Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **89 (1963)**

Heft 29

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**

# Hüt zum Znacht en Chässalat!

*Wir stellen vor:*

*Rosita, der (nach der letztjährigen Umfrage) beliebteste Käsesalat – würzig, anregend und pikant – wie ihn die Männer lieben. Emmentaler fein geschnitten, mit Tomaten, Cervelatscheiben, hartgekochten Eiern nach Belieben vermischt und mit der nachfolgenden Grundsauce angerichtet.*

## *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 à 100–150 Gramm. Den fertig angerichteten Käsesalat mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Weitere Rezepte? Sie finden sie mit vielen Anregungen für kalte und warme Käsegerichte aller Art in unserem neuen Rezeptheft «Die besten Käserezepte aus der Schweiz», zu beziehen gegen den untenstehenden Coupon und 40 Rappen in Briefmarken bei der Schweizerischen Käseunion AG, Werbeabteilung, Postfach, Bern 2 Transit.

*COUPON* bitte in Blockschrift ausfüllen

Name: _____

Genaue Adresse: _____

_____

NS 3

KS 63