Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **95 (1969)**

Heft 45

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

Zum Apfelwein-Fondue braucht's

1½ Gläser Apfelwein für ins Caquelon. (Das sehen Sie im Rezept.) Und x Gläser für das Wohl der Fondue-Freunde. (Das sehen Sie während und nach dem Essen. Aber sicher ist sicher. Ein Apfelwein-Vorrat im Keller wirkt beruhigend.)

Apfelwein

Jedes Jahr ein guter Jahrgang

Das brauchen Sie für ein Apfelwein-Fondue für 4 Personen:

½ Knoblauchzehe
400 g Greyerzer
200 g Emmentaler
3 dl Apfelwein
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Senf
4 gestrichene Teelöffel Mehl oder Maizena
1 Gläschen Kirsch
1 Prise Pfeffer oder Muskat

Und so wird es zubereitet:

Mit Knoblauchzehe Caquelon ausreiben. Den Käse, den Zitronensaft, den Senf, das Mehl und den Apfelwein ins Caquelon geben und bei starker Hitze unter kräftigem Rühren aufkochen. Dann den Kirsch, den Pfeffer (oder Muskat) dazugeben und kurz aufkochen lassen. Mit jedem gut an der Fonduegabel festgesteckten Brot darin rühren.