergnügen.

Unsere Galerie berühmter Käsespeisen zeigt Ihnen heute aus dem Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» den Tessiner Käsekuchen: Sie legen eine Springform mit Blätterteig gut aus, bedecken Sie mit 100 Gramm in Würfelchen geschnittenem Schinken, dem feingehackten Inhalt einer kleinen Büchse Champignons und zwei Tassen voll Käsewürfelchen von beliebigen, möglichst zahlreichen Sorten: Emmentaler, Greyerzer, Sbrinz. Zwei Eier verquirlen Sie mit einer Tasse Milch, würzen mit Pfeffer und Muskatnuss und geben diesen Guss über den Käse. Stecken Sie ein Zweiglein Rosmarin dazu und backen Sie den Kuchen im vorgewärmten Ofen bei Mittelhitze goldbraun — in zwanzig Minuten.

Wie das Käsebuch Ihnen hilft:

Dieses abwechslungsreiche Kochbuch umfasst alle Gebiete der täglichen Ernährung. Es gibt Ihnen Anregungen zu Suppen, Gemüse-, Kartoffel-, Fleisch- und Eierspeisen mit Käse, zu verlockenden Salatplatten, Hors d'Oeuvres, zu Brötchen und Gebäck. Es bietet Ihnen über 100 Rezepte für Mittag- und Abendessen, für kalte Plättchen, Znüni und Zvieri, und zeigt Ihnen alle diese Speisen in naturgetreuen, farbigen Fotos mit schönem Geschirr, in einfachen, gepflegten Arrangements, die Ihnen wiederum neue Ideen vermitteln werden.

Eine Sonderaktion für Sie:

Im Rahmen der Aufklärungsaktion für eines unserer wertvollsten Nahrungsmittel, den Käse, erhalten Sie das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» **für Fr. 3.50** — weit unter unserem Selbstkostenpreis! Bestellen Sie es heute noch — nützen Sie die Gelegenheit!

N 2

Aktions-Bestellschein:

Senden Sie mir bitte das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» zum Aktionspreis von **nur Fr. 3.50**
gegen Nachnahme*
mit Einzahlungsschein*
* Nicht Zutreffendes bitte streichen

*Herrn:
Frau: _____
Frl.:
Adresse: _____
Unterschrift: _____

(Bitte ausschneiden und in offenem, mit 5 Rp. frankiertem Couvert an die **Schweiz. Käseunion AG, Postfach Transit, Bern** senden)