Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **86 (1960)**

Heft 20

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Nutzungsbedingungen

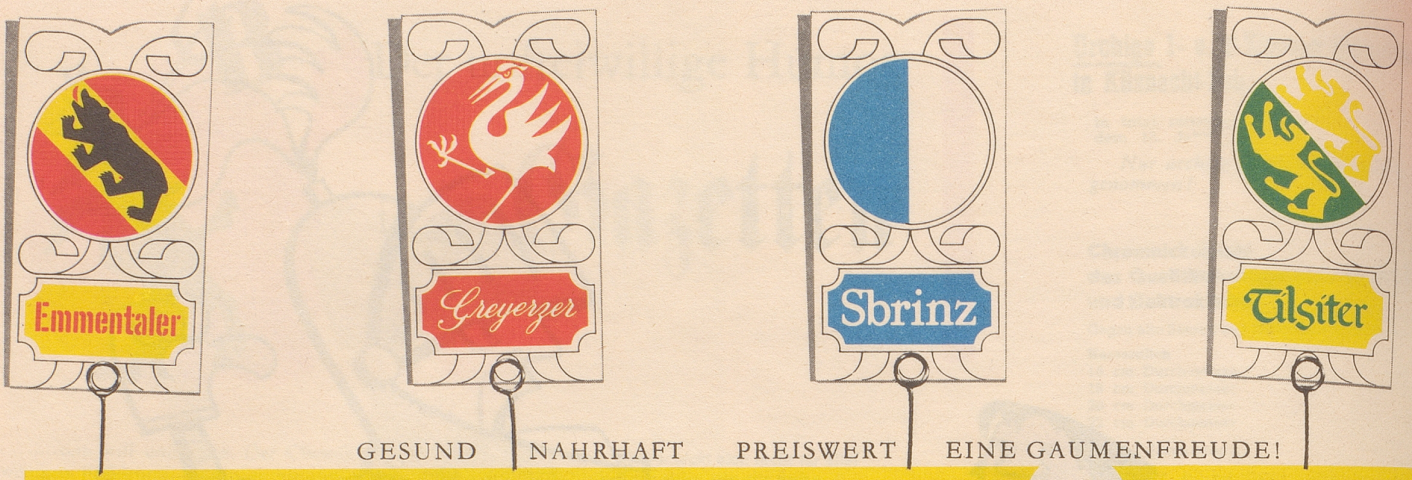
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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

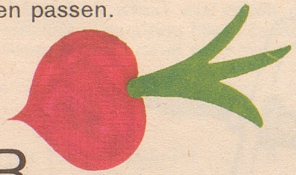
http://www.e-periodica.ch



GESUND NAHRHAFT PREISWERT EINE GAUMENFREUDE!

Was passt zu Käse?

Ein unterhaltsames Verzeichnis von Zutaten und Beilagen die zu Käse und Käsegerichten passen.

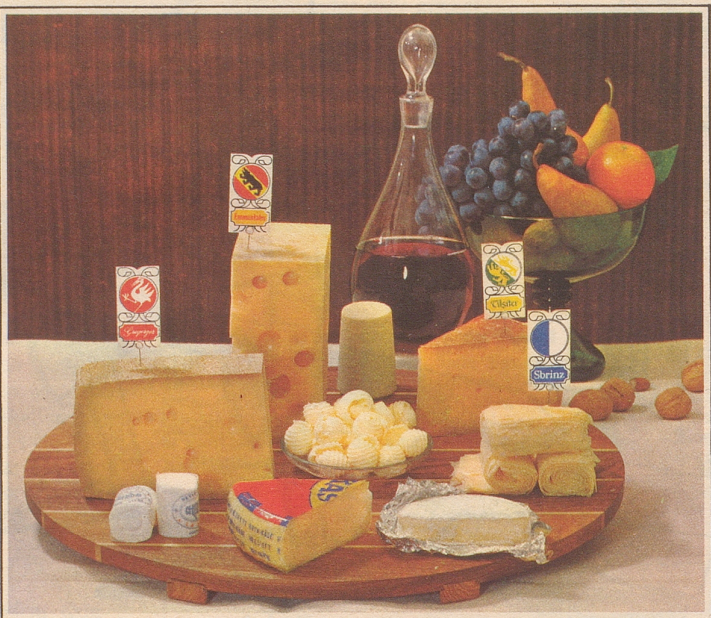


Radieschen schneiden Sie in feine Scheibchen und mischen sie das nächste Mal unter Ihren Käsesalat — sieht dekorativ aus und erfrischt herrlich.

Apfelsaft ist das ideale Getränk zu einem Znüni-Käseplättli oder einem herzhaften Käsebrot.

Cornichons der Länge nach halbieren, zusammen mit einer Emmentalerscheibe zwischen zwei gebutterte Brotschnitten legen — ein saftiges Picknick-Brot!

Eier hartgekochte, in Scheiben oder in Viertel geschnitten, sind eine nahrhafte Beilage zu Käsesalaten und Käsebrötchen.



Sieht sie nicht verlockend aus, unsere Schweizer Käseplatte? Mit den vier klassischen Käsesorten - Emmentaler, Greyerzer, Tilsiter und Sbrinz - ist sie nicht nur ein geschätzter Dessert, sondern kann als eigenständige Mahlzeit serviert werden. Beliebig lässt sie sich mit unseren regionalen Käsespezialitäten ergänzen, mit Tomaten, Radieschen und Phantasie garnieren - und kommen dazu ein paar Gschwellti oder ein knackfrischer Salat, so ist das köstlichste Essen bereit. Ja, sie präsentiert prächtig und gibt sozusagen keine Arbeit . . . und wir können für lauter begeisterte Tischgäste garantieren. Gründe genug, um die Schweizer Käseplatte schon heute aufzustellen.

Der Käse im schweizerischen Gastgewerbe

Herr Direktor Hammer von der Fachschule für das Gastgewerbe sagt: Seit einigen Jahren wird dem Käse in den gastgewerblichen Küchen vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt.

Ausser dem knusprigen Käsegebäck und der Schweizer Käseplatte bieten findige Köche ihren Gästen eine Vielfalt von Käsegerichten. Da jedoch die Ansprüche sehr verschieden sind, sollte bei diesen Gerichten der Käse frisch gerieben separat gereicht werden.

Mit Recht beklagen sich besonders ausländische Gäste öfters, dass sie in unseren Hotels nur selten etwas Käse zum Frühstück serviert erhalten. Dies ist zu bedauern, weil vor allem Angelsachsen gerne ausgiebig frühstücken und ein Stück Käse als ideale Ergänzung schätzen.

GW 160 I

Eine hübsche Dekoration für Ihre Käseplatte

Die farbigen Einsteckkärtchen mit den Sortenbezeichnungen, wie sie unser Bild zeigt, geben jeder Käseplatte eine festliche Note. Die Serie von 7 verschiedenen Kärtchen — sie sind reissfest und abwaschbar — kostet nur 50 Rappen. Senden Sie heute den nebenstehenden Coupon ein — und Sie haben die Kärtchen bereits für Ihre nächste Käseplatte!

COUPON

Ich bestelle eine Serie Einsteckkärtchen für die Käseplatte und lege **50 Rappen in Marken** bei.

Name _____

Adresse _____

_____

Bitte in Blockschrift ausfüllen und in geschlossenem, frankiertem Couvert senden an: **Schweiz. Käseunion AG, Werbe-Abteilung, Postfach Transit, Bern**

NS 1